

## ENTRANTES/STARTERS

Virutas de foie con brioche y confitura de cebolla / Foie gras shavings with brioche and onion jam 6,50€



Ensalada de salmón, lechuguitas, quinoa, vinagreta de cilantro y wakame / Salmon salad, little gem lettuce, quinoa, coriander and wakame vinaigrette 10,50€



Tataki de atún rojo con encurtidos / Red tuna tataki with pickled vegetables 10,00€



Nuestro pescadito a la andaluza con salsa tártara / Our Andalusian-style fish with tartar sauce 9,50€



Pulpo y puerro a la brasa con puré de patata / Grilled octopus and leek with mashed potatoes 14,00€



Sardina ahumada con ensalada de algas, salsa de encurtidos y arena de grissini / Smoked sardines with seaweed salad, pickle sauce and crushed grissini 6,50€



Rulo de pimiento rojo a la llama con salazones y germinados / Baked red pepper roll with salt cured fish 9,25€



Huevos a baja temperatura con chistorra y espuma de parmesano / Slow-cooked eggs with chistorra sausage and parmesan foam 9,00€



Alitas de pollo con salsa Pekin / Chicken wings with Peking sauce 8,50€



Buñuelos de pulpo seco con alioli / Dried octopus fritters with alioli 9,25€



Croquetas de bogavante / Lobster croquettes 4 piezas 9,50€



Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes 9,00€



Jamón ibérico de bellota con air bag y tomate rallado / Iberian ham with air bag and grated tomato 17,50€



Media ración de jamón ibérico de bellota con air bag y tomate rallado / Half portion of Iberian ham with air bag and grated tomato 9,20



Selección de quesos / Selection of cheeses 12,50€



Tartar de Txogitxu con anacardos y yogurt / Txogitxu beef tartar with cashew nuts and yogurt 12,00€



## KOMFORT VEGETARIAN

Ensalada griega con tomate, yogurt y menta / Greek salad with tomato, yogurt and mint 7,50€



Tempura de verduras / Vegetable tempura 8,80€



Croquetas de falafel con salsa de sésamo / Falafel croquettes with sesame sauce 7,60€



Aguacate con quinoa y algas / Avocado with quinoa and seaweed 7,10€



Tartar vegetariano y queso azul / Vegetarian tartare with blue cheese 8,00€



## INTERNATIONAL KOMFORT

Ceviche de vieira con aji naranja, maíz y cebolla roja / Scallop Ceviche with orange chili peppers, corn and red onion 10,00€



Gyosas de marisco con salsa ponzu / Seafood Gyosa with ponzu sauce 6,10€



Taco de pescado con guacamole / Fish taco with guacamole 6,30€



Taco de cochinita pibil con chipotle / Pibil pork taco 6,50€



Mini bic mak de sepia con alioli negro / Mini cuttlefish bic mak with black alioli 6,50€



## KOKAS

Selección de kokas / Kokas Selection 12,50€

KOKA de bacalao, alioli y pimiento rojo asado / KOKA with cod, alioli and roasted red peppers 5,00€



KOKA de sardina ahumada y espencat 5,00€  
KOKA with smoked sardine and espencat



KOKA embutidos / KOKA with local dried sausages 5,00€



KOKA de pericana con capellanes / KOKA with typical alicantian "pericana" 5,00€













KOKA de panceta, anguila ahumada y manzana caramelizada / KOKA with pork belly, smoked eel and caramelized apple 5,00€























KOKA de espinacas, queso de cabra, piñones y aceite de trufa / KOKA with spinach, goat cheese, pine nuts and truffle oil 5,00€



## PIZZA













<p>Pizza Team Komfort: mozzarella, gorgonzola, chorizo picante y tomate seco / <i>Pizza Team Komfort: Mozzarella, Gorgonzola, spicy chorizo and dried tomato</i></p> <p>12,00€</p> <p> </p>	<p>Pizza vegetal: rúcula, parmesano, tomate seco, piquillos y alcaparras / <i>Vegetable Pizza: rocket, Parmesan, dried tomatoes, piquillo peppers and capers</i></p> <p>10,50€</p> <p> </p>	<p>Pizza o Calzone: tomate, mozzarella, champiñones y albahaca / <i>Pizza or Calzone: tomato, Mozzarella, mushrooms and basil</i></p> <p>12,00€</p> <p> </p>
<p>Pizza de la nonna: burrata, tomate y albahaca fresca / <i>Pizza de la nonna: Burrata, tomato and fresh basil</i></p> <p>10,50€</p> <p> </p>	<p>Pizza ibérica: jamón ibérico, tomate y queso manchego / <i>Iberian Pizza: cured ham, tomato and Manchego cheese</i></p> <p>13,00€</p> <p> </p>	

## BRASA/GRILL

<p>Pieza de cerdo asado / <i>Piece of roasted pork</i></p> <p>15,00€</p> <p>   </p>	<p>Pieza de Black Angus / <i>Black Angus piece</i></p> <p>21,50€</p> <p> </p>	<p>Nuestros canelones rellenos de pollo a la brasa y foie / <i>Our cannelloni stuffed with grilled chicken and foie gras</i></p> <p>14,50€</p> <p>   </p>
<p>Txuletón de Txogitxu (850 gramos) / <i>Txogitxu T-bone steak (850 grams)</i></p> <p>38,00€</p> <p></p>	<p>Rodaballo / <i>Turbot</i></p> <p>18,30€</p> <p> </p>	<p>Oklahoma Cheese Burguer con patatas fritas / <i>Oklahoma cheese burger with french fries</i></p> <p>13,50€</p> <p>      </p>
<p>Entrecot de Txogitxu / <i>Txogitxu steak</i></p> <p>19,50€</p> <p></p>	<p>Calamar / <i>Squid</i></p> <p>17,5</p> <p> </p>	

\* acompañado de lágrima de puré de patata y verduras salteadas  
\* served with mashed potato and sautéed vegetables

## POSTRES/DESSERTS

<p>Torrija caramelizada con helado de caramelo / <i>Caramelised torrija with caramel ice cream</i></p> <p>5,00€</p> <p>   </p>	<p>Helados naturales Ulalá</p> <p>3,50€</p>
<p>Komfort Koko / <i>Komfort Kokonut</i></p> <p>5,00€</p> <p> </p>	<p>Chiboust de galleta María con helado de carajillo / <i>Cookie Chiboust with brandy coffee ice cream</i></p> <p>5,00€</p> <p>      </p>
<p>Xurros con xocolate / <i>Xurros with chocolate</i></p> <p>5,00€</p> <p>   </p>	<p>Arroz con leche / <i>Typical spanish rice with milk and spices</i></p> <p>5,00€</p> <p>   </p>

## MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU 12,00€

Entrante / *Starters*

Chicken fingers con patatas fritas / *Chicken fingers with chips*

Principal / *Main Course*

Pasta con tomate / *Pasta with tomato sauce*

Postres / *Desserts*

Bola de helado / *Ice cream ball*

\*Pregunte por nuestro menú  
\*Please ask to see our menu

 Cereales con Gluten  
Cereals containing gluten

 Crustáceos  
Crustaceans

 Huevos  
Eggs

 Pescado  
Fish

 Cacahuetes  
Peanuts

 Soja  
Soybeans

 Lácteos  
Milk

 Frutos de cáscara  
Nuts

 Apio  
Celery

 Mostaza  
Mustard

 Granos de Sésamo  
Sesame

 Sulfitos  
Sulphites

 Moluscos  
Molluscs

 Altramuces  
Lupin

## REFRESCOS Y AGUA

Coca Cola, Fanta, Sprite	2,20€
Aquarius, Nestea	2,50€
Agua 50cl.	1,80€
Agua 1l.	2,90€
La casera 50cl	2,00€
Agua con gas San Pellegrino 50cl	2,00€
Bitter Kas	2,00€
Zumo melocotón	2,00€
Zumo Piña	2,00€
Zumo manzana	2,00€
Zumo tomate	2,00€
Zumo naranja	2,00€
Zumo naranja natural	3,50€

## APERITIVO

Vall de Gorgos. Vermouth rojo. Xaló	2,20€
Vermell. Vermouth rojo. Segorbe	3,50€
Puig Campana. Vermouth rojo. Benidorm	3,50€
Yzaguirre. Vermouth rojo. Tarragona	4,50€
Yzaguirre. Vermouth blanco. Tarragona	4,50€
Casa Mariol. Vermouth negro. Tarragona	2,50€

## VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
Tarima Merseguera, Macabeo, Moscatel. D.O. Alicante	12,00€	2,60€
Verdeval Moscatel, Macabeo y Chardonnay. D.O. Alicante	15,00€	
El Novio Perfecto Moscatel, Viura. D.O. Valencia	16,00€	3,20€
El Mendoza Chardonnay Chardonnay. D.O. Alicante	16,00€	
Sensum 2 Macabeo, Moscatel. D.O. Alicante	13,00€	
Finca Enguera Verdil. D.O. Valencia	11,00€	2,50€
Mestizaje Merseguera, Viognier y Malvasia. D.O. Valencia	20,00€	
Mala vida Merseguera, Moscatel y Vedil D.O. Valencia	14,00€	
Petit Bourgeois Sauvignon blanc D.O. Loire	22,00€	

Ricard	4,50€
Fernet Blanca	4,00€
Jagger	4,00€
Campari	5,00€

## CERVEZA

Caña	1,80€
Tanque 55 cl.	3,00€
Buckler	2,00€
Caña con limón	2,00€
Tanque con limón	3,50€
Daumma sin gluten	4,00€

## ARTESANALES

Althaia. Blonde Ale. Altea	4,50€
Toro. Macedera con Duelas de Roble. Xátiva	5,50€
Serra Gelada. Rubia. Benidorm	5,00€
ER Boqueron. Amarga. Xátiva	4,50€
Beauty Beer. Aloe Vera. Mediterránea	4,50€
Althaia IPA. IPA. Altea	5,50€
Althaia Negra Barlobento. Negra. Altea	5,50€



## VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
Mo Monastrell. D.O. Alicante	11,00€	2,60€
Tarima Monastrell. D.O. Alicante	13,00€	3,00€
Rojo y Nero Garnacha Tintorera. D.O. Alicante	22,00€	4,50€
Beryna Monastrell, Garnacha. D.O. Alicante	22,00€	4,50€
E. Mendoza Merlot, Monastrell D.O. Alicante	22,00€	
La Casica del Abuelo (Roble 4 meses) Monastrell. D.O. Alicante	16,00€	3,20€
El salze Monastrell, D.O. Alicante	23,00€	
Mala vida Monastrell, Cabernet, Syrah, Tempanillo, D.O. Valencia	14,00€	2,80€
Tarima Hill Monastrell. D.O. Alicante	22,00€	4,50€

## GENEROSO

	BOTELLA	COPA
Manzanilla San León		4,00€
Fino Hidalgo		3,50€

## VINO ROSADO

Cesilia Rosé. Merlot, Syrah	17,00€
D.O. Alicante	

## CAVA

D.O. CAVA		
At Roca. Brut Reserva.	25,00€	4,00€
Macabeo, Xarel.lo y Parellada		
Tantum Ergo		44,00€
Tantum Ergo Rosado		44,00€

	BOTELLA	COPA
Casa Cesilia Roble Monastrell, Syrah D.O. Alicante	21,00€	4,20€
Puerto Salinas (12 meses en barrica) Monastrell, Cabernet, Garnacha y Petit Verdot. D.O. Alicante	21,00€	4,20€
Sentada sobre la bestia Monastrell, Tempranillo, Garnacha y Malvasia. D.O. Valencia	20,00€	
Mestizaje Bobal, Cabernet, Garnacha, Tempra y Merlot. D.O. Valencia	22,00€	
Pasión de Bobal Bobal. D.O. Utiel-Requena	19,00€	
La Malquerida Bobal. D.O. Utiel-Requena	17,00€	

## GINTÓNIC

Tanqueray. Limón y tónica	7,00€
Seagram's. Piel de limón, canela cassia y tónica	7,50€
Bombay. Limón y tónica	8,00€
Hendricks. Pepino y tónica	10,00€
Martin Miller's. Pomelo rosado y tónica premium	10,00€
Brockmans. Piel de pomelo rosado y tónica premium	11,00€
G'vine. Uva y tónica	11,00€
Puerto de indias. Fresa, canela y tónica	8,00€
Larios 12. Limón, naranja y tónica	8,00€
Junipero. Lima, bayas de enebro y tónica premium	12,00€
Monkey 47. Lima, naranja y tónica premium	14,00€

## CAFÉ

Americano	1,20€
Solo	1,20€
Cortado	1,30€
Con leche	1,40€
Bombón	1,40€
Carajillo	2,00€
Capuccino	2,30€
Cola cao	2,20€
Infusiones	1,50€
Infusión doble	2,00€
Café irlandés	7,00€

## VINOS DE POSTRE

	BOTELLA	COPA
Moscatel de la Marina Moscatel de Alejandría. D.O. Alicante	20,00€	2,00€
Dolç de Mendoza Monastrell. D.O. Alicante	35,00€	4,00€
PX Hidalgo Pedro Ximenez. D.O. Jerez-Sherry	35,00€	4,00€

## WHISKY

Ballantines	5,00€
Cardhu	9,00€
Chivas	8,00€
Four Rouses	6,00€
Glenrothes	12,00€
J&B	5,00€
Jack Daniel's	7,00€
Jameson	6,00€
Johnnie Walker	5,00€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	8,00€
White label	5,00€

## RON

Bacardi	4,00€
Barceló	5,00€
Brugal Añejo	5,00€
Flor de Caña	6,00€
Matusalem	8,00€
Zacapa	14,00€
Santa Teresa	7,00€

## VODKA

Absolut Vodka	6,00€
Vodka Eco Loe	8,00€

## BRANDY Y COGNAC

Brandy Larios	13,00€
Magno	3,50€
Torres	5,00€
Torres X	7,00€

## ANÍS

Anís del Mono	4,00€
Anís Tennis	4,50€
Marie Brizard	4,00€

## CÓCTEL

Negroni	7,00€
Dry Martini	7,50€
Blody Mary	6,50€
Mojito	8,00€
Caipiroska	7,00€
Melon Collins	8,00€
Moscow Mule	8,00€
Piña Colada	7,00€
Margarita de Yuzu	8,00€
Caipirinha	7,00€
San Francisco	6,00€
Aperol spritz	7,00€

## AGUARDIENTE Y LICOR

Aguardiente orujo	3,50€
Aguardiente orujo hierbas	3,50€
Amareto di Saronno	4,50€
Baileys	4,50€
Cachaça	5,00€
Cointreau	5,00€
Crema de orujo	3,50€
Crema licor de hierbas	3,50€
Licor Fray Angelico	4,50€
Licor Manzana	3,00€
Licor Melocotón S/A	3,00€
Licor Melocotón	3,00€
Licor Café Sancho	4,00€
Licor Cassis	3,00€
Limocello	5,00€
Malibú	4,00€
Pacharán	4,00€
Pacharán Baines	5,00€
Tequila El Jimador	4,00€
Tequila Jose Cuervo	5,00€
Oporto Bandeira	4,00€
Tía María	4,50€
Chupito	2,00€
Chupito especial	5,00€