KOMFORT

HOY COCINAMOS NOSOTROS

ENTRANTES

Homenaje a la ensalada César de magret de pato	*10,5 €*
Ensalada de salmón, lechuguitas, quinoa, vinagreta de cilantro y wakame	*11 €*
Queso servilleta de San Antonio con compota de cebolla	*10 €*
Selección de salazones con tomate de la huerta de Benissa	*12 €*
Jamón ibérico de bellota con air bag y tomate	*18 €*
Virutas de foie con brioche y confitura de cebolla	*6,5 €*
Croquetas de bogavante	*9,5 €*
Huevo a baja temperatura con chistorra y espuma de parmesano	*9,5 €*
Pulpo y puerro a la brasa con puré de patata	*14 €*

NUESTRAS LATAS

Mejillones	*8 €*
Navajas	*8 €*
Ventresca de bonito	*9 €*

CRUDOS

Tartar de Txogitsu con anacardos y yogurt	*12 €*
Ceviche de lubina con mojo verde	*12,5 €*
Tartar de atún rojo con yema de huevo y salsa de mostaza	*13 €*
Agua chile de salmón con salsa thai y aguacate	*11 €*

INTERNATIONAL KOMFORT

Nuestro pastrami con chips de boniato	*12 €*
Gyosas de marisco con salsa soja	*6,8 €*
Taco de pescado con guacamole	*7,2 €*
Mini big mak de sepia con alioli	*7,5 €*
Taco de cochinita pibil con chucrut de col lombarda	*7,5 €*

IVA Incluido (10%)

KOMFORT VEGETARIAN

Berenjena asada con miso, miel y burrata	*9 €*
Ensalada griega con tomate, pepino encurtido, yogurt y menta	*8 €*
Wok de verduras con udones crujientes y salsa de sésamo	*11 €*
Aguacate con quinoa y algas	*9 €*
Croquetas de falafel	*8 €*

KOKAS

Selección de kokas	*14 €*
Koka de embutidos	*5 €*
Koka de bacalao, alioli y pimiento rojo asado	*5 €*
Koka de sardina con concassé de tomate	*5 €*
Koka de panceta, anguila ahumada y manzana caramelizada	*5 €*
Koka de espinacas, queso de cabra, piñones y aceite de trufa	*5 €*
Koka de sang amb ceba	*5 €*

BRASAS / GRILL

Solomillo de Txogitsu	*23 €*
Txuletón de Txogitsu	*42 €*
Entrecot de Txogitsu	*21,5 €*
Chuletas de cordero con chimichurri	*19 €*
Picantón a la brasa	*18 €*
Nuestros canelones rellenos de pollo a la brasa y foie	*14,5 €*
Rodaballo	*19 €*
Calamar	*18 €*
Oklahoma cheeseburger con patatas fritas	*13,5 €*

CALDERO

Arroz de llotja	*14 €*
Suquet de peix	*18 €*

IVA Incluido (10%)

PIZZAS

Pizza Team Komfort: mozarella, gorgonzola, chorizo picante y tomate seco *12 €*

Pizza de la nonna: burrata, tomate y albahaca fresca *10,5 €*

Pizza vegetal: rúcula, parmesano, tomate seco, piquillos y alcaparras *10,5 €*

Pizza ibérica: jamón ibérico, tomate y queso manchego *13 €*

Pizza o Calzone: tomate, mozzarella, champiñones, jamón york y albahaca *12 €*

POSTRES

Mousse de queso con rocas de frambuesas y crumble de Pretzel *5 €*

Chocolate, palomitas caramelizas y tofe *5 €*

Bizcocho de albahaca con puré de mango, helado de yogurt con balsámico *5 €*

Nuestra torrija *5 €*

Komfort koko *5 €*

KOM FORT
HOY COCINAMOS NOSOTROS

Michelin Bib Gourmand

IVA Incluido (10%)

BEBIDAS

KOM FORT
HOY COCINAMOS NOSOTROS

REFRESCOS Y AGUA

Agua 50cl.	1,8 €
La casera 50cl.	2 €
Agua c/ gas S. Pellegrino 50cl.	2,3 €
Bitter Kas	2,2 €
Zumo melocotón	2,5 €
Zumo piña	2,5 €
Zumo manzana	2,5 €
Zumo tomate	2,5 €
Zumo naranja	2,5 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,5 €
Aquarius, Nestea	2,5 €
Agua 1l.	3,2 €
Zumo naranja natural	3,5 €

APERITIVO

Puig Campana, 3,5 €
vermouth rojo, Benidorm

Yzaguirre, 4,5 €
vermouth rojo, Tarragona

Yzaguirre, 4,5 €
vermouth blanco, Tarragona

Ricard 4,5 €

Jagger 4 €

Campari 5 €

CERVEZA

Caña	2,2 €
Cruzcampo 0,0% 1/3	2,5 €
Caña con limón	2 €
Heineken 1/3	2,5 €
Cruzcampo sin gluten 1/3	4 €
Tanque 55 cl.	4 €
Tanque con limón	4 €

ARTESANALES

Althaia, Blonde Ale, Marina Baixa 4,5 €

Er Boqueron, Cona agua de Mar, Xátiva 4,5 €

Althaia, IPA, Altea 5,5 €

Triam XIV, Ambar, Alicante 5 €

GENEROSO

Fino La Jarana, 17,5 €
Palomino Fino *copa* 4 €
D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla Arboledilla Poniente, 18 €
Palomino *copa* 4 €
Fino, D.O. Sanlúcar de Barrameda

VINO BLANCO

Trascampanas 15 €
Sauvignon blanc, *copa* 3,7 €
D.O. Rueda

Cullerot 17 €
Pedro Ximenez, Verdil, Chardonnay, Macabeo,
D.O. Valencia

Enrique Mendoza 20 €
Chardonnay, *copa* 4,5 €
D.O. Alicante

Les Freses 18 €
Moscatel de Alejandría.
D.O. Alicante

Mestizaje 20 €
Merserguera, Viognier, Malvasía,
D.O. El Terrerazo

Böj 570 17 €
Albariño, *copa* 4 €
D.O. Rías Baixas

O Luar Do Sil 20 €
Godello,
D.O. Valdeorras

Gessami 20 €
Muscat de Frontignan, Muscat de Alexandria, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, *copa* 4,5 €
D.O. Penedés

Quinta Luna 20 €
Verdejo, *copa* 4,5 €
D.O. Castilla y León

VINO TINTO

Enrique Mendoza 20 €
Merlot, Monastrell, *copa* 4,5 €
D.O. Alicante

Les Alcusses 20 €
Gonastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo,
D.O. Valencia

Mestizaje 22 €
Bobal, Garnacha, Syrah,
D.O. El Terrerazo

Rojo y Negro 23 €
Giró, D.O. Parcent, Alicant

Pago de los Capellanes Roble 23 €
copa 5 €
Tempranillo,
D.O. Ribera del Duero

Donyet 24 €
Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon,
D.O. Montsant

Adnos Alta Expresión 25 €
Bobal,
D.O. Utiel Requena

Pago de los Balagueses 25 €
Syrah,
D.O. Los Baalgueses, Utiel Requena

Petalos del Bierzo 25 €
Mencía, *copa* 5,5 €
D.O. Bierzo

Viña Pomal 106 barricas 25 €
copa 5,5 €
Tempranillo, Garnacha, Graciano,
D.O. Rioja

Camins del Priorat 27 €
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon. D.O. Priorat

IVA Incluido (10%)

CAFÉ

Infusiones	1,6 €
Solo	1,7 €
Americano	2 €
Cortado	1,9 €
Con leche	2,2 €
Bombón	2,2 €
Carajillo	2,5 €
Cola cao	2,3 €
Capuccino	2,8 €
Café irlandés	7,5 €

DULCE

Moscatel de la Marina 18 €
copa 4,5 €
Moscatel de Alejandría
D.O. Alicante

Sánchez Romate PX 18 €
copa 4,5 €
Pedro Ximénez
D.O. Jerez Xérès
Sherry

WHISKY

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

ESPUMOSO

Bertha, brut nature 24 €
copa 5 €
Macebeo, Xarel.lo,
Parellada, D.O. Cava

Llopart, brut rosé 26 €
copa 5,5 €
Monastrell, Garnatxa,
Pinot Noir D.O. Cava

Andre Clouet Grande 24,5 €
Reserve, Pinot Noir,
Champagne

GINTÓNIC

Tanqueray, 8 €
Limón y tónica

Seagram's, 8 €
Piel de limón, canela cassia
y tónica

Puerto de indias, 9 €
Fresa, canela y tónica

Bombay Saphire, 9 €
Limón y tónica

Hendricks, 11 €
Pomelo rosado y tónica
premium

Martin Miller's, 11 €
vermouth negro, Tarragona

Brockmans, 11 €
Piel de pomelo rosado
y tónica premium

G'vine, 11 €
Uva y tónica

Junipero, 13 €
Lima, bayas de enebro y
tónica premium

Monkey 47, 15 €
Lima, naranja y tónica
premium

AGUARDIENTE Y LICOR

Licor Manzana	3 €
Licor Melocotón S/A	3 €
Licor Melocotón	3 €
Aguardiente orujo	4 €
Aguardiente orujo hierbas	4 €
Crema de orujo	4 €
Amareto di Saronno	4,5 €
Baileys	4,5 €
Licor Fray Angelico	4,5 €
Tía María	4,5 €
Cachaça	5 €
Cointreau	5 €
Limocello	5 €
Pacharán Baines	5 €
Tequila Jose Cuervo	5 €
Tequila Don Julio	8 €

VODKA

Absolut Vodka	6 €
Vodka Eco Loe	8 €

RON

Bacardi	4 €
Barceló	5 €
Brugal Añejo	5 €
Flor de Caña	6 €
Santa Teresa	7 €
Matusalem	10 €
Zacapa	15 €

KOM FORT
HOY COCINAMOS NOSOTROS

Michelin Bib Gourmand

VINO ROSADO

Artazuri 16 €
copa 4,5 €
Garnacha,
D.O. Navarra

Quinta Clarisa 18 €
Tempranillo,
D.O. Castilla y León

Can Sumoi La Rosa 20 €
Sumoll, Parellada, Xarel.lo,
D.O. Penedés

BRANDY Y COGNAC

Magno	3,5 €
Torres	5 €
Torres X	7 €
Carlos I	8 €

ANÍS

Marie Brizard	4 €
Anís Tenis	4,5 €

CÓCTEL

San Francisco	6 €
Negroni	8 €
Caipiroska	8 €
Piña Colada	8 €
Caipirinha	8 €
Aperol Spritz	8 €
Dry Martini	7,5 €
Bloody Mary	8 €
Mojito	8 €
Melon Collins	8 €
Margarita de Yuzu	8 €

IVA Incluido (10%)