



La Viña de Calpe

Bienvenido al siguiente capítulo de nuestra historia.

Lo que comenzó como una pequeña cocina construida con pasión ha, con el tiempo, crecido hasta convertirse en algo mucho más significativo: un lugar donde la tradición, la familia y el sabor se unen. Ahora, mientras la tercera generación toma las riendas, honramos las recetas y los valores que nos formaron, al mismo tiempo que adoptamos nuevas ideas, creatividad fresca y un renovado sentido de propósito.

Este menú es un reflejo de ese recorrido. Encontrarás platos arraigados en la herencia, preparados con el mismo cuidado y autenticidad con los que todo comenzó, junto con interpretaciones modernas inspiradas en los gustos de hoy. Cada ingrediente es elegido con atención, cada plato elaborado con respeto por el pasado y entusiasmo por el futuro.

Ya sea que nos acompañes desde hace años o que te unas por primera vez, estamos agradecidos de compartir este momento—y esta mesa—contigo.

Welcome to the next chapter of our story.

What began as a small kitchen built on passion has, over time, grown into something far more meaningful—a place where tradition, family, and flavor come together. Now, as the third generation takes the helm, we honor the recipes and values that shaped us while embracing new ideas, fresh creativity, and a renewed sense of purpose.

This menu is a reflection of that journey. You'll find dishes rooted in heritage, prepared with the same care and authenticity that started it all, alongside modern interpretations inspired by today's tastes. Every ingredient is chosen thoughtfully, every plate crafted with respect for the past and excitement for the future.

Whether you've been with us for years or are joining us for the first time, we're grateful to share this moment —and this table—with you. Aperol spritz..11€

Empezamos / Lets get started

Aperol spritz..11€

Aperol, prosecco y soda / *Aperol, prosecco and soda*

Pomelo Fizz..11€

Pomelo, ginebra y soda / *Grapefruit, gin and soda*

Ginger Twist...13€

Ginger beer, ginebra, pepino y lima / *Ginger beer, gin, cucumber and lime*

Green Goblin...12€

Licor de manzana verde y vodka / *Green apple liqueur and vodka*

Porn Star Martini...11€

Passoa, zumo de maracuya, vodka y prosecco / *Passoa, passion fruit juice, vodka and prosecco*

Bellini...11€

Prosecco y melocoton / *Prosecco and peach*

Pims...13€

Pims, fresas, menta, pepino y soda de lima y limon / *Pims, strawberrie, mint, cucumber and lemonade*

Jalapeño Paloma...12€

Zumo de pomelo rosa, tequila y jalapeño / *Pink grapefruit juice, tequila and jalapeño*

Atardecer en Oaxaca/ Sunset in Oaxaca...11€

Mezcal, aperol, sauco y lima / *Mezcal, aperol, elderflower and lime*

Picoteo / Small bites

Anchoa “00” con brioche4€/ud <i>Anchovie “00” with brioche</i>	Mini hamburguesa de pescado frito con ensaladilla coreana.....13€ <i>Mini crispy fish burger with korean slaw</i>
Gilda “la viña”7’5€ <i>Gilda “ la viña”</i>	Bocata de calamares fritos y aioli de kimchi.....8,5€ <i>Crispy squid sandwich with kimchi aioli</i>
Tostada de atun rojo, jalapeño y aguacate10€ <i>Red tuna tostada , jalapeño and avocado</i>	Tacos estilo birria de costilla de ternera12€ <i>Beef short rib birria tacos</i>
Burrata con aceite de chili crujiente.....12€ <i>Burrata with crispy chili oil</i>	Gyozas de gamba y cerdo iberico15€ <i>Iberian pork and prawn gyozas</i>
Mini lobster roll12€ <i>Mini lobster roll</i>	Focaccia, starciatella, tomate confitado, datiles y cecina de wagu.....15€ <i>Focaccia, straciatella, confit tomato, dates and wagu cecina</i>
Croqueta del dia3,50/ud <i>Croqueta of the day</i>	Costilla de cerdo al estilo asiatico12€ <i>Asian styled pork ribs</i>
Rollitos de primavera de ternera y verdura.....6€/ud <i>Beef and vegetable spring rolls</i>	Ostra gillardeau al natural.....6€ ud / piece <i>Gillardeau oyster natural</i>
Alitas de pollo estilo jerk con ketchup de platano macho14€ <i>Jerk chicken wings with plantain ketchup</i>	Ostra gillardeau estilo nam jim8€ ud / piece <i>Gillardeau oyster with nam jim dressing</i>
Pollo karaage, creme fraiche y salsa picante de piña...14€ <i>Chicken karaage, creme fraiche and pineapple hot sauce</i>	

Entradas / Starters

Ensalada de tomate, cebolleta encurtido, piparras, fresas y ricotta16€ <i>Tomato salad, pickled onions, piparra peppers, strawberries and whipped ricotta</i>	Steak tartar23€ <i>Steak tartare</i>
Coctel de langostino y bogavante22€ <i>Lobster and langoustine cocktail</i>	Mejillones con salsa de chili crab, con paratha casera.....22€ <i>Mussels in chili crab sauce with homemade paratha</i>
Carpaccio de pulpo22€ <i>Octopuss carpaccio</i>	Carrillada de atun rojo balfego al curri rojo25€ <i>Balfego red tuna cheek in red curry</i>
Gazpacho con sorbete de tomate (Solo verano).....13€ <i>Gazpacho with tomato sorbet (Only summer)</i>	Vieras, chirivia y salsa de coco y jengibre24€ <i>Scallops with parsnip and coconut and ginger sauce</i>
Salmon marinado, jengibre, soja y mayo japones19€ <i>Marinated salmon, ginger, soy and japanesse mayo</i>	Alcachofa confitada, crema de topinambur y papada iberica14€ <i>Confit artichoke, jerusalem artichoke sauce and iberian pork jowl</i>
Carpaccio de file mignon20,5€ <i>File mignon carpaccio</i>	Tortellini de rabo de toro, setas y crema de brandy20€ <i>Ox tail tortellini, mushrooms and brandy cream sauce</i>
Sashimi de atun rojo balfego con ajoblanco de coco24€ <i>Sashimi of balfego red tuna with coconut ajo blanco</i>	Ravioli de espinaca y ricotta con salsa puttanesca16€ <i>Spinach and ricotta with puttanesca sauce</i>
Tartar de atun rojo balfego , trufa y ponzu30€ <i>Balfego red tuna tartare, truffle and ponzu</i>	Mollejas de cordero, remolacha y salsa de bimi22€ <i>Lamb sweetbreads, beetroot and bimi sauce</i>
	Tacos de lubina frita, pico de gallo y siracha16€ <i>Crispy sea bass tacos, pico de gallo and siracha</i>

Pan casero con mantequilla...3,60€ pp

Homemade bread and butter

Si no desean pan por favor avise al personal

If you wish not to have bread please inform our staff

Pescado / Fish

Pescado salvaje a la sal	precio según mercado
<i>Wild salt baked fish (price depends on the market)</i>	
Corvina salvaje con mango agridulce.....	32€
<i>Wild stone bass with sweet and sour mango</i>	
Lubina salvaje con veloute de alcachofa	33€
<i>Wild sea bass with artichoke veloute</i>	
Rodaballo con bisque de bogavante.....	35€
<i>Turbot with lobster bisque</i>	
Pargo con crema de cebolla asada.....	30€
<i>Wild sea bream with roasted onion sauce</i>	
Pescado del dia.....	precio según mercado
<i>Fish of the day</i>	<i>price depends on the market</i>

Carne / Meat

Entrecote con salsa de pimienta	32€
<i>Entrecote with pepper sauce</i>	
Entrecote con salteado de cebolla, champiñon y bacon	32€
<i>Entrecote with sauteed onions , mushroom and bacon</i>	
Solomillo de ternera con salsa fine champagne	38€
<i>Fillet of beef with fine champagne sauce</i>	
Solomillo de ternera con salsa bearnaise	38€
<i>Fillet of beef with bearnaise sauce</i>	
Rib eye de novillo con mantequilla de chimichurri.....	45€
<i>Novillo rib eye steak with chimichurri butter</i>	
Chuleta de cerdo iberico con salsa de ajo y mostaza.....	28€
<i>Iberian pork chop with garlic and mustard sauce</i>	
Corona de cordero con salsa de vino tinto y hierbas.....	35€
<i>Crown of lamb with red wine and herb sauce</i>	
Confit de pato a la naranja	30€
<i>Confit of duck in orange</i>	
Pichon, muslo confitados y alas crujientes.....	38€
<i>Pigeon, confit legs and crispy wings</i>	
Pollo al curri rojo tailandes	21€
<i>Chicken in thai red curry</i>	
Hamburguesa de chuleton, queso, bacon y pepenillo.....	21€
<i>Beef burger, cheese, bacon and pickles</i>	

Arroces / Paellas

Min 2 personas

Arroz del senyoret	19,5€
Fish paella	
Arroz de boqueron y espinaca	21€
Paella with spinach and boqueron	
Arroz con calabaza y salmonete.....	22€
Paella with red mullet and pumpkin	
Arroz con bogavante.....	35€
Paella with lobster	
Fideua de pollo y conejo.....	18€
Fideua with chicken and rabbit	
Arroz meloso de raya	22€
Juicy rice with skate	

Para los peques / For the little one's

Pasta con salsa de tomate	10€
Pasta with tomato sauce	
Nuggets de pollo o pescado fresco con patatas fritas o pasta	14,75€
Fresh chicken or fish nuggets with french fries or pasta	

Postre / dessert

Tiramisu.....	10€
Tarta de queso de pistacho <i>Pistacho cheesecake</i>	11€
Tarta de queso al horno <i>Baked cheesecake</i>	10€
Ronbaba, lima, mango y jengibre..... <i>Rumbaba, lime, mango and ginger</i>	12€
Mousse de chocolate, sal y aceite..... <i>Chocolate mousse, sea salt and olive oil</i>	12€
Brownie con caramelo salado <i>Brownie with salted caramel</i>	10€
Torrija de pan brioche..... <i>Brioche torrija</i>	10€
Helados caseros.....	1 bola/scoop 4€ 2 bolas/scoops 8€
<i>Homemade ice cream</i>	