



THE STONE GRILL

Steak parfait à chaque fois

MENU

**SURPRENEZ VOS PROCHES
AVEC UNE CARTE CADEAU**



ACHETER ICI

BIENVENUE AU STONE GRILL

Nous sommes le principal restaurant de viande argentin de la Costa Blanca pour le dîner lorsque vous recherchez un repas local exclusif.

Notre menu comprend des ingrédients frais, des accompagnements assortis, du poisson et des fruits de mer frais, des plats végétariens et un large choix de spécialités maison pour le plaisir de tous.

NOS MAJEURS SONT OFFERTS SUR UNE ROCHE VOLCANIQUE POUR AVOIR LE MAXIMUM DE SAVEUR, ESSAYEZ-LES!



UN BOIRE AVANT LE DÎNER?

La **SUECA**

SANGRÍA

VERRE CRUCHE

GARNACHA & TEMPRANILLO

4,95 € 13,95 €

CE VIN ROUGE FRAIS ET FRUITÉ VA PAR UNE MACÉRATION AUX EXTRAITS NATURELS DE JUS D'ORANGE, DE CITRON, DE CANNELLE, DE PÊCHE, DE FIGUES, D'ABRICOT, DE LIME ET D'AUTRES FRUITS ROUGES.

PROSECCO COCKTAILS



BELLINI
PROSECCO
5,95 €

INGREDIENTS
12,00 cl Astoria Prosecco
3,00 cl Peach Puree

INGREDIENTS
12,00 cl Astoria Prosecco
3,00 cl Peach Puree
SPRITZ
PROSECCO
6,95 €



LIMONCELLO **SPRITZ**

INGREDIENTS
12,00 cl Astoria Prosecco
6,00 cl Limoncello
6,00 cl Soda
6,95 €



ASTORIA
WINES

ENTRÉES

🍷 GAMBAS AU BEURRE A L'AIL, DU VIN **8,95 €**

BLANC ET CHILLI FRAIS [L][S][G]

» Servi avec du pain grillé (Option sans Gluten)

🍷 AILES DE POULET ÉPICÉES [G][O][L][N] **8,95 €**

» Ailes de poulet délicieusement fri avec une pannure épicée servis avec sauce barbecue et une garniture.

🍷 CHAMPIGNONS À L'AIL POÊLÉS [L] **6,95 €**

» VEGAN - Champignons mélangés au beurre à l'ail et servis avec du pain. (Option sans Gluten)

🍷 MOULES MARINIÈRES [S][L] **8,95 €**

» Moules Marinières cuites à la crème, ail et persil.
avec du pain. (Option sans Gluten)

🍷 BRIE [L][G] **7,95 €**

» Fromage fondu chaud dans une couche de chapelure croustillante servi avec sauce aux canneberges.

🍷 CALAMARS CROUSTILLANT [G] **8,95 €**

» Apéritif de calmar léger et tendre

🍷 SALADE CAPRESSE OU FROMAGE DE FETA [L] **7,95 €**

» Salade de mozzarella, tomates et basilic ou salade classique avec fromage feta et olives

STONE GRILL FAJITAS

» SERVI AVEC TORTILLAS (OPTION SANS GLUTEN), LÉGUMES, ÉPICES CAJUN, GUACAMOLE, SAUCE AU CHILI ET CRÈME SURE [L]

🍷 ENTRECÔTE / FILET BOEUF ARGENTINE **16,95 / 18,95 €**

🍷 FAJITAS DE POULET **15,95 €**

🍷 FAJITAS AUX LÉGUMES MIXTES **13,95 €**

SPÉCIAUX

🍷 BURGER ARGENTINE ANGUS 180G [G] [L] **14,95 €**

» Avec fromage cheddar, salade mixte, sauce burger, servi avec pommes frites et oignons en pannure.

🍷 DOUBLE BURGER ARGENTINE ANGUS [G] [L] **17,95 €**

» Avec fromage cheddar, salade mixte, sauce burger, servi avec pommes frites et oignons en pannure.

🍷 CÔTES DE PORC AVEC BBQ SAUCE [O] [L] [S] **18,95 €**

» Servi avec frites et salade de chou

🍷 LASAGNE AUX LÉGUMES OU AU BOLOGNAISE [O][L][G] **14,95 €**

» Servi avec frites et salade

🍷 CHILLI CON CARNE [L] **15,95 €**

» Servi avec riz, guacamole et crème sure.

SPAGUETTI BOLOGNESE [G] **15,95 €**



MENU POUR ENFANTS

🍷 100G DE BOEUF SUR LA PIERRE **9,95 €**

» Servi avec pommes frites (option sans gluten)

🍷 NUGGETS DE POULET FRAIS [G][O] **8,95 €**

» Servi avec pommes frites (Option sans Gluten)

🍷 ANGUS BURGER [G] [O] — + 1€ AJOUTER LE FROMAGE **7,95 €**

» Servi avec pommes frites (option sans gluten)

🍷 SPAGUETTI BOLOGNAISE [G] **8,95 €**



SUR LA PIERRE



COMMENT COMMANDER : 1 CHOISIR LE PLAT PRINCIPAL 2 CHOISIR LE GARNITURE

BOEUF ARGENTINE ANGUS PRIME

	200 G	300 G	400 G	500 G
• RUMSTECK	16,95 €	21,95 €	26,95 €	33,95 €
• ENTRECÔTE	18,95 €	25,95 €	32,95 €	37,95 €
• FILET	25,95 €	35,95 €	45,95 €	55,95 €

GRILL MIXTE / POULET / PORC / AGNEAU

	200 G	300 G	400 G	500 G
• NZ AGNEAU FILET	25,95 €	35,95 €	45,95 €	55,95 €

• ENTRECÔTE GRIL MIXTE (APPROX 300G) » ENTRECÔTE, FILET DE PORC, POULET	25,95 €
• FILET GRIL MIXTE (APPROX 300G) » FILET, FILET DE PORC, POULET	27,95 €
• N.ZEALAND AGNEAU GRIL MIXTE (APPROX 300G) » AGNEAU FILET, FILET DE PORC, POULET	27,95 €
• FILET DE POITRINE DE POULET	15,95 €
• FILET DE PORC » AVEC UN ASSAISONNEMENT CRÉOLE	15,95 €

POISSON ET FRUITS DE MER

• GRIL MIXTE AUX FRUITS DE MER » FILET DE SAUMON, 5 GAMBAS ROYALES, 1 PÉTONCLES	21,95 €
• 10 GAMBAS ROYALES OU FILET DE SAUMON	16,95 €
→ AJOUTEZ 5 GAMBAS À VOTRE PRINCIPAL	7,5 €
→ AJOUTEZ 1 PÉTONCLE À VOTRE PRINCIPAL	3,5 €

VÉGÉTARIENNE

• MÉLANGE DE LÉGUMES GRILL	10,95 €
----------------------------	---------

GARNITURE

» PREMIER INCLUS »

• SALADE COMPOSÉE	3,9 €
• POMMES FRITES DOUCES [G]	3,9 €
• POMMES FRITES [G]	3,9 €
POMMES FRITES WEDGES [G]	3,9 €
• POMME DE TERRE AU FOUR » CHOISISSEZ LE BEURRE OU LE BEURRE À L'AIL [L]	3,9 €
• PAIN À L'AIL [G] [L] [O]	3,9 €
• OIGNONS EN PANNURE [G]	3,9 €
• SALADE DE CHOU [O]	3 €
• ASPERGES	3 €
• CHAMPIGNONS	2,5 €
• POIVRONS	2,5 €
• OIGNONS	2,5 €
• COURGETTES	2,5 €
• TOMATOES	2,5 €
• PETIT MIX LÉGUMES	3,9 €

PERI PERI ÉPICÉE SAUCE	3,5 €
SAUCE AU FROMAGE [L] [O]	3,5 €
SAUCE BÉARNAISE [O] [G]	3 €
SAUCE AU POIVRE [O] [G]	3 €
SAUCE AUX CHAMPIGNONS [O] [G]	3 €
BEURRE DE TRUFFE [O] [L]	3,9 €

GIN

• GORDONS * TANQUERAY * STRAWBERRY	5 €
• LARIOS	3,5 €
• BOMBAY SAPHIRE	5 €
• HENDRICKS	7 €

WHISKY

• BALLANTINES * FAMOUS GROUSE * JAMESONS * JB	4,5 €
• JACK DANIELS * GLENFIDDICH * JOHNNIE WALKER	5 €
• CHIVAS	7 €

RHUM / BOURBON

• CAPTAIN MORGAN SPICED * MALIBU	4,5 €
• CAPTAIN MORGAN * BACARDI	4 €
• SOUTHERN COMFORT	4 €

VODKA

• SMIRNOFF	4 €
• ABSOLUT	5 €
• CIROC	8 €



LIQUEURS

• SOBERANO, ORUJO RIOJA, LIMONCELLO, PASTIS, 4,5 €
 DRY MARTINI, PONCHE CABALLERO, SAMBUCA, CAMPARI,
 TEQUILA, LICOR43, PORT, RICARD, JAGERMEISTER, SHERRY,
 PEACH SCHNAPPS

• DRAMBUIE, COINTREAU, TIA MARIA, BAILEYS, 4,5 €
 AMARETTO,

• CARLOS I, COURVOISIER, REMY MARTIN 7 €

LISTE DES ALLERGÈNES

CONTIENT : [O]=OEUF [G]=GLUTEN [L]=LACTOSE [N]=NOISETTES [S]=SULFITES



TROUVE NOUS THE STONE GRILL LA FUENTE

WWW.THESTONEGRILL.COM

WWW.THESTONEGRILLPROPERTIES.COM

0034 646 626 451



LE DESSERT



- STONE GRILL GÂTEAU CHOCOLAT [G] [L] [N]** 6,95 €
 » Gâteau au chocolat fondant, sauce au chocolat noir, glace au chocolat et coulis de framboises.
- TARTE AUX POMMES CHAUDE, CRÈME GLACÉE A LA VANILLE [G] [L] [O]** 5,95 €
- GAUFRE AU CHOCOLAT DE BELGIQUE [G] [L] [O]** 6,95 €
 » Avec crème glacée au chocolat, crème, sauce au chocolat
- TIRAMISÚ [G] [L] [O] [S]** 7,95 €
 » Doigts de dame imbibés de café et de rhum, mascarpone sucré saupoudré de cacao.
- SMARTIES OR CRUNCHIE GLACÉE [G] [L] [O] [N]** 5,95 €
 » Glace à la vanille, morceaux de Smarties ou Cadbury's Crunchie et crème.
- BROWNIE AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE A LA VANILLE [G] [L] [O] [N]** 6,95 €
- CRÈME GLACÉE MIXTE [G] [L] [O]** 5,95 €
 » VANILLA, CHOC, STRAWBERRY
- MILKSHAKES [G] [L]** 6,95 €
 » OREO, VANILLE or FRAISE
- CHEESECAKE DU JOUR [G] [L] [S]** 6,95 €

COFFEE *

- ESPRESSO / CORTADO / AMERICAINE / CHOCOLAT CHAUD / THÉ** 2 €
- CAPUCCINO / CAFÉ AU LAIT** 2,50 €

CAFÉ ET LIQUEUR

- CAFÉ IRLANDAIS** – WHISKY IRLANDAIS, SUCRE BRUN, CRÈME 5,90 €
- CAFÉ BELGIQUE** – BAILEYS, COINTREAU, CRÈME 5,90 €
- CAFÉ CALYPSO** – TIA MARIA, CREAM 5,90 €
- CAFÉ BELMONTE** – BRANDY 4,90 €
- CAFÉ À LA CRÈME** – BAILEYS 5,90 €
- CAFÉ CARAJILLO** – RHUM, SUCRE BRUN 4,90 €

BOISSONS SANS ALCOOL SODA, EAU, JUS ET BIÈRE

- COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA LEMON, FANTA ORANGE, SPRITE, TONICA, EAU, EAU PÉTILLANTE, THÉ GLACÉ, GINGER ALE, SODA, BIÈRE 0%**
 PETIT 3 € GRAND 4,9 €

- JUS * ORANGE, ANANAS, POMME.** 2,50 €

- ROBINET À BIÈRE:** DEMI PINTE / PINTE 2€ / 3,50 €
HEINEKEN
- BOUTEILLES / CANETTES:** 3 €
 SAN MIGUEL * DESPERADO * CORONA * RED BULL

- CIDRE:** 4 €
 KOPPARBERG FRESA Y LIMA * STRONGBOW * MAGNERS



6€

NON ALCOOLIQUE

- * DAIQUIRI FRAISE**
 » Purée de fruits, citron vert, soda.
- * KLARAS CANDY**
 » Purée de pêche et fraise, jus de citron, Sprite.
- * PIÑA COLADA**
 » Ananas, Noix De Coco, Jus De Citron, Lait, Crème.
- * MOJITO**
 » Citron vert, sucre brut, menthe, soda.



THESTONEGRILL.COM

SULFITES NATURELS SUR LA BIÈRE ET LE CIDRE

VIN BLANC

VERRE BOUTEILLE

CRISTATUS AIRÉN & MACABEO 2,75€ 13,00€

ACIDITÉ TRÈS AGRÉABLE, BIEN ÉQUILIBRÉE
ET FRUITS LINGERING. **ALICANTE, ESPAGNE*

LOPEZ DE HARO CHARDONNAY 3,00€ 15,00€

ARÔMES PROPRES; DE FRUITS TROPICAUX
ET DE FLEURS BLANCHES, RIOJA, ESPAGNE

ECO VERGEL SAUVIGNON BLANC 3,50€ 16,00€

VEG CARACTÈRE MÉDITERRANÉEN, TRÈS INTENSE
ET FRAIS AVEC UN GRAND CORPS; ALICANTE **

SANTI SORTESELE PINOT GRIGIO 25,00€

POIRE, FRUITS EXOTIQUES ET SAUVAGES, UNE BONNE
ACIDITÉ ET UNE FINITION LONGUE, VENICE ITALY

ROSÉ WINE

CRISTATUS MONASTRELL VERRE BOUTEILLE

FRUITS ROUGES ET CONSEILS FLORAUX. VIN
AMPLE ET FRUITÉ. ALICANTE, ESPAGNE 2,75€ 13,00€

ECO VERGEL MONASTRELL 3,50€ 16,00€

VEG FRAIS, ÉLÉGANT ET SAVOUREUX DE FRAISES,
FRAMBOISES ET MELON. *ALICANTE, ESPAGNE



VIN ROUGE

CRISTATUS MONASTRELL VERRE BOUTEILLE

AMPLE AND MEATY WITH SOFT TANNINS, WITH
FULL MATURE FRUITS IN THE PALATE.
ALICANTE, ESPAGNE 2,75€ 13,00€

ECO ALTOS CABRIEL TEMPRANILLO 2,95€ 15,00€

VIN ROUGE FLESHY, COMPLEXE ET ÉLÉGANT.
NOTES FUMÉES DU VIEILLISSEMENT. MANCHUELA
ESPAGNE

CEPRUS CRIANZA TEMPRANILLO 3,50€ 16,00€

VANILLE ET ROUGE FRUITS. 12 MOIS EN CHÊNE
VIEILLISSEMENT, RIOJA, ESPAGNE

GATO NEGRO CABERNET SAUV. 16,00€

SAVEURS ET ARÔMES ÉLÉGANTS AVEC DES
NOTES DE FRAISES ET DE CHOCOLAT. CHILE

SAN LORENZO CHIANTI 22,00€

FRUITS AU POIVRE ET MINÉRAUX. FINI
PROPRE ET CROQUANT. *TOSCANE, ITALIE

FINCA LA LINDA MALBEC 26,00€

ÉPICES ET PRODUITS LAITIERS.
BALSAMIQUE ET VIVANT. MENDOZA,
ARGENTINE

ARDENT PAR *David Funealou* 30,00 €

RICHE, LISSE ET SÉDUCTEUR. CHÊNE VIEILLISSEMENT.
EXCLUSIF. MINÉRAL ET BALSAMIQUE. ALICANTE, ESPAGNE

NATURALLY OCCURRED SULPHITES ON WINE

PROSECCO, CAVA & CHAMPAGNE

VERRE BOUTEILLE

20cl BENJAMÍN CODORNIU CAVA DRY 4,50€

AGRÉABLE DELICAT ET GOÛT FRAIS AVEC UN
LONG APRÈS-GOÛT AVEC DE FINE BULLES.

MARQUÉS DE CONCORDIA SEMI SEC 12,00€

IL A DES ARÔMES D'AGRUMES FRAIS ET UNE
FINITION ÉLÉGANTE RONDE AVEC LA DOUCEUR
DES FRUITS MIS AU SOLEIL.

PROSECCO DE FAVERI EXTRA DRY 3,50€ 13,50€

TRÈS AGRÉABLE AVEC DES NOTES DE FRUITÉ
FORTES. IL A UN GOÛT SEC ET ÉLÉGANT

PROSECCO ASTORIA TIEMO BRUT 20,00€

ARÔMES FLORAUX AUX TOUCHES DE POIRE ET DE
POMME. SAVEUR ÉQUILIBRÉE ET CRÉMEUSE.

MOÛT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 65,00€

FRUITÉ LUMINEUSE, PALAIS SÉDUCTEUR,
CROQUANT FRAÎCHE ET ÉLÉGANT MATURITÉ



COCKTAILS



PIÑA COLADA

RUM, PINEAPPLE, COCO, CREAM

* MOJITO

RUM, LIME, MINT, RAW SUGAR, SODA

ORIGINAL OR STRAWBERRY



* SEX ON THE BEACH

VODKA, PEACH, OJ, GRENADINE

* FROZEN STRAWBERRY

DAIQUIRI

LIQUEUR, FRUIT PURÉÉ, LIME, SYRUP

* MOSCOW MULE

VODKA, GINGER ALE, LIME

+2



EXPRESSO MARTINI

VODKA, COFFEE LIQUEUR, EXPRESSO COFFEE

FROZEN TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, OJ, GRENADINE