



**THE STONE GRILL**

*Steak parfait à chaque fois*

# MENU

## 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** **3,95€ 12,95€**

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**  
4,95€

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

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

**SPRITZ**  
**PROSECCO**  
4,95€



**LIMONCELLO** **SPRITZ**

**INGREDIENTS**  
12,00 cl Astoria Prosecco  
6,00 cl Limoncello  
6,00 cl Soda



**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] **7,95 €**

» 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] **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 **7,95 €**

FETA [L]

» 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 **15,95 € / 17,95 €**

🍷 FAJITAS DE POULET **14,95 €**

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

## SPÉCIAUX

🍷 BURGER ARGENTINE ANGUS 180G [G] [L] **13,95 €**

» 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] **17,95 €**

» Servi avec frites et salade de chou

🍷 LASAGNE AUX LÉGUMES OU AU BOLOGNAISE **12,95 €**

[O][L][G]

» Servi avec frites et salade

🍷 CHILLI CON CARNE [L] **13,95 €**

» Servi avec riz, guacamole et crème sure.

SPAGUETTI BOLOGNESE [G] **12,95 €**



## MENU POUR ENFANTS

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

» Servi avec pommes frites ( option sans gluten )

🍷 NUGGETS DE POULET FRAIS [G][O] **6,95 €**

» 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] **6,95 €**





# 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	15,95 €	18,95 €	25,95 €	32,95 €
• ENTRECÔTE	17,95 €	24,95 €	31,95 €	36,95 €
• FILET	23,95 €	33,95 €	43,95 €	53,95 €

## GRILL MIXTE / POULET / PORC / AGNEAU

	200 G	300 G	400 G	500 G
• NZ AGNEAU FILET	22,95 €	32,95 €	42,95 €	52,95 €

• ENTRECÔTE GRIL MIXTE (APPROX 300G) » ENTRECÔTE, FILET DE PORC, POULET	22,95 €
• 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	26,95 €
• FILET DE POITRINE DE POULET	14,95 €
• FILET DE PORC » AVEC UN ASSAISONNEMENT CRÉOLE	14,95 €

## POISSON ET FRUITS DE MER

• GRIL MIXTE AUX FRUITS DE MER » FILET DE SAUMON, 5 GAMBAS ROYALES, 1 PÉTONCLES	20,95 €
• 10 GAMBAS ROYALES OU FILET DE SAUMON	15,95 €
→ AJOUTEZ 5 GAMBAS À VOTRE PRINCIPAL	6,5 €
→ 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 €
• ASPERGES	3 €
• CHAMPIGNONS	2,5 €
• POIVRONS	2,5 €
• OIGNONS	2,5 €
• COURGETTES	2,5 €
• PETIT MIX LÉGUMES	3,9 €
• SALADE DE CHOU [O]	3 €
• SAUCE BÉARNAISE [O] [G]	3 €
• SAUCE AU POIVRE [O] [G]	3 €
• SAUCE AUX CHAMPIGNONS [O] [G]	3 €
• FROMAGE À LA CRÈME ET HERBES [L]	3 €
• BEURRE DE TRUFFE [O] [L]	3,9 €

# 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
- TIRAMISÙ [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



5€

NON ALCOOLIQUE

- \* **DAIQUIRI FRAISE OU MANGUE SURGELÉE**  
 » 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

CRISTATUS AIRÉN & MACABEO VERRE BOUTEILLE  
2,75€ 12,00€

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 3,00€ 15,00€

**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  
2,75€ 12,00€

FRUITS ROUGES ET CONSEILS FLORAUX. VIN  
AMPLE ET FRUITÉ. ALICANTE, ESPAGNE

**ECO** VERGEL MONASTRELL 15,00€

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



## VIN ROUGE

CRISTATUS MONASTRELL VERRE BOUTEILLE  
2,75€ 12,00€

AMPLE AND MEATY WITH SOFT TANNINS, WITH  
FULL MATURE FRUITS IN THE PALATE.  
ALICANTE, ESPAGNE

**ECO** ALTOS CABRIEL TEMPRANILLO 2,95€ 13,00€

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 Fumalou* 30,00 €

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

NATURALLY OCCURRED SULPHITES ON WINE

## PROSECCO, CAVA & CHAMPAGNE

20cl BENJAMÍN CODORNIU CAVA DRY VERRE BOUTEILLE  
4,50€

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

MARQUÉS DE CONCORDIA SEMI SEC 9,95€

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

8 €

### PIÑA COLADA

RHUM, ANANAS, COCO, CRÈME



### COSMOPOLITAN

VODKA, TRIPLE SEC, CANNEBERGE ET CITRON

### \* MOJITO

RHUM, CITRON VERT, MENTHE, SUCRE BRUT, SODA

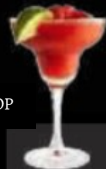


### FROZEN DAIQUIRI

### STRAWBERRY

### OR MANGO

LIQUEUR, PURÉE DE FRUITS, CITRON VERT, SIROP



### \* SEX ON THE BEACH

VODKA, PECHE, JO, GRENADINE



### EXPRESSO MARTINI

VODKA, COFFEE LIQUEUR, EXPRESSO COFFEE +2



## 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](http://WWW.THESTONEGRILL.COM)

[WWW.THESTONEGRILLPROPERTIES.COM](http://WWW.THESTONEGRILLPROPERTIES.COM)

0034 646 626 451

