



THE STONE GRILL

La carne a tu manera

MENU

SORPRENDE A TUS SERES QUERIDOS
CON UNA TARJETA REGALO



PÍDELO AQUÍ

BIENVENIDOS AL STONE GRILL

Somos el principal restaurante de carne Argentina en la Costa Blanca para cenar cuando buscas una comida local exclusiva.

Nuestro menú incluye ingredientes frescos, guarniciones variadas, pescado y mariscos frescos, opciones vegetarianas y una amplia selección de especiales de la casa para que todos disfruten.

¡NUESTROS PRINCIPALES SE OFRECEN EN UNA ROCA VOLCÁNICA PARA TENER EL MÁXIMO SABOR, PRUÉBALOS!



UNA BEBIDA ANTES DE CENAR ?

La SUECA

SANGRÍA

COPA JARRA

GARNACHA & TEMPRANILLO

4,95 € 13,95 €

ESTE VINO FRESCO Y AFRUTADO PASA A TRAVÉS DE UNA MACERACIÓN CON EXTRACTOS NATURALES DE JUGO DE NARANJA, LIMÓN, CANELA, MELOCOTÓN, HIGOS, ALBARICOQUE, LIMA Y OTROS FRUTOS ROJOS

PROSECCO CÓCTELES



BELLINI
PROSECCO
5,95 €

INGREDIENTES
12,00 cl Astoria Prosecco
3,00 cl Melocotón Pure

INGREDIENTES
12,00 cl Astoria Prosecco
3,00 cl Melocotón Pure

SPRITZ
PROSECCO
6,95 €



LIMONCELLO **SPRITZ**

INGREDIENTES
12,00 cl Astoria Prosecco
6,00 cl Limoncello
6,00 cl Soda

6,95 €



ENTRANTES

preguntar opción
sin gluten

LANGOSTINOS AL AJILLO Y CHILE [L][S][G] 8,95 €

» Salteados en mantequilla, ajos, vino blanco servidos con pan tostado. (opción sin gluten)

ALITAS DE POLLO PICANTES [G][H][L][F] 8,95 €

» Alitas de pollo jugosas servidas con salsa barbacoa.

CHAMPIÑONES AL AJILLO SALTEADOS [L][G] 6,95 €

» VEG - Champiñones salteados en mantequilla de ajo y servidos con pan tostado. (Opcion sin gluten)

MEJILLONES A LA MARINERA [S][L][G] 8,95 €

» Cocinados con nata, ajo y perejil. Servidos con pan (opción sin gluten)

QUESO BRIE REBOZADO [G][L] 7,95 €

» Servido con salsa de frambuesas.

CALAMARES CRUJIENTES [L] 8,95 €

» Servidos con limón y alioli.

ENSALADA CAPRESE O ENSALADA DE QUESO FETA Y OLIVAS [L] 7,95 €

ESPECIALIDADES

ANGUS HAMBURGUESA 180G [G][L] 14,95 €

» Con queso Cheddar, patatas fritas y aros de cebolla

ANGUS HAMBURGUESA DOBLE [G][L] 17,95 €

» Con queso Cheddar, patatas fritas y aros de cebolla

COSTILLAR DE CERDO CON SALSABBQ [H][L][S] 18,95 €

» Servido con patatas fritas y ensalada de col

LASAGNA DE VERDURAS O CARNE [H][L][G] 14,95 €

» Servido con patatas fritas y ensalada.

CHILLI CON CARNE [L] 15,95 €

» Servido con arroz, guacamole y crema agria

SPAGUETTI A LA BOLOGNESE [H][L][G] 15,95 €

» Servido con patatas fritas y ensalada.



MENU INFANTIL

100G DE TERNERA A LA PIEDRA 9,95 €

» Servido con patatas fritas (opción sin gluten)

NUGGETS DE POLLO CASEROS [G][H] 8,95 €

» Servido con patatas fritas (opción sin gluten)

ANGUS HAMBURGUESA [G][H] — +1€ AÑADIR QUESO 7,95 €

» Servido con patatas fritas (opción sin gluten)

SPAGUETTI BOLOÑESA [G] 8,95 €

STONE GRILL FAJITAS

» SERVIDO CON TORTILLAS (OPCION SIN GLUTEN), VERDURAS, ESPECIAS CAJUN, GUACAMOLE, SALSACHILI Y CREMA AGRIA [L]

ENTRECOTE / SOLOMILLO ARGENTINO 16,95 / 18,95 €

FAJITAS DE POLLO 15,95 €

FAJITAS DE VERDURAS MIXTA 13,95 €



COMO PEDIR!

1 ELIGE PRINCIPAL

2 ELIGE GUARNICION

TERNERA ARGENTINA ANGUS

	200 G	300 G	400 G	500 G
▬ CADERA	16,95 €	21,95 €	26,95 €	33,95 €
▬ ENTRECOT	18,95 €	25,95 €	32,95 €	37,95 €
▬ SOLOMILLO	25,95 €	35,95 €	45,95 €	55,95 €

OTRAS CARNES Y MIXTOS

	200 G	300 G	400 G	500 G
▬ CORDERO NZ	25,95 €	35,95 €	45,95 €	55,95 €
▬ ENTRECOT MIXTO (APROX 300G) » ENTRECOT, POLLO, CERDO				25,95 €
▬ SOLOMILLO MIXTO (APROX 300G) » SOLOMILLO, POLLO, CERDO				27,95 €
▬ CORDERO NZ MIXTO (APROX 300G) » SOLOMILLO CORDERO NZ, POLLO, CERDO				27,95 €
▬ PECHUGA POLLO				15,95 €
▬ SOLOMILLO CERDO				15,95 €

PESCADO Y MARISCOS

▬ MARISCO MIXTO » SALMON, 5 GAMBAS, 1 VIEIRA	21,95 €
▬ SALMON	15,95 €
▬ 10 LANGOSTINOS	16,95 €
→ AÑADE 5 LANGOSTINOS / 1 VIEIRA	7,5 € / 3,5 €

VEGETARIANO

▬ VERDURAS MIXTAS	10,95 €
-------------------	---------

GUARNICIONES Y SALSAS

✓ ENSALADA MIXTA	3,9 €
✓ CHIPS DE BONIATO [G]	3,9 €
● PATATAS FRITAS [G]	3,9 €
● PATATAS GAJO [G]	3,9 €
● 1 PATATA AL HORNO » MANTEQUILLA CON O SIN AJO [E][L]	3,9 €
● PAN DE AJO [G] [L][H]	3,9 €

✓ AROS DE CEBOLLA [G]	3,9 €
✓ ENSALADA DE COL [H] [E]	3 €
✓ ESPARRAGOS	3 €
✓ TOMATES	2,5 €
✓ CEBOLLA	2,5 €
✓ PIMIENTOS	2,5 €
✓ CHAMPIÑONES	2,5 €
✓ CALABACIN	2,5 €
✓ MIXTO VERDURAS	3,9 €

● PERI PERI SALSA PICANTE	3,5 €
● SALSA DE QUESO [L] [H]	3,5 €
● SALSA BEARNESA [G] [H]	3 €
● SALSA CHAMPIÑON [G] [H]	3 €
● SALSA PIMIENTA [H] [G]	3 €
● MANTEQUILLA TRUFADA [H] [L]	3,9 €

GIN

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

WHISKEY

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

RUM / BOURBON

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

VODKA

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



LICORES

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

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

• CARLOS I, COURVOISIER, REMY MARTIN	7 €
--------------------------------------	-----

LISTA DE ALÉRGENOS

contiene : [H]=HUEVO [G]=GLUTEN [L]=LACTOSA [F]=FRUTOS SECOS



ENCUENTRANOS : THE STONE GRILL LA FUENTE



WWW.THESTONEGRILL.COM

WWW.THESTONEGRILLPROPERTIES.COM

0034 646 626 451



POSTRES MENU



OPCION SIN GLUTEN
PREGUNTANDOS

☛ **STONE GRILL CHOCOLATE LUX [G] [L] [F]** 6,95 €
» Tarta de chocolate intenso, salsa chocolate y frutos rojos, helado de chocolate.

☛ **TARTA CALIENTE DE MANZANA [G] [L] [H]** 5,95 €
» Servida con helado de vainilla.

☛ **WAFFLE CON CHOCOLATE BELGA [G] [L] [H]** 6,95 €
» Con helado de chocolate, Salsa de chocolate y nata.

☛ **TIRAMISU [G] [L] [H]** 7,95 €
» Bizcochos bañados en café, ron y queso mascarpone.

☛ **HELADO CON SMARTIES O CRUNCHIE [G] [L] [H]** 5,95 €
» Helado de Vainilla y lacasitos o chocolate crujiente.

☛ **BROWNIE DE CHOCOLATE [G] [L] [H]** 6,95 €
» Servido con helado de vainilla.

☛ **HELADO MIX [G] [L] [H]** 5,95 €
» Vainilla, Chocolate y Fresa

☛ **BATIDOS [G] [L]** 6,95 €
» Fresa o Vainilla o Oreo

☛ **TARTA DE QUESO DEL DIA [G] [L] [H]** 6,95 €



EXPRESSO / AMERICANO / CORTADO / COLACAO / TEA 2,00 €
CAPUCCINO / CON LECHE 2,50 €

CAFÉ CON LICOR

☛ **IRISH** – WHISKEY, DEMERARA, CREAM 5,90 €
☛ **BELMONTE** – BRANDY 4,90 €
☛ **BELGIUM COFFEE** – COINTREAU, CREAM 5,90 €
☛ **BAILEYS COFFEE** – BAILEYS, CREAM 5,90 €
☛ **CALYPSO** – TIA MARIA, CREAM 5,90 €
☛ **CARAJILLO** – RUM 4,90 €

BEBIDAS SIN-ALCOHOL AGUA, ZUMO & CERVEZAS

☛ **COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA LIMON, FANTA NARANJA, SPRITE, TONICA, AGUA, AGUA CON GAS, TÉ HELADO, GINGER ALE, SODA, CERVEZA 0%**
PEQUEÑO 3 € GRANDE 4,9 €

ZUMOS * NARANJA, PIÑA, MANZANA, MELOCOTÓN 2,50 €

CERVEZA GRIFO: MEDIA PINTA / PINTA 2€ / 3,50 €
HEINEKEN
BOTELLA / LATA: 3 €
SAN MIGUEL * DESPERADO * CORONA * RED BULL

SIDRA: 4 €
KOPPARBERG FRESA Y LIMA * STRONGBOW * MAGNERS



6€

COCTELES SIN ALCOHOL

DAIQUIRI DE FRESA

» Puré de fruta, Lima, Soda.

KLARAS CANDY

» Puré de frutas, zumo de limón, Sprite.

PIÑA COLADA

» Piña, Leche de Coco, azúcar.

MOJITO

» Lima, azúcar moreno, Menta, Soda.



VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
CRISTATUS AIRÉN & MACABEO <i>SECO Y BIEN EQUILIBRADO, ACIDEZ MUY AGRADABLE Y AFRUTADO. ** ALICANTE, SPAIN **</i>	2,75€	13,00€
LOPEZ DE HARO CHARDONNAY <i>CON AROMAS DE MANZANA, SECO Y CON BUENA ACIDEZ. ** RIOJA, SPAIN **</i>	3,00€	15,00€
ECO VERGEL SAUVIGNON BLANC <i>VEG CARACTER MEDITERRANEO, SABOR INTENSO Y FRESCO CON CUERPO. ** ALICANTE, SPAIN **</i>	3,50€	16,00€
SANTI SORTESELE PINOT GRIGIO <i>PERA, FRUTAS EXÓTICAS Y FLORES SALVAJES. BUENA ACIDEZ Y GRAN SABOR. ** VENICE, ITALY **</i>		25,00€

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
CRISTATUS MONASTRELL <i>FRUTAS ROJAS Y AROMAS FLORALES. VINO AMPLIO Y AFRUTADO. ** ALICANTE, SPAIN **</i>	2,75€	13,00€
ECO VERGEL MONASTRELL <i>VEG FRESKO, ELEGANTE Y SABROSO DE FRESAS, FRAMBUESAS Y MELÓN. ** ALICANTE, SPAIN **</i>		15,00€



VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
CRISTATUS MONASTRELL <i>AMPLIO CON TANINOS SUAVES, AROMA FRUTAS MADURAS. RECOM PARA CARNES.</i>	2,75€	13,00€
ECO ALTOS CABRIEL TEMPRANILLO <i>VEG VINO TINTO CARNOSO, COMPLEJO Y ELEGANTE. NOTAS AHUMADAS, BIEN MADURADO. MANCHUELA - SPAIN</i>	2,95€	15,00€
CEPRUS CRIANZA TEMPRANILLO <i>VAÑILLA Y FRUTAS ROJAS. 12 MESES EN BARRICA ROBLE ** RIOJA, SPAIN **</i>	3,50€	16,00€
GATO NEGRO CABERNET SAUV. <i>SABORES Y AROMA ELEGANTE CON NOTAS DE FRESAS Y CHOCOLATE. ** CHILE **</i>		16,00€
SAN LORENZO CHIANTI <i>AFRUTADO, PIMIENTA Y MINERALES. ACABADO LIMPIO Y CRUJIENTE. ** TUSCANY, ITALY **</i>		22,00€
FINCA LA LINDA MALBEC <i>ESPECIADO Y CREMOSO. BALSAMICO Y VIVO. ** MENDOZA, ARGENTINA **</i>		26,00€

ARDENT BY David Farnellou 30,00 €
RICO, SUAVE Y SEDUCTOR. ENVEJECIDO EN ROBLE.
EXCLUSIVO. MINERAL Y BALSAMICO. ** ALICANTE, SPAIN **

EL VINO CONTIENE SULFITOS NATURALES

PROSECCO, CAVA & CHAMPAGNE

	COPA	BOTELLA
20cl BENJAMÍN CODORNIU CAVA <i>PLEASANT DELICATE AND FRESH TASTE WITH A LONG AFTERTASTE WITH FINE BUBBLES.</i>		4,50€
MARQUÉS DE CONCORDIA SEMI SEC <i>IT HAS FRESH CITRUS FLAVOURS & AN ELEGANT ROUNDED FINISH WITH SWEETNESS OF SUN RIPENED FRUITS.</i>		12,00€
PROSECCO DE FAVERI EXTRA DRY <i>VERY NICE WITH STRONG FRUITY NOTES. IT HAS A DRY AND ELEGANT TASTE.</i>	3,50€	13,50€
PROSECCO ASTORIA TIEMO BRUT <i>FLORAL AROMAS WITH PEAR AND APPLE TOUCHES. BALANCED AND CREAMY FLAVOUR.</i>		20,00€
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL <i>BRIGHT FRUITINESS, SEDUCTIVE PALATE, FRESH CRISPNESS AND ELEGANT MATURITY.</i>		65,00€



8 EUR

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 PURÉE, LIME, SYRUP

* MOSCOW MULE

VODKA, GINGER ALE, LIME

+2



EXPRESSO MARTINI

VODKA, COFFEE LIQUEUR, EXPRESSO COFFEE

FROZEN TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, OJ, GRENADINE