



ENTRANTES

PAN, ACEITUNAS Y ALIOLI	5,00€
CARPACCIO DE TOMATE ROSA (boquerones en vinagre, alcaparras y pan crujiente)	16,00€
SALPICÓN DE MAR (gambas, calamares, sepia, apio, aceitunas negras, zanahoria y su vinagreta)	19,00€
TARTAR DE ATÚN (chalota, cebollino, pepinillos, aguacate y yema de huevo curada)	21,00€
JAMÓN DE BELLOTA (tomatada y pan crujiente)	32,00€
PIMIENTOS DE PADRÓN	11,50€
FRITO MIXTO DE GAMBAS Y CALAMARES (con mayonesa cítrica)	27,00€
CALDERETA DE MEJILLONES (tomate cherry y guindilla)	16,00€
CROQUETAS MIXTAS (6 UNIDADES) (de jamón con salsa piquillo y calamares en su tinta con alioli)	14,00€
COQUINAS AL AJILLO (pan crujiente)	23,00€
FLOR DE ALCACHOFAS A LA PLANCHA (2 UNIDADES)	13,50€

ENSALADAS

CESAR DE POLLO REBOZADO (cogollos, crutons, escamas de parmiggiano, bacon, tomate cherry)	16,00€
GRIEGA (feta, tomate rosa, pepino, pimiento verde, cebolla roja, aceitunas de kalamata y orégano)	16,00€
ENSALADA DE GAMBAS REBOZADAS (cogollos, mango, pimiento de piquillo y vinegreta de maracuyá)	21,00€
BURRATA (tomates, rúcula y pesto de albahaca)	18,00€

PAELLAS

ARROZ ALICANTINO (pollo, sepia, gambas, calamares, mejillones, judía verde)	23,50€ pp
ARROZ DEL SEÑORET (rape, sepia, gambas, mejillones, calamares)	24,50€ pp
ARROZ CAMPESTRE (secreto ibérico, setas boletus)	23,50€ pp
ARROZ DE PULPO, SOBRASADA Y ALCACHOFA	23,00€ pp
ARROZ NEGRO (calamares, sepia, gambas, pimienta roja y alioli)	24,00€ pp
ARROZ VEGETARIANO (coliflor, brócoli, pimientos, judía verde, alcachofas)	20,00€ pp
ARROZ DE BOGAVANTE (sepia, gambas y bogavante)	35,00€ pp
ARROZ MELOSO DE GAMBAS Y RAPE	25,00€ pp
ARROZ MELOSO DE PULPO, SECRETO IBÉRICO Y SETAS BOLETUS	25,00€ pp
ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE	35,00€ pp

PRINCIPALES

SOLOMILLO DE RAPE ENVUELTO EN PANCETA (puré de apionabo, bimi y tomate cherry)	24,00€
HAMBURGUESA CASA CHIRINGO (cebolla caramelizada, sobrasada, huevos y queso scamorza ahumada)	18,00€
FILETE DE LUBINA (patató, alcachofas, topinambur crujiente y jengibre)	24,00€
SECRETO IBÉRICO (ensalada de col, lombarda, zanahoria, manzana verde y su vinagreta)	23,00€
BROCHETAS DE POLLO SATAY (arroz y ensalada de tomate rosa, cebolla roja y cilantro)	16,00€
LUBINA EN MASA DE SAL (MIN 2 PAX) (ensalada mixta o patató)	27,00€ pp

MENÚ INFANTIL

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS	9,00€
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS	9,00€
MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	9,00€

POSTRES / DESSERTS

TIRAMISÚ	8,00€
CREMA CATALANA	8,00€
STRUDEL	8,00€
HELADO CON CEREZAS NEGRAS “FABBRI”	9,00€



STARTERS

BREAD, OLIVES AND ALIOLI	5,00€
PINK TOMATO CARPACCIO (marinated anchovies, capers, and crispy bread)	16,00€
SEAFOOD SALAD (prawns, squid, cuttlefish, celery, black olives, carrot, and vinaigrette)	19,00€
Tuna tartare (shallot, chives, pickles, avocado, and cured egg yolk)	21,00€
ACORN-FED IBERIAN HAM (tomato spread and crispy bread)	32,00€
PADRÓN PEPPERS	11,50€
MIXED FRIED PRAWNS AND SQUID (citrus mayonnaise)	27,00€
MUSSEL STEW (cherry tomatoes and chili)	16,00€
MIXED CROQUETTES (6 UNIT) (ham with piquillo sauce and squid in its ink with aioli)	14,00€
GARLIC CLAMS (COQUINAS) (crispy bread)	23,00€
GRILLED ARTICHOKE FLOWER (2 UNIT)	13,50€

SALADS

BREADED CHICKEN CAESAR (romaine hearts, croutons, parmigiano flakes, bacon, cherry tomatoes)	16,00€
GREEK (feta, pink tomato, cucumber, green pepper, red onion, Kalamata olives, oregano)	16,00€
BREADED PRAWN SALAD (romaine hearts, mango, piquillo pepper, and passion fruit vinaigrette)	21,00€
BURRATA (tomatoes, arugula, and basil pesto)	18,00€

TRADITIONAL SPANISH RICE DISHES

ALICANTE-STYLE PAELLA (chicken, cuttlefish, prawns, squid, mussels and green beans)	23,50€ pp
“SEÑORET” PAELLA (a refined version with all seafood peeled-monkfish, cuttlefish, prawns, mussels and squid)	24,50€ pp
COUNTRY-STYLE PAELLA (Iberian pork shoulder and boletus mushrooms)	23,50€ pp
ARROZ DE PULPO, SOBRASADA Y ALCACHOFA	23,00€ pp
BLACK PAELLA (squid, cuttlefish, prawns, red peppers and served with aioli)	24,00€ pp
Vegetarian paella (cauliflower, broccoli, peppers, green beans and artichokes)	20,00€ pp
LOBSTER PAELLA (cuttlefish, prawns and lobster)	35,00€ pp
CREAMY RICE WITH PRAWNS AND MONKFISH	25,00€ pp
CREAMY RICE WITH OCTOPUS, IBERIAN PORK AND BOLETUS MUSHROOMS	25,00€ pp
BROTHY RICE WITH LOBSTER	35,00€ pp

MAINS

Monkfish fillet wrapped in pancetta (celeriac purée, bimi, and cherry tomatoes)	24,00€
Casa Chiringo Burger (caramelized onion, sobrasada, egg, and smoked scamorza cheese)	18,00€
Sea bass fillet (baby potatoes, artichokes, crispy Jerusalem artichoke, and ginger)	24,00€
Iberian pork shoulder (with coleslaw of red cabbage, carrot, green apple, and vinaigrette)	23,00€
Chicken satay skewers (rice and salad of pink tomato, red onion, and coriander)	16,00€
Salt-crusted sea bass (MIN 2 PEOPLE) (with mixed salad or baby potatoes)	27,00€ pp

KIDS

BURGER WITH FRENCH FRIES	9,00€
CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	9,00€
CHICKEN MILANESE WITH TOMATO AND CUCUMBER SALAD	9,00€

DESSERTS

TIRAMISÚ	8,00€
CREMA CATALANA	8,00€
STRUDEL	8,00€
ICE CREAM WITH “FABBRI CHERRIES”	9,00€

VORSPEISEN

BROT, OLIVEN UND ALIOLI	5,00€
CARPACCIO VON ROSA TOMATE (Marinierten Sardellen, Kapern und knusprigem Brot)	16,00€
MEERESFRÜCHTESALAT (Garnelen, Calamari, Sepia, Sellerie, schwarzen Oliven, Karotte und Vinaigrette)	19,00€
THUNFISCH-TATAR (Schalotten, Schnittlauch, Essiggurken, Avocado und gebeiztem Eigelb)	21,00€
IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN (Tomatencreme und knusprigem Brot)	32,00€
PADRÓN-PAPRIKA	11,50€
FRITTIERTE GARNELEN UND CALAMARI (Zitrus-Mayonnaise)	27,00€
MIESMUSCHEL-EINTOPF (Cherrytomaten und Chili)	16,00€
GEMISCHTE KROKETTEN (6 EINHEITEN) (Jamón mit Piquillo-Sauce und Calamari in eigener Tinte mit Aioli)	14,00€
KNOBLAUCH-COQUINAS (Knusprigem Brot)	23,00€
GEGRILLTE ARTISCHOCKENBLÜTE (2 EINHEITEN)	13,50€

SALATE

CAESAR-SALAT (Paniertem Hähnchen, Romanaherzen, Croutons, Parmesanspänen, Bacon und Cherrytomaten)	16,00€
GRIECHISCHER SALAT (Feta, rosa Tomaten, Gurke, grüner Paprika, roter Zwiebel, Kalamata-Oliven und Oregano)	16,00€
SALAT MIT PANIERTEN GARNELEN (Romanaherzen, Mango, Piquillo-Paprika und Maracuja-Vinaigrette)	21,00€
BURRATA (Tomaten, Rucola und Basilikum-Pesto)	18,00€

PAELLA

ALICANTINISCHE PAELLA (Hähnchen, Sepia, Garnelen, Calamari, Miesmuscheln und grünen Bohnen)	23,50€ pp
„SEÑORET“-PAELLA (Seeteufel, Sepia, Garnelen, Miesmuscheln und Calamari – alles bereits geschält)	24,50€ pp
LANDHAUS-PAELLA (Ibérico-Schweineschulter und Steinpilzen)	23,50€ pp
PAELLA MIT OKTOPUS, SOBRASADA UND ARTISCHOCKEN	23,00€ pp
SCHWARZE PAELLA (Calamari, Sepia, Garnelen, roten Paprika und Aioli)	24,00€ pp
VEGETARISCHE PAELLA (Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, grünen Bohnen und Artischocken)	20,00€ pp
HUMMER-PAELLA (Sepia, Garnelen und Hummer)	35,00€ pp
CREMIGE PAELLA MIT GARNELEN UND SEETEUFEL	25,00€ pp
CREMIGE PAELLA MIT OKTOPUS, IBÉRICO-SCHWEINESCHULTER UND STEINPILZEN	25,00€ pp
BRÜHEN-PAELLA MIT HUMMER	35,00€ pp

HAUPTGERICHTE

SEETEUFELMEDAILLON IN PANCETTA (Selleriepüree, Bimi und Cherrytomaten)	24,00€
„CASA CHIRINGO“-BURGER (Karamellisierter Zwiebel, Sobrasada, Ei und geräuchertem Scamorza-Käse)	18,00€
WOLFSBARSCHFILET (Kleinen Kartoffeln, Artischocken, knusprigem Topinambur und Ingwer)	24,00€
IBÉRICO-SCHWEINEFLEISCH (SECRETO) (Krautsalat aus Rotkohl, Karotte, grünem Apfel und Vinaigrette)	23,00€
SATAY-HÄHNCHENSPIESSE (Reis und Salat aus rosa Tomate, roter Zwiebel und frischem Koriander)	16,00€
WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE (AB 2 PERSONEN) (Gemischtem Salat oder kleinen Kartoffeln)	27,00€ pp

FÜR KINDER

HAMBURGER MIT POMMES	9,00€
CHICKEN-NUGGETS MIT POMMES	9,00€
HÄHNCHEN-SCHNITZEL MIT TOMATEN-GURKEN-SALAT	9,00€

DESSERTS

TIRAMISÚ	8,00€
CREMA CATALANA	8,00€
STRUDEL	8,00€
EIS MIT SCHWARZEN KIRSCHEN „FABBRI“	9,00€