abrasador

DEL CAMPO A LA PARRILLA

Chapeau

desde 1992

Para Empezar Picando

		Unidad
Aceitunas aliñadas		2€
Ración de pan a la brasa con aove		3€
Queso fresco plancha *(Con confitura de pétalos de rosa)*		3€
Trío *(Anchoa de bota, boquerón y alcachofa)*		3€
Marinera *(Ensaladilla rusa con anchoa de bota sobre base de rosquilla integral)*		4€
Queso fresco con anchoa de bota y pimiento		4€

	1/2 Ración	*Ración*
Patatas bravas	7€	9€
Patatas de río asadas	7€	9€
Lacón Ibérico, pimienta, limón y aceite	7€	9€
Queso curado "Flor de Esgueva"	8€	12€
Mojama de Almadraba	9€	13€
Tabla de quesos selectos *(1/2 ración 4 quesos y ración entera 6 quesos)*	10€	16€
Pimientos rellenos de bacalao o bonito del norte *(4 piezas)*		16€
Hueva de Atún de Almadraba	12€	17€
Festival de Salazones *(Bonito seco, hueva de atún, mojama de almadraba, anchoa de bota, bacalao inglés, aceite, pan y tomate)*		20€
Surtido ibérico con queso *(Queso curado, jamón, lomo, chorizo, salchichón)*		20€
Jamón de Bellota Guijuelo	16€	24€

Dorado y Crujiente por Fuera

	Unidad
Caballitos *(Gambas envueltas en un dorado rebozado)*	3€
Taco de mero *(Adobado y rebozado manteniendo todo su sabor)*	3€

	1/2 Ración	Ración
Torreznos a nuestro estilo		12€
Oreja de cerdo adobada y frita		12€
Berenjenas rebozadas con miel de caña	8€	13€
Calamares a la romana: crujientes *(Con huevo)*	10€	16€
Calamares a la andaluza *(Sin huevo)*	12€	18€

Croquetas Caseras

	Unidad
Cochinillo con manzana	2,50€
Jamón ibérico	2,50€
Bacalao	2,50€
Queso con confitura de pétalos de rosa	2,50€
Pollo	2,50€
Rabo de toro	2,50€

De la Huerta a Chapeau

Ensaladas, ensaladillas y verduras frescas de temporada

	1/2 Ración	Ración
Ensaladilla de merluza y gamba		10€
Ensaladilla rusa *(Patata, atún, mahonesa... todo en su justa medida)*		7€
Gazpacho andaluz: Casero *(Solo temporada)*		8€
Ensaladilla de pimientos con bacalao y capellán *(Pimientos asados caseros con molla de bacalao y capellán)*		10€
Flor de alcachofa con jamón ibérico y foie		10€
Champiñón a la plancha	9€	12€
Setas de temporada y al calor de la plancha	9€	12€
Ensalada Chapeau: con más de 10 ingredientes *(Palmitos, cangrejo, alcachofas, queso fresco, espárragos, bonito del norte)*		16€
Tomate con ventresca y capellán *(Capellán, ventresca, tomate y "picadito" de salazón de la terreta)*		16€
Ensalada Alicantina *(Tomates de Mutxamel con salazones Alicantinos)*		18€
Alcachofas plancha *(Solo temporada)*	9€	13€
Verduras de Temporada *(Según mercado)*		14€

Montaditos

Todos nuestros montaditos se elaboran con pan de payés

	Montadito
Salchicha blanca *(De Mutxamel artesana)*	4€
Blanco y negro *(salchicha/Morcilla)*	5€
Morcilla *(De Bigastro artesana)*	4€
Chorizo rojo Toledano	4€
Hamburguesín *(Hamburguesa de ternera, pimiento rojo y queso brie)*	5€
Ternera con foie	5€
Ternera con berenjena *(Ternera muy tierna acompañada por un gran antioxidante)*	5€
Lomo fresco con queso Brie	5€
Lomo adobado con queso Brie	5€
Pechuguín *(Pechuga de pollo, pimiento rojo casero y huevo de codorniz)*	5€
Calamares con mahonesa	5€
Especial Chapeau *(Solomillo de ternera, pimiento rojo, queso Brie, foie)*	12€

Fríos y Sabrosos

	Montadito
Salmón con aguacate	5€
Mojama de Almadraba	5€
Anchoa de bota	5€
Bacalao inglés	5€
Brie a la plancha con anchoa de bota	5€
Queso fresco con anchoa	5€
Ventresca con tomate *(Lo mejor del atún con tomate de temporada)*	5€
Hueva de atún	6€

Mini Hamburguesas

De buey con cebolla caramelizada	8€
De secreto ibérico con queso brie a la plancha y confitura de pétalos de rosa	8€

Catalanas

Catalana de jamón de bellota	15€
Catalana de salmón ahumado Noruego	15€
Catalana de anchoa de bota	15€
Verbena de catalanas *(3 catalanas, una de cada)*	40€

Verbena de Montaditos

Lo mejor del día selecionado por nuestro Chef *(6 unidades)*	20€

Verbena de Canapés

De carnes y calientes *(12 unidades)*	20€
Chapeau: mitad fríos y mitad calentitos *(12 unidades)*	20€

Entre Fogones

Revueltos y cazuelitas

	1/2 Ración	*Ración*
Consomé *(Caldo casero, un lujo para los amantes de la cuchara)*		4€
Callos con garbanzos		9€
Caldo con pelota *(Hecha con carne de ternera y cerdo)*		9€
Albóndigas en salsa *(Con carne de ternera y una salsa que es un pecado)*		10€
Revuelto de morcilla con trigueros y jamón	9€	13€
Revuelto Chapeau *(Con nuestras mejores verduras, gambas y un toque Chapeau)*	10€	14€
Manitas de cerdo *(Si lo prefieres las deshuesamos ¡Para comerlas mejor!)*		15€
Gambas rojas al ajillo		17€
Huevos fritos con jamón ibérico y pimientos del padrón *(Un clásico que siempre triunfa)*		18€

Arroces

Mínimo 2 personas

Arroz a banda	15€
Arroz de magro y verduras	15€
Arroz con conejo y caracoles	17€
Arroz caldoso con sepia, verduras y pulpo	17€
Arroz Brut *(Solo por encargo)*	20€

Nuestros Pescados de Lonja

	Ración
Zamburiña a la brasa *(unidad)*	4€
Boquerón frito *(Solo temporada)*	12€
Sepia nacional de anzuelo	14€
Calamar nacional de potera a la brasa	20€
Pulpo de banco de pesca a la brasa	20€
Corvina a la brasa	22€
Cocochas al pil-pil	22€
Bacalao a la brasa	22€

Nuestras Carnes

De la ganadería del campo a la parilla

Canelón relleno de pollo de corral y verdura	13€
Carpaccio de ternera estilo Chapeau	18€
Hamburguesa 100% ternera añoja *(200 gramos de carne servidos entre pan crujiente al estilo Chapeau)*	18€
Tataki de ternera con praliné de pistacho	18€
Presa ibérica a la brasa con ajitos tiernos y sus patatas	20€
Guisado de rabo de ternera	20€
Entrecot de ternera de los montes de Toledo a la brasa *(Acompaña patatas y pimientos del padrón)*	23€
Solomillo de ternera de los montes de Toledo a la brasa *(Acompaña patatas y pimientos del padrón)*	25€
Cachopo de ternera *(Relleno de bacon ibérico, queso y membrillo con rebozado crujiente)*	24€
Tomahawk de ternera añoja a la brasa *(1.400 gr. de pura proteína)*	80€

Nuestras carnes son de primera calidad, seleccionadas cuidadosamente para ofrecerte lo mejor. Cada corte es preparado con esmero, asegurando una experiencia gastronómica única y deliciosa.

Postres

Elaborados por nuestro Chef

Flan casero	5€
Fruta de temporada pelada y preparada	5€
Pan de calatrava	5€
Natillas con galleta	5€
Helados de Xixona	6€
Tiramisú	7€
Tarta de queso con praliné de pistacho	7€
Coulant de turrón con helado de mantecado	8€
Brownie con helado de mantecado	8€
Torrijas con helado de turrón	8€
Repostería variada (2 personas) *(La mejor propuesta para hoy)*	14€

Todos nuestros postres son elaborados por nuestro chef utilizando productos frescos y de alta calidad, inspirados en la repostería tradicional de Alicante, España, Francia e Italia.

Menú del Día

Martes a Viernes - excepto festivos

Un entrante a elegir:
Ensaladilla rusa
Tomate con ventresca y capellán
Lacón preparado en su Punto de limón
Caldo con pelota
Verduritas a la plancha
Revuelto Chapeau
Gazpacho Andaluz (solo temporada)

De segundo a elegir:
Plato del día *(preguntar al camarero)*
Sepia a la plancha
Callos caseros
Canelón de pollo con verduras
Manitas de cerdo
Pechuga a la plancha con guarnición
Albóndigas caseras
Hamburguesa de ternera añoja con patatas en plato (200g)
Arroz a banda (+4€) mínimo 2 personas

Postre:
Pan de calatrava, natillas,
Flan casero, fruta de temporada
(otro postre de la carta +2€)

Bebida:
Copa de vino, Caña de barril, agua o refresco

Café
Carajillo o similares +1€

Sorbetito de limón

20€ /PERSONA
*IVA incluido

Menú Picoteo

Degustación - mínimo 2 personas

Para compartir:

Ensaladilla del día

Patatas bravas a nuestro estilo

Lacón preparado en su punto de limón

Queso fresco a la plancha con confitura de pétalos de rosa

Revuelto de temporada

Un montadito sorpresa (carne o pescado)

Degustación de repostería de la casa

2 Bebidas a elegir:
Vino de la casa, caña o refresco

Sorbetito de limón

25€ /PERSONA
*IVA incluido

Menú Arrocero

Mínimo 2 personas

A elegir tres entrantes:
Ensalada Chapeau
Tomate con ventresca y capellán
Degustación de croquetas
Revueltos de la huerta
Verduritas de temporada
Torreznos
Bravas

De segundo a elegir:
Arroz a banda
Arroz de magro y verduras
Arroz con conejo y caracoles (+2€)
Arroz caldoso con sepia y verduras (+2€)

Postre:
A elegir de la carta

3 Bebidas a elegir:
Vino de la casa, caña o refresco

Café

Sorbetito de limón

35€ /PERSONA
*IVA incluido

Menú Arrocero

Mínimo 2 personas

A elegir dos entrantes:
Ensalada Chapeau
Tomate con ventresca y capellán
Degustación de croquetas
Revueltos de la huerta
Verduritas de temporada
Torreznos
Bravas

De segundo a elegir:
Arroz a banda
Arroz de magro y verduras
Arroz con conejo y caracoles (+2€)
Arroz caldoso con sepia y verduras (+2€)

Postre:
A elegir de la carta

2 Bebidas a elegir:
Vino de la casa, caña o refresco

Café

Sorbetito de limón

30€ /PERSONA
*IVA incluido

Menú Degustación

Un plato cada 4 comensales

Mínimo 4 personas

Tomate con ventresca y capellán

Jamón de Bellota con su pan con tomate

Degustación de croquetas caseras (2 por persona)

Pulpo a la plancha

Calamares a la romana

Mini hamburguesa de buey

Solomillo de ternera gallega a la brasa trinchadito
con sus papas

Antes del postre:
Tablita de queso flor de esgueba

Repostería casera
y café

Barra libre de bebeidas con vino de la casa y
cañas de barril

1/2 Gin Tonic

48€ /PERSONA
*IVA incluido

Menú Degustación

Un plato cada 4 comensales

Mínimo 4 personas

Tomate con ventresca y capellán

Jamón Ibérico y queso Flor de Esgueva

Degustación de croquetas caseras (2 por persona)

Gamba roja al ajillo

Calamares a la romana

Mini hamburguesa de buey

Entrecot de ternera gallega a la brasa trinchadito con sus papas

Degustación de repostería casera

Barra libre de bebidas con vino de la casa y cañas de barril

Café y sorbetito de limón

40€ /PERSONA

*IVA incluido

Menú Degustación

Un plato cada 4 comensales

Mínimo 4 personas

Ensaladilla de merluza

Papas bravas a nuestro estilo

Degustación de croquetas caseras (2 por persona)

Lacón preparado a su punto de limón

Revueltito de limón

Surtido de montaditos a gusto del Chef

Degustación de repostería casera

3 bebeidas por persona entre vino de la casa, cañas de barril y refresco

Café y sorbetito de limón

35€ /PERSONA

*IVA incluido

¡Tu opinión cuenta!

Gracias por elegirnos para compartir este momento especial. Nos encantaría saber cómo fue tu experiencia. ¡Déjanos una reseña en Google! Tu opinión nos ayuda a crecer y mejorar cada día. ¡Esperamos verte pronto de nuevo!

¡No olvides seguirnos en Instagram!

C/ Periodista Asunción Valdés
03540 Playa de San Juan - Alicante

965 16 56 66

El Origen de una Tradición...

Corría el año 1992, un año que marcaría el comienzo de una historia culinaria en Alicante. En medio de las vibrantes Fiestas de Hogueras, y en un Alicante todavía por descubrir, sin el Tram, sin el Puerto Deportivo ni la Volvo Ocean Race, nació el "Restaurante Chapeau".

En aquel entonces, la ciudad respiraba tranquilidad, un lugar donde la vida se saboreaba sin prisas. Emilio Urrea, un apasionado de la hostelería con años de experiencia en la ciudad, decidió convertir su sueño en realidad. Con el apoyo incondicional de su madre Paquita, Emilio se lanzó a la aventura de crear un espacio que capturara la esencia de la gastronomía mediterránea en el corazón de Alicante.

El "Restaurante Chapeau" no tardó en convertirse en un referente. No solo por su propuesta de comida casera mediterránea de alta calidad, sino también por el ambiente cálido y acogedor que envolvía a cada visitante. Lo que empezó como un sueño se transformó en un punto de encuentro para aquellos que buscaban autenticidad, tradición y una experiencia gastronómica que va más allá del simple acto de comer.

La cocina...

En la cocina de Chapeau, Paquita (Chef de nuestras recetas originales) es la esencia misma del restaurante. Ella es la "salsa" que da vida a cada plato, moviéndose con la maestría de quien conoce cada rincón de sus cazuelas y fogones. Con manos expertas, transforma ingredientes frescos y de proximidad en auténticas obras de arte culinarias, siempre cocinados con mimo y a fuego lento.

Paquita tiene un don especial: el de crear sabores que conquistan el paladar sin necesidad de disfraces. Sus platos son sencillos, sabrosos y exquisitos, respetando la pureza de cada ingrediente. Cuando pruebes el gazpacho yeclano, el arroz con conejo y caracoles, la olleta, o la emblemática ensalada Chapeau, lo entenderás.
Cada bocado es una invitación a descubrir la tradición y el cariño que pone en cada receta.

Al frente de la hospitalidad, Emilio, "el anfitrión" de Chapeau, recibe a cada visitante con una sonrisa y una atención que hacen sentir a todos como en casa. Son muchas las personas que han cruzado nuestras puertas a lo largo de los años, y cada una ha dejado una huella imborrable en nuestra historia. Las anécdotas, los momentos compartidos y la calidez de nuestras relaciones han convertido a muchos de nuestros clientes en parte de la familia Chapeau.

Todo esto es lo que hace que Chapeau no sea solo un restaurante, sino un lugar con alma, un espacio donde la cocina y la hospitalidad se unen para ofrecerte una experiencia única.

Porque en Chapeau, cada detalle cuenta, y cada persona es parte de nuestra historia.

Emilio y Paquita

abrasador
DEL CAMPO A LA PARRILLA

C/ Periodista Asunción Valdés
03540 Playa de San Juan - Alicante

965 16 56 66