

*Entrantes / Starters*

Ensalada de remolacha con colores de la huerta (h)

*Beetroot salad with colours from the garden (e)*

17,50€

Vieiras al curry verde con crema de coco y lima, caviar cítrico y mini zanahorias (m,p)

*Green curry scallops with coconut and lime cream, citrus caviar and mini carrots (m,f)*

23,00€

Erizo de mar al carbón en chawanmushi de cebolla,

salsa cítrica, algas y caviar de osetra (c,h,l,p,s)

*Grilled sea urchin in onion chawanmushi, citrus sauce,*

*seaweed and osetra caviar (c,e,l,f,s)*

24,50€

Mar y tierra de tartar de cigala con sobrasada y emulsión de perejil (c,l)

*Sea and land of langoustine tartare with "sobrasada" sausage and parsley emulsion*

33,00€

Sepia de nuestra costa con puerros en texturas y ajo blanco de avellana (s,m,fc)

*Cuttlefish from our coast with leeks in textures,*

*chilled white garlic and hazelnut soup (s,m,n)*

25,00€

Steak tartar de solomillo de ternera al estilo antiguo con salsa cóctel,

velo de mantequilla y mostaza a las finas hierbas con sorbete de manzana (l,m)

*Old-style beef tenderloin steak tartare with cocktail sauce, butter veil and*

*fine herb mustard with apple sorbet (l,m)*

24,00€

*Nuestros arroces hechos con carbón de Marabú*

*Our rice made with Marabú charcoal*

Arroz de carabinero a la brasa, con sepia, alioli de perejil y

"percebe del pobre" (p,h,m, c)

*Grilled scarlet shrimp rice, with cuttlefish, parsley*

*ai oli and "poor man's barnacle" (f,e,c,m)*

27,00€

Arroz negro de chipirones, alioli de azafrán, huevas de trucha y cebollino (p,h,c)

*Black rice with squid, saffron aioli, trout roe and chive (f,e,c)*

21,00€

Arroz de pato con setas, cremoso de trompetas de la muerte,

foie y ali oli de trufa negra (p,h)

*Duck meat rice with mushrooms, creamy trumpet mushrooms,*

*foie and black truffle aioli (f,e)*

23,50€

*Pescado / Fish*

Rodaballo a la parrilla con jugo de sus espinas ahumado al carbón,

pil pil de sus pieles y crujiente de tinta (p,c)

*Grilled turbot with juice from its bones smoked over charcoal,*

*crunchy of their skins and crispy of ink (f,c)*

34,00€

Lomo de merluza marinado con alga Kombu, salsa de su colágeno,

pesto de guisantes, gamba roja y aire de salsa verde (p,c,s)

*Marinated hake loin with Kombu seaweed and its collagen sauce,*

*pea pesto, red prawns and green sauce air (f,c,s)*

26,50€

Salmonete a la parrilla con salsa ahumada de sus espinas,

sanfaina de verduritas y vieira con espuma de ajada gallega (p,m,s)

*Grilled red mullet with smoked sauce from its bones,*

*sanfaina and foam of Galician ajada (f,m,s)*

27,00€

*Carne / Meat*

Ribs de cordero a la brasa con salsa de berenjena y yogur, humus,

garbanzos crujientes y reducción de pimiento rojo al humo de olivo (l,g)

*Grilled lamb ribs with eggplant and yogurt sauce, hummus,*

*crispy chickpeas and smoked olive oil red pepper reduction (l,g)*

32,50€

Solomillo de vaca a la parrilla, textura de remolacha con cremoso de patata, verduritas a la

parrilla, espuma de soubise y emulsión de pimiento del piquillo asados a la brasa (l)

*Grilled beef tenderloin, beetroot texture with creamy potato,*

*grilled vegetables, soubise foam and emulsion of grilled piquillo peppers (l)*

32,00€

Magret de pato a la parrilla con puré de robuzuelos, calabaza en texturas y

cremoso de boniato asado con fruta de la pasión (l)

*Grilled duck breast with duck breast puree, pumpkin in textures and*

*roasted sweet potato cream with passion fruit (l)*

31,00€

# AMAPOLA

restaurant

## Postres / Desserts

Trilogía de chocolate con toffee y sal Maldon (g)  
*Chocolate with different textures and Maldon salt (g)*  
9,50 €

Coulant de pistacho con helado de mantecado (l,g,fc,h)  
*Pistachio coulant with butter ice cream (l,g,n,e)*  
9,50 €

Soufflé de Grand Marnier (g,h,sf,l) / *Grand Marnier soufflé (g,e,sf,l)*  
Tiempo de preparación 12 min / *Preparation time 12 min*  
9,50 €

## Degustación de Carro de Quesos / Cheese Cart Tasting

A elegir 5 tipos de quesos / *To choose 5 types of cheeses*  
32,00 €

### Origen - Región de Murcia / Murcian Origin

La Yerbera curado con almendras - Queso de cabra  
*La Yerbera cured with almonds - Goat Cheese*

La Yerbera semicurado con moho - Queso de cabra  
*La Yerbera semi-cured with mould - Goat cheese*

### Origen Suecia / Sweden Origin

Almnäs Tegel - Queso de vaca  
*Almnäs Tegel - Cow Milk*

### Origen Francia / French Origin

Le Pavé Toulousain - Leche cruda de vaca  
*Le Pavé Toulousain - Raw cow's milk*

Chenette - Leche cruda de cabra  
*Chenette - Raw goat's milk*

Comte dop 24 meses - Leche cruda de vaca  
*Comte dop 24 months - Raw cow's milk*

### Origen Reino Unido / United Kingdom Origin

Stilton DOP Colston Basset blue - Leche de vaca  
*Stilton DOP Colston Basset blue - Cow milk*

Pescado (p) / *Fish (f)*

Frutos de cáscara (fc) / *Nuts (n)*

Crustáceo (c) / *Crustaceans (c)*

Sulfitos (sf) / *Sulfites (sf)*

Soja (s) / *Soya bean (s)*

Huevo (h) / *Egg (e)*

Apio (a) / *Celery (c)*

Lactosa (l) / *Lactose (l)*

Gluten (g)

Molusco (m) / *Molluscs (m)*

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

*If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu.*

*Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information.*

Todos los precios incluyen IVA. / *All prices include VAT.*

# AMAPOLA

restaurant

Estimado comensal:

Es un honor darle la bienvenida a Amapola, un espacio donde la tradición y la innovación se encuentran para ofrecerle una experiencia culinaria única. Aquí, cada plato es una fusión que nace del respeto por la rica herencia gastronómica de esta tierra, realizada con las técnicas más sofisticadas de la alta cocina.

En Amapola, nuestro compromiso con la sostenibilidad es el eje de todo lo que hacemos. Hemos seleccionado cuidadosamente los mejores productos de proximidad, respetando la estacionalidad y la calidad de cada ingrediente, minimizando así nuestro impacto en el medio ambiente.

De este modo, buscamos no solo honrar el sabor auténtico de nuestra región, sino también proteger los recursos que la hacen única para las futuras generaciones.

Confío en que cada bocado despierte sus sentidos y convierta su experiencia en una velada verdaderamente especial.

Bienvenido a Amapola.  
Atentamente,  
Chef Carlos Torres

Dear Guest,

*It is an honor to welcome you to Amapola, a space where tradition and innovation come together to offer you a unique culinary experience. Here, each dish is a fusion born from respect for the rich gastronomic heritage of this land, enhanced by the most sophisticated techniques of haute cuisine.*

*At Amapola, our commitment to sustainability is at the heart of everything we do. We have carefully selected the finest locally sourced ingredients, respecting seasonality and quality, thereby minimizing our environmental impact. In this way, we strive not only to honor the authentic flavors of our region but also to preserve the resources that make it unique for future generations.*

*I trust that every bite will awaken your senses and make your experience truly special.*

Welcome to Amapola.  
Sincerely,  
Chef Carlos Torres

*By Carlos Torres*



GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA