

ENTRANTES STARTERS

Lubina marinada en aguachile de tomates verdes, almendras verdes y aceite de Garum <i>Marinated sea bass in green tomato aguachile, green almonds and Garum oil</i>	22,50€
Ajo blanco con sardina Ahumada y uva <i>Ajo blanco with smoked sardine and grapes</i>	18,50€
Ensaladilla a nuestra manera con pollo de corral y gamba roja <i>Our way rusian salad with free-range chicken and red prawns</i>	21,00€
Tartar de atún con perlas de soja y salsa kimchi <i>Tuna tartar with with soy pearls and kimchi sauce</i>	29,50€
Ensalada de tomate con vestresca <i>Tomato salad with white tuna</i>	20,00€

NUESTRA ESPECIALIDAD OUR SPECIALITY

Arroz caldoso con bogavante / <i>Lobster paella</i>	49,00€
---	--------

MARISCO DEL DIA SEAFOOD OF THE DAY

Gamba Roja / <i>Red prawns</i> (6 unids / units)	según mercado / price marked
Bogavante Azul / <i>Blue lobster</i>	según mercado / price marked
Cigalas / <i>Baby lobster</i>	según mercado / price marked
Navajas / <i>Razor clams</i>	según mercado / price marked

ESPECIALIDADES VEGANAS VEGAN SPECIALTIES

Ensalada Tropical con aguacate / <i>Tropical salad with avocado</i>	20,00€
Ensalada "Denominación de Origen" <i>"Denominación de Origen" salad</i>	20,00€
Ajo blanco con uva y Salicornia <i>Ajo blanco with grapes and Salicornia</i>	18,50€
Salmorejo	16,50€
Arroz de verduras / <i>Vegetable rice</i>	29,00€

NUESTRAS CARNES OUR MEAT DISHES

Entrecote de Simmental con sal de carbón <i>Simmental entrecôte with charcoal salt</i>	29,50€
Solomillo de ternera madurada / <i>Matured beef sirloin</i>	37,00€
Chuletas de cordero con costra de hierbas, mostaza y ajo blanco colorao <i>Herb-crusted lamb chops, mustard and "ajo blanco colorao"</i>	31,00€
Pechuga de pularda rellena de cigala y menta con salsa de colmenillas y trufa <i>Poulard breast stuffed with langoustine and mint with morels and truffle sauce</i>	28,50€

Todas las carnes llevan patatas Ratte con nuestra salsa Canalla
All meats are served with Ratte potatoes with our "Canalla" sauce

DEL MAR FROM THE SEA

Tataki de atún al carbón con arroz basmati, salteado con sate de cacahuete y cebollino <i>Charcoal-grilled tuna Tataki with basmati rice, sautéed with peanut sate and chives</i>	36,00€
Lomo de lubina con patatas Ratte, ragout de setas y alioli de melocotón <i>Sea bass fillet with Ratte potatoes, mushroom ragout and peach aioli</i>	29,50€
Rodaballo con pil-pil de su jugo al ajillo con patatas <i>Turbot with pil-pil of its own juices with garlic and potatoes</i>	34,00€

PESCADOS (a la sal o a la espalda)

FISHES (baked in sea salt or with garlic sauce)

Lubina / <i>Seabass</i> (aprox. 450 gr)	35,00€
Lubina / <i>Seabass</i> (aprox. 2 kg)	132,00€
Dorada / <i>Gilthead bream</i> (aprox. 450 gr)	35,00€
Dorada / <i>Gilthead bream</i> (aprox. 1kg)	94,00€
Bogavante a la parrilla / <i>Grilled lobster</i>	según mercado / price marked
Sardinas / <i>Sardines</i>	

POSTRES / DESSERTS

Mousse de melocotón de Cieza con helado de queso fresco, Membrillo y salsa de vino dulce del Campo de Cartagena <i>Mousse of peach from Cieza with fresh cheese ice cream, Quince and Campo de Cartagena sweet wine sauce</i>	9,50€
Pan de calatrava con helado de dos vainillas <i>Pudding bread with two vanilla ice cream</i>	9,50€
Nuestra piña colada con su helado <i>Our piña colada with ice cream</i>	9,50€
Helados (2 Bolas) / <i>Ice cream (2 scoops)</i>	8,50€



PESCADO
FISH



CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



MOLUSCOS
MOLLUSCS



ALIMENTOS
LUBINS



FRUTOS DE
CASCARA
NUTS



GRANOS DE
SESAMO
SESAME SEEDS



CACAHUETES
PEANUTS



API
GLUTEN



DIÓXIDO DE AZÚFRO
Y SULFITOS
SULPHUR DIOXIDE
AND SULFITES



SOJA
SOYA BEAN



MOSTAZA
MUSTARD



LACTOSA
LACTOSE



HUEVO
EGG



GLUTEN