

MENÚ INFANTIL

TORTILLA FRANCESA, NUGUETS, PATATAS FRITAS
Y (ROQUETAS DE JAMÓN 6
MEDIA PECHUGA DE POLLO EMPANADA
+ UNA BEBIDA Y UN POSTRE

15 €

Freiduría de pescado fresco

(mínimo 2 personas)

32€



**El
pulpito**  

Plaza Santa Catalina
Pl. Sta. Catalina, 6
30004 Murcia
T 968 213 965

La Manga
Club Náutico, s/n, Puerto Tomás Maestre
30380 La Manga
T 968 142 801



**El
pulpito**

PIDA USTED SU
SANGRÍA DE CAVA

APERITIVOS / STARTERS

| | |
|--|-------------------------------|
| Huevo de Mujol 🍷 | 14 € /ración |
| <i>Dried mullet roe</i> | |
| Mojama 🍷 | 2 € /ud |
| <i>Dried salted</i> | |
| Matrimonios 🍷 | 2,50 € |
| <i>Red anchovy in oil and white anchovy in vinegar</i> | |
| Caballitos 🍷 🍴 🌿 | 2,20 € |
| <i>Batter fried prawns</i> | |
| Tigres 🍷 🍴 🌿 | 2,50 € |
| <i>Stuffed baked mussels</i> | |
| Anchoa salmuera 🍷 | 2 € |
| <i>Fresh anchovy in brine</i> | |
| Marineras 🍷 🍴 🌿 | 2,50 € |
| <i>Ring-shaped bread with Russian salad and anchovy (on the top)</i> | |
| Ensaladilla marisco 🍷 🍴 | 5 € |
| <i>Seafood salad</i> | |
| Ensaladilla de buey 🍷 🍴 🌿 | 5 € |
| <i>Crab salad</i> | |
| Buñuelos de bacalao 🍷 🍴 🌿 | 3,50 € |
| <i>Cod fritters</i> | |
| Puntas de espárrago | 3 € /ud |
| <i>Asparagus tips</i> | |
| Pulpo 🍷 | 9 € 1/2 ración - 18 € /ración |
| <i>Octopus</i> | |
| Croquetas de gamba 🍷 🍴 🌿 | 3 € |
| <i>Shrimp croquettes</i> | |
| Croquetas de sepia 🍷 🍴 🌿 | 3 € |
| <i>Cuttlefish croquettes</i> | |
| Croquetas de parmesano con jamón ibérico 🍷 🍴 🌿 | 3 € |
| <i>Parmesan croquettes with iberian ham</i> | |

ENSALADAS / SALADS

| | |
|---|--------------|
| Tomate raf | 10 € /ración |
| <i>Raf Tomatoes</i> | |
| Tomate con bonito 🍷 | 14 € |
| <i>Tuna in brine with tomato</i> | |
| Ensalada completa 🍷 🍴 🌿 | 15 € |
| <i>(Tomate, lechuga, atún, queso aceitunas, salmón, y huevo cocido)</i> | |
| <i>Mixed salad</i> | |

RACIONES / SERVINGS

| | |
|--|--------------|
| Gambas al ajillo 🍷 | 15 € /ración |
| <i>Garlic prawns</i> | |
| Huevos rotos con jamón en salsa de trufa y piquillo 🍷 🍴 | 14 € |
| <i>Scrambled eggs with ham in truffle and piquillo sauce</i> | |
| Jamón ibérico de bellota | 18 € |
| <i>Iberico ham</i> | |
| Plato de queso curado | 12 € |
| <i>Old cheese</i> | |
| Alcachofas con foie - 2 uds 🍷 | 8 € |
| <i>(Mahonesa de trufa, pasas y juego de carne)</i> | |
| <i>Artichoke with foie</i> | |
| Salteado de alcachofas con gambas y ajos tiernos | 16 € |
| <i>Grill artichokes with prawns</i> | |
| Verdura a la plancha | 8 € |
| <i>Grilled vegetables</i> | |
| Tempura de alcachofas y salsa de piquillos 🍷 | 14 € |
| <i>Artichokes tempura with honey and foie</i> | |
| Tempura de verduras con miel y foie 🍷 🍴 | 15 € |
| <i>Vegetable tempura with honey and foie</i> | |
| Anguriñas con gambas al ajillo | 14 € |
| <i>Dried mullet roe</i> | |
| Chanquetes fritos con huevo y jamón 🍷 | 14 € |
| <i>Dried salted</i> | |

ARROCES / RICE

(Mínimo dos personas / at least 2 PAX)

| | |
|--|--------------|
| Arroz especialidad de la casa 🍷 🍴 🌿 | 35 € /ración |
| <i>(cocochas de merluza, vieira, morrillo de atún, almejas, gamba y calamar)</i> | |
| Arroz y marisco 🍷 🍴 🌿 | 20 € /ración |
| <i>Seafood paella</i> | |
| Arroz y bogavante 🍷 🍴 | 26 € /ración |
| <i>Lobster</i> | |
| Arroz a banda 🍷 🍴 | 18 € /ración |
| <i>Peel seafood. Paella</i> | |
| Arroz y pollo 🍷 | 16 € /ración |
| <i>Chicken Paella</i> | |

MARISCO / SEAFOOD

| | |
|---|--------------|
| Quesquilla plancha o cocida 🍷 | 18 € /100 gr |
| <i>Grilled or cooked shrimp</i> | |
| Langostino del Mar Menor 🍷 | s/m |
| <i>Prawn from the Mar Menor</i> | |
| Gamba Blanca 🍷 | 14 € /100 gr |
| <i>White prawns</i> | |
| Gamba roja a la plancha o cocida 🍷 | 20 € /100 gr |
| <i>Grilled or cooked red shrimp</i> | |
| Cigalas plancha o cocidas 🍷 | 16 € /100 gr |
| <i>Grilled or cooked crayfish</i> | |
| Berberechos 🍷 | 18 € /ración |
| <i>Cockles</i> | |
| Nécoras 🍷 | 7 € /100 gr |
| <i>Crabs</i> | |
| Navajas gallegas 🍷 | 7 € /100 gr |
| <i>Galician razor clams</i> | |
| Almejas de carril 🍷 | 100 € /kg |
| <i>King clams</i> | |
| Almejas a la marinera o ajillo 🍷 | 18 € /ración |
| <i>Clams marinara or garlic</i> | |
| Almejas con gambas y chanquetes 🍷 | 20 € /ración |
| <i>Clams with shrimps and whitebait</i> | |
| Chirla plancha 🍷 | 15 € /ración |
| <i>Small clams</i> | |
| Mejillones 🍷 | 12 € /ración |
| <i>Mussel</i> | |
| Ostra Gillardeau 🍷 | 5 € /ud |
| <i>Oysters</i> | |
| Canailas 🍷 | 7 € /100 gr |

| | |
|--|--------------|
| Coquinas 🍷 | 18 € /ración |
| <i>Coquina</i> | |
| Zamburiñas 🍷 | 3,50 € |
| <i>Scallop</i> | |
| Cocochas al pil pil y a la romana o al ajillo 🍷 | 20 € /100 gr |
| <i>Cocochas al pil pil and Roman style or garlic</i> | |
| Chipirones frescos 🍷 | 50 € /kg |
| <i>fried squid</i> | |
| Chipirón salteado con ajicos y habicas 🍷 | 18 € |
| <i>Sautéed squid with garlic and beans</i> | |
| Calamar plancha, romana o frito 🍷 | 20 € /ración |
| <i>Grilled, roman or fried squid</i> | |
| Sepia en su tinta 🍷 | 16 € |
| <i>Sepia in its ink</i> | |
| Sepia a la plancha con salsa verde 🍷 | 20 € |
| <i>Grilled cuttlefish with green sauce</i> | |

CARNES / MEATS

| | |
|---|--------------|
| Montadito de solomillo con foie 🍷 | 6,50 € |
| <i>Beef snack</i> | |
| Montadito de Paquito 🍷 🍴 | 3,50 € |
| <i>(Jamón, queso y lomo)</i> | |
| <i>Grilled tenderloin montadito with ham and cheese</i> | |
| Solomillo de ternera a la parrilla 🍷 | 24 € |
| <i>Grilled beef tenderloin</i> | |
| Solomillo de ternera a la pimienta / foie 🍷 | 26 € |
| <i>Beef sirloin with pepper / foie</i> | |
| Cordero segureño a la parrilla | 18 € /ración |
| <i>Grilled segureño lamb</i> | |
| Chuletón de vaca rubia | 55 € /kg |
| <i>T-Bone steak</i> | |
| Entrecot de vaca frisóna | 22 € /ración |
| <i>Beef entrecot</i> | |
| Chuletón | 45 € |
| <i>Steak</i> | |

PESCADO / FISH

| | |
|---|--------------|
| Morrillo de atún rojo 🍷 | 16 € /ración |
| <i>Mormo red tuna</i> | |
| Atún de hijada 🍷 | 9 € /100 gr |
| <i>Bluefin tuna belly</i> | |
| Atún rojo a la plancha 🍷 | 70 € /kg |
| <i>Grilled red tuna</i> | |
| Tartar de atún rojo fresco 🍷 | 18 € |
| <i>Fresh red tuna tartare</i> | |
| Lenguado 🍷 | 18 € |
| <i>Sole</i> | |
| Bogavante azul gallego con huevos fritos y patatas fritas 🍷 🍴 | 80 € /ración |
| <i>Galician blue lobster with fried egg and chips</i> | |
| Bogavante con huevos 🍷 🍴 | 40 € /ración |
| <i>Lobster with eggs</i> | |
| Langostas fritas con huevos 🍷 | 200 € /kg |
| <i>Fried lobsters with eggs</i> | |
| Rodaballo frito o salteado con ajicos tiernos 🍷 | 18 € |
| <i>Fried or sautéed turbot with tender garlic</i> | |
| Lubina salvaje 🍷 | 45 € /kg |
| <i>Will grill seabass</i> | |
| Lubina a la espalda 🍷 🍴 | 18 € /ración |
| <i>/ Ajo pescador / Marinera</i> | |
| <i>Garlic seabass</i> | |
| Dorada a la espalda 🍷 🍴 | 18 € /ración |
| <i>/ Ajo pescador / Marinera</i> | |
| <i>Grill seabass / seabass with slice garlic</i> | |
| Salmón con patatas 🍷 | 18 € |
| <i>Salmon with potatoes</i> | |
| Cazuela de rapé a la marinera 🍷 | 26 € |
| <i>Seafood snuff casserole</i> | |
| Rapé a la plancha 🍷 | 20 € |
| <i>grilled snuff</i> | |
| Merluza a la plancha 🍷 | 18 € |
| <i>Grilled hake</i> | |
| Merluza en salsa verde 🍷 | 16 € |
| <i>Hake in green sauce</i> | |
| Gallineta frita con ajos tiernos ó a la espalda 🍷 | 80 € /kg |
| <i>Fried redfish with young garlic or on the back</i> | |
| Gallo Pedro de la bahía 🍷 | 80 € /kg |
| <i>(Frito o a la plancha)</i> | |
| <i>Rock fish</i> | |

POSTRES / DESSERTS

| | |
|--------------------------|-----|
| Milhoja 🍷 🍴 🌿 | 7 € |
| <i>Cream puff pastry</i> | |
| Tarta de queso 🍷 🍴 🌿 | 6 € |
| <i>Cheesecake</i> | |
| Flan de café 🍷 🍴 🌿 | 6 € |
| <i>Coffee flan</i> | |
| Pan de calatrava 🍷 🍴 🌿 | 6 € |
| Tocino de cielo 🍷 🍴 🌿 | 6 € |
| Tarta de la abuela 🍷 🍴 🌿 | 6 € |
| <i>Chocolat cake</i> | |
| Fruta del tiempo | |
| <i>Fruits</i> | |

ALÉRGENOS / ALLERGENS

