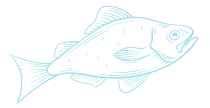




APERITIVOS / STARTERS



Pulpo	9 € 1/2 ración - 18 € /ración	
Octopus		
Hueva de Mujol.	14 € /ración	
Dried mullet roe		
Mojama	2 € /ud	
Dried salted		
Matrimonios	2,50 €	
Red anchovy in oil and white anchovy in vinegar		
Caballitos.	2,50 €	
Batter fried prawns		
Tigres.	2,50 €	
Stuffed baked mussels		
Anchoa salmuera	2 €	
Fresh anchovy in brine		
Marineras	2,50 €	
Ring-shaped bread with Russian salad and anchovy (on the top)		
Ensaladilla de marisco.	5 €	
Seafood salad		
Ensaladilla de buey	5 €	
Crab salad		
Buñuelos de bacalao.	3,50 €	
Cod fritters		
Puntas de espárrago.	3 € /ud	
Asparagus tips		
Croquetas de gamba	3 €	
Shrimp croquettes		
Croquetas de sepia.	3 €	
Cuttlefish croquettes		
Croquetas de parmesano con jamón ibérico	3 €	
Parmesan croquettes with iberian ham		
Ensaladilla rusa	4 €	
Russian salad		
Tosta de ensalada de pimientos con sardina ahumada.	4 €	
Pepper salad toast with smoked sardine		



ENSALADAS / SALADS



Tomate raf. 10 € /ración

Raf tomatoes

Tomate con bonito 14 €

Tuna in brine with tomatoe

Ensalada completa 15 €

(Tomate, lechuga, atún, queso, aceitunas, salmón, y huevo cocido)

Mixed salad

Ensalada de atún confitado. 17 €

Confit tuna salad



RACIONES / SERVINGS



Huevos rotos con jamón en salsa de trufa y piquillo 14 €

Scrambled eggs with ham in truffle and piquillo sauce

Jamón ibérico de bellota 18 €

Iberico ham

Tabla de quesos 14 €

Cheeseboard

Alcachofa con foie. 4 €/ud

(Mahonesa de trufa, pasas y jugo de carne)

Artichoke with foie

Salteado de alcachofas con gambas y ajos tiernos 16 €

Grill artichokes whitw prawns

Verdura a la plancha 8 €

Grilled vegetables

Tempura de alcachofas y salsa de piquillos 14 €

Artichokes tempura with honey and foie

Tempura de verduras con miel y foie 15 €

Vegetable tempura with honey and foie

Anguriñas con gambas al ajillo. 14 €

Dried mullet roe

Chanquetes fritos con huevo y jamón 14 €

Dried salted

Tortilla de chanquete fresco 14 €

Whitebait omelette

Pan con tomate y ajo 2 €/persona

Bread with tomato and garlic



MARISCO / SEAFOOD



Quisquilla. Plancha o cocida ...	18 € /100 gr	
Grilled or cooked shrimp		
Langostino del Mar Menor	s/m	
Prawn from the Mar Menor		
Gamba blanca	14 € /100 gr	
White prawns		
Gamba roja. Plancha o cocida ..	20 € /100 gr	
Grilled or cooked red shrimp		
Gambas al ajillo	15 € /ración	
Garlic prawns		
Cigalas. Plancha o cocida	170 € /kg	
Grilled or cooked crayfish		
Berberechos.	18 € /ración	
Cockles		
Nécoras	7 € /100 gr	
Crabs		
Navajas gallegas	7 € /100 gr	
Galician razor clams		
Almejas de carril	150 € /kg	
King clams		
Almejas a la marinera o ajillo. ...	18 € /ración	
Clams marinara or garlic		
Almejas con gambas y chanquetes	20 € /ración	
Clams with shrimps and whitebait		
Chirla plancha.	15 € /ración	
Small clams		
Coquinas	18 € /ración	
Mejillones	12 € /ración	
Mussel		
Ostra Gillardeau.	5 € /ud	
Oysters		
Canailas	7 € /100 gr	
Zamburiñas.	3,50 €	
Scallop		
Vieira gigante	6 € /ud	
Giant scallop		
Cocochas al pil pil, romana o ajillo .	20 € /100 gr	
Cocochas al pil pil and Roman style or garlic		
Chipirones fritos.	20 € /ración	
Fried squid		
Chipirón salteado con ajicos y habicas ..	18 €	
Sautéed squid with garlic and beans		
Calamar plancha, romana o frito	20 € /ración	
Grilled, roman or fried squid		




















ARROCES / RICE








(Mínimo dos personas / at least 2 PAX)



Arroz especialidad	35 € /ración	   
<i>de la casa (Cochas de merluza, vieira, morrillo de atún, almejas, gamba y calamar)</i>		
Arroz y marisco	24 € /ración	   
Seafood paella		
Arroz y bogavante.	28 € /ración	 
Lobster		
Arroz y pulpo.	26 € /ración	 
Octopus paella		
Arroz a banda	20 € /ración	 
Peel seafood. Paella		
Arroz y pollo	16 € /ración	
Chicken Paella		



CARNES / MEATS

Montadito de solomillo con foie.	5,50 €	  
Beef snack		
Montadito de Paquito.	3,50 €	 
<i>(Jamón, queso y lomo)</i>		
Grilled tenderloin montadito with ham and cheese		
Solomillo de ternera a la parrilla	24 €	
Grilled beef tenderloin		
Solomillo de ternera a la pimienta /foie	26 €	 
Beef sirloin with pepper /foie		
Cordero segureño a la parrilla	22 € /ración	
Grilled segureño lamb		
Chuletón de vaca rubia	50 € /kg	
T-bone steak		
Entrecot de vaca frisóna	22 € /ración	
Beef entrecot		
Carrillera.	14 € /ración	
Pork Cheeks		





PESCADO / FISH



Morillo de atún rojo 16 € /ración

Mormo red tuna

Atún de hijada 24 € /ración

Bluefin tuna belly

Atún rojo a la plancha 20 € /ración

Grilled red tuna



Tartar de atún rojo fresco 20 €/ración

Fresh red tuna tartare

Tartar de salmón 20 €/ración

Salmon tartare

Lenguado 18 €/ración

Sole

Bogavante azul gallego con huevos fritos y patatas fritas 80 € /ración

Galician blue lobster with fried eggs and chips

Bogavante con huevos 50 € /ración

Lobster with eggs

Langostas fritas con huevos 200 € /kg

Fried lobsters with eggs

Rodaballo frito, plancha o marinera . 22 €/rac.

Fried turbot, grilled or in marinara sauce

Lubina salvaje frita o plancha 20 €/ración

Fried or grilled wild seabass

Lubina a la espalda, 18 € /ración

ajo pescador o marinera

Garlic seabass

Dorada a la espalda, 18 €/ración

ajo pescador o marinera

Grill seabags, seabass with slice garlic

Salmón con patatas 18 €/ración

Salmon with potatoes

Cazuela de rapé a la marinera 26 €/ración

Seafood snuff casserole

Rapé a la plancha 24 €/ración

Grilled snuff

Gallineta frita con ajos, 20 €/ración

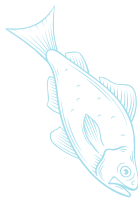
tiernos o a la espalda

Fried redfish with young garlic or on the back

Gallo Pedro de la bahía 20 €/ración

(frito o plancha)

Rock fish



Fritura de pescado fresco

32 €

(mínimo 2 personas)



MENÚ INFANTIL

TORTILLA FRANCESA, NUGGETS,
PATATAS FRITAS Y CROQUETAS DE JAMÓN
O MEDIA PECHUGA DE POLLO EMPANADA
+ 1 BEBIDA Y 1 POSTRE

15 € (SOLO NIÑOS)

POSTRES / DESSERTS

Milhoja.....	7 €	
Cream puff pastry		
Tarta de queso	6 €	
Cheesecake		
Flan de café	6 €	
Coffee flan		
Pan de Calatrava.....	6 €	
Tocino de cielo	6 €	
Tarta de la abuela.....	6 €	
Chocolat cake		
Fruta del tiempo.....	5 €	
Fruits		

Alérgenos Alimentarios /Allergens

Si usted es alérgico a algún alimento, consulte al camarero / If you are allergic to any of the foods listed bellow please let your waiter know

