

Fritura de pescado fresco

38 €



(mínimo 2 personas)

Excepto sábados mediodía

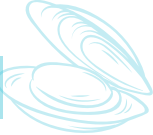


El pulpito

MENÚ ESPECIAL EJECUTIVO:

35 € por persona

LUNES A VIERNES (excepto festivos)



ENTRANTES

1 Buñuelo de bacalao
Ración Mejillones al vapor
Ración Gambas al ajillo
Ensalada

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Arroz a banda
Solomillo a la brasa con salsa de pimienta
Salmón con soja

POSTRE

Tarta de queso o fruta

Café
Pan
Bebida incluida



APERITIVOS / STARTERS

Pulpo	9 € 1/2 ración - 18 € /ración	
Octopus		
Hueva de Mujol	16 € /ración	 
Dried mullet roe		
Mojama	2,50 € /ud	 
Dried salted		
Matrimonios	2,70 €	
Red anchovy in oil and white anchovy in vinegar		
Caballitos	2,70 €	  
Batter fried prawns		
Tigres	3 €	  
Stuffed baked mussels		
Anchoa salmuera	2,20 €	
Fresh anchovy in brine		
Marineras	2,80 €	  
Ring-shaped bread with Russian salad and anchovy (on the top)		
Ensaladilla rusa	4 €	 
Russian salad		
Ensaladilla de marisco	6 €	 
Seafood salad		
Ensaladilla de buey	8 €	  
Crab salad		
Rollito de salmón con delicias de marisco .	7 €	   
Salmon roll with seafood delicacies		
Buñuelos de bacalao	3,50 €	   
Cod fritters		
Croquetas de gamba	3 €	   
Shrimp croquettes		
Croquetas de sepia	3 €	   
Cuttlefish croquettes		
Croquetas de parmesano con jamón ibérico	3 €	   
Parmesan croquettes with iberian ham		

RACIONES / SERVINGS

Huevos rotos con jamón en salsa de trufa y piquillo	18 €	   
Scrambled eggs with ham in truffle and piquillo sauce		
Lomo de caña ibérico	18 €/100 gr	
Iberico ham		
Jamón de Jabugo	26 €/100 gr	
Jabugo ham		
Queso semicurado	12 €	
Semi-cured cheese		
Queso curado	14 €	
Cured cheese		
Queso Parmesano	12 €	
Parmesan cheese		
Alcachofa con foie	4 €/ud	  
(Mahonesa de trufa, pasas y jugo de carne)		
Artichoke with foie		
Salteado de alcachofas con gambas y ajos tiernos	20 €	
Grill artichokes whith prawns		
Alcachofas fritas con balsámico de Módena . . .	14 €	 
Fried artichokes with balsamic from Modena		
Verdura a la plancha	14 €	
Grilled vegetables		
Tempura de verduras con miel y foie	17 €	 
Vegetable tempura with honey and foie		
Revuelto de setas con ajos tiernos	18 €	
Scrambled mushrooms with garlic		
Gambas al ajillo	18 €	
Garlic prawns		
Chanquetes fritos con huevo y jamón	16 €	 
Fried whitebait with eggs and ham		
Tortilla de chanquetes	16 €	 
Fish omelette		
Tortilla gamba	18 €	 
Praws omelette		
Pan (Por persona)	1 €	
Bread (Per person)		
Plato de alioli y tomate	3 €	
Plate of aioli and tomato		

MARISCO / SEAFOOD

(s/m: consultar a nuestros camareros)

Langostino del Mar Menor s/m	
Prawn from the Mar Menor	
Quisquilla. Plancha o cocida s/m	
Grilled or cooked shrimp	
Gamba blanca s/m	
White prawns	
Gamba roja. Plancha o cocida s/m	
Grilled or cooked red shrimp	
Cigalas. Plancha o cocida s/m	
Grilled or cooked crayfish	
Berberechos 22 € /ración	
Cockles	
Almejas finas a la marinera o ajillo . 24 € /ración	
Fine clams a la marinera or garlic	
Almejas finas con gambas y chanquetes 30 € /ración	  
Fine clams with shrimps and whitebait	
Chirla plancha 18 € /ración	
Small clams	
Coquinas 20 € /ración	
Mejillones gallegos 15 € /500 gr	
Galician mussels	
Ostra 3,50 € /ud	
Oysters	
Zamburiñas 3,50 €	
Scallop	
Cocochas al pil pil, romana o ajillo . . . 20 € /100 gr	 
Cocochas al pil pil and Roman style or garlic	
Calamar plancha, romana o frito 22 € /ración	 
Grilled, roman or fried squid	
Chipirón frito 13 € /ración	 
Fried squid	

PESCADO / FISH

Atún de hijada	100 € /kg.	
Bluefin tuna belly		
Morrillo de atún a la plancha	15 € /100 gr.	
Grilled tuna steak		
Tartar de atún rojo fresco	22 €/ración	 
Fresh red tuna tartare		
Lenguado	28 €/ración	
Sole		
Bogavante con huevos	70 € /ración	 
Lobster with eggs		
Rodaballo frito, plancha o marinera . . .	22 €/rac.	 
Fried turbot, grilled or in marinara sauce		
Lubina salvaje frita o plancha	50 €/kg.	
Fried or grilled wild seabass		
Lubina a la espalda, ajo pescador o marinera	18 € /ración	 
Garlic seabass		
Dorada a la sal	18 €/ración	 
Sea bream in salt		
Salmón con patatas	18 €/ración	
Salmon with potatoes		
Salmón sellado en soja con mahonesa ligera de eneldo	18 €/ración	     
Salmon seared in soy with light dill mayonnaise		
Gallineta frita con ajos tiernos o a la espalda	80 €/kg.	 
Fried redfish with young garlic or on the back		
Gallo Pedro de la Bahía (frito con ajos tiernos)	90 €/kg.	
Fried rockfish with garlic shoots		

ENSALADAS / SALADS

Tomate de temporada 8 € /ración

Seasonal tomato

Tomate de temporada con bonito 16 € 

Seasonal tomato with tuna in brine

Tomate con ventresca de atún 14 € 

Tuna with tomatoe

Ensalada especial de la casa 18 €   

House special salad

ARROCES / RICE

(Mínimo dos personas / at least 2 PAX)

Arroz y marisco 22 € /ración   

Seafood paella

Arroz y bogavante. 26 € /ración 

Lobster paella

Arroz a banda 20 € /ración 

Peel seafood paella

Arroz y pollo 18 € /ración

Chicken paella

MONTADITOS/ SMALL SNACK

Montadito de solomillo	6 €	 
Beef small snack		
Montadito de chato murciano.	6 €	
Chato Murciano small snack		
Montadito de solomillo con foie.	8 €	  
Beef small snack with foie		
Montadito de solomillo al Pedro Ximénez .	7 €	  
Beef small snack with Pedro Ximénez		

CARNES / MEATS

Entrecot de Wagyu a la parrilla, 100 gr . . .	30 €	
Grilled Wagyu entrecôte		
Solomillo de ternera a la parrilla	26 €	
Grilled beef tenderloin		
Solomillo de ternera con foie y PX.	28 €	 
Beef sirloin with foie adn PX		
Cordero segureño a la parrilla . . .	24 € /ración	
Grilled segureño lamb		
Paletilla de cabrito	22 €	
Shoulder of goat		
Lomo alto de Angus	25 €	
High loin of angus beef		
Chuletón de Angus (1 kg.)	75 € /kg	
Angus ribeye steak (1 kg.)		

POSTRES / DESSERTS

Tarta de queso al horno.	6 €	  
Cheesecake		
Flan de café	6 €	  
Coffee flan		
Pan de Calatraba.	6 €	  
Tarta muerte por chocolate.	6 €	  
Chocolat cake		
Paparajotes con bola de helado	6 €	  
Paparajotes with ice cream scoop		
Fruta del tiempo.	5 €	
Fruits		

Alérgenos Alimentarios /Allergens

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

