

LA CARTA SUFRE MODIFICACIONES EN FUNCION DE LOS PRODUCTOS DIARIOS Y DE TEMPORADA

APERITIVOS DEL DÍA

Gamba roja a la plancha	160/kg
Quisquilla hervida.....	150/kg
Pulpo al horno.....	95/kg
Huevas y letones a la plancha.....	16
Calamares a la parrilla.....	22
Chipirones fritos.....	22
Almejas a la marinera.....	22
Zamburiña “volandeira” a la plancha	3/ud
Ostras Gillardeau nº 2.....	5/ud

ENTRADAS FRIAS

Gran matrimonio	6
Mojete murciano	10
Ensaladilla de marisco	12
Ensalada de ventresca con berenjena asada	14
Ensalada de taquitos de salmón con queso cremoso	14
Lata de 6 anchoas “El Churra”	16
Foie gras frío de pato	22
Jamón ibérico de bellota	28

ENTRADAS CALIENTES

Caballito de gamba	3,5
Bocadito de centollo	3,5
Pan bao de morcilla	3,5
Tosta de gamba con ajo tostado	6
Torreznos de chato	6
Chapinas de cordero con ajo cabañil	18
Revuelto de vieiras con setas	20
Cocochas de merluza	34 ①

DE LA HUERTA

Tomate de temporada con aceitunas ciezananas	5/persona
Flor de alcachofa con panceta	6
Acelgas fritas	12
Pisto murciano	12
Zarangollo huertano	12

GUISOS

Estofado de ternera	14
Manitas de cerdo	18
Rabo de toro	20

ATÚN ROJO DEL MEDITERRANEO

Tartar de atún	24 ①
Tataki de atún rojo	22 ①

PESCADOS

Dorada al horno	20
Lubina a la marinera	22
Bacalao con tomate confitado	24
Rodaballo al ajo pescador	24

PIEZAS ENTERAS

Lenguado a la plancha	65/kg
Gallopiedo frito	70/kg
Virrey con sofrito de ajos	70/kg

CABRITO Y CHATO MURCIANO

Paletilla de cabrito al horno	28
Chuleta de chato a la brasa	28
Chuletas de cabrito fritas con ajos tiernos	22

CARNES

Hamburguesa madurada	18
Pluma ibérica laminada con salsa PX y queso	22
Taquitos de solomillo con ajitos tiernos	22
Solomillo de cebón con salsa de carne	28
Steak tartar	28 ①
Entrecot de ternera “Angus” a la brasa	34
Chuletón de “Angus” a la brasa	70/kg

① Platos terminados en mesa