

PARA EMPEZAR...

Caballito de gamba XXL	1.90
Gambas al ajillo	10.00
Pulpo al horno	12.00
Quisquilla hervida, 100 gr	15.00
Gamba roja, 100 gr	15.00
Almejas marinera	12.00
Hueva de mújol	12.00
Mojama de atún	10.00
Calamar plancha negro y feo	12.00
Tapita del día	2.90
Alcachofas de la Abuela (una)	3.90

SEGUIMOS CON...

Foie miscuit con uva y gelatina de manzana	10.50
Jamón serrano	8.50
Jamón ibérico	19.00
Lomo ibérico	15.00
Queso de oveja	8.50
Berenjenas a la crema	13.00
Pimientos del piquillo rellenos	10.00
Entremeses de la casa variados	8.50

LAS ENSALADAS

Ensalada fresca de la casa	7.50
Gazpacho andaluz (temporada)	5.50
Ensalada de ahumados	9.50
Ensalada murciana	6.50
Ensalada pimientos asados	7.50
Tomate de temporada con bonito del norte y aceite de oliva	9.50
Espárragos dos salsas	9.50

SOPAS

Consomé	3.50
Sopa de picadillo	6.00
Sopa de ajo	8.50

DE HUEVOS

Zarangollo	7.50
Tortilla al gusto	7.50
Revuelto de setas y gambas	10.00
Huevos de Miguel	8.50

DE VERDURAS

Sinfonía de verduras plancha	9.00
Panaché de verduras Hervido	8.00
Rehogado	9.00
Salteado	10.50
Pisto murciano	8.50
Habitas baby salteadas con jamón	10.50

ARROCES POR ENCARGO

De conejo	12.00
De verduras	12.00
De pescado y marisco	18.00
Servicio de pan	1.20

PESCADOS

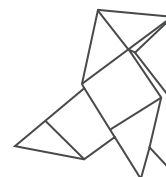
Merluza a la plancha	15.00
Merluza a la romana	16.00
Merluza a la cazuela	18.00
Dorada a la sal	14.00
Lubina al ajo pescador	15.00
Lubina a la espalda	15.00
Salmón a la plancha	13.00
Salmón a la almendra	15.00
Rodaballo	15.00
Rodaballo a la almendra	16.00
Ijada de atún (temporada)	19.00
Bacalao al horno sobre lecho de pisto murciano	15.00
Atún rojo toque japo-rústico	16.00

CARNES

Chuletitas de cabrito lechal	16.00
Chuletas de cordero	13.00
Sesos plancha	10.00
Sesos romana	10.00
Chapinas de cordero	12.00
Codillo de cerdo al horno	12.00
Entrecot plancha	18.00
Solomillo plancha	19.00
Salsa pimienta-roquefort	1.80
Solomillo de ibérico con reducción de PX y frutos rojos	16.00
Paletilla de cabrito lechal al horno	22.00
Cochinillo al horno (por encargo)	16.00
Rabo de toro	16.00
Entrecot de Angus	25.00

POSTRES

Pan de Calatrava	3.50
Espuma de Coco	4.00
Espuma de arroz con leche	4.00
Tocino de cielo	4.50
Tarta de chocolate	4.50
Milhojas de chocolate caliente	4.50
Tiramisú	4.00
Tarta de queso con frutos rojos	4.50
Fruta del tiempo	4.00
Sorbete de limón	4.00
Sorbete de mandarina	4.00
Tarta de turrón	4.50



Nota:

Las raciones colectivas al centro de la mesa se servirán acorde con el número de comensales. El precio se marcará según el número de comensales, siempre inferior al marcado por ración individual.

10% iva no incluido