

## PARA EMPEZAR...

Caballito de gamba XXL .....	2.50
Gambas al ajillo .....	14.50
Pulpo al horno .....	17.50
Quisquilla hervida, 100 gr .....	19.90
Gamba roja, 100 gr.....	23.00
Almejas marinera .....	18.90
Huevo de mújol.....	18.90
Mojama de atún .....	15.50
Calamar plancha negro y feo .....	18.90
Tapita del día .....	3.50
Alcachofas de la Abuela (una) .....	4.90

## SEGUIMOS CON...

Foie miscuit con uva y gelatina de manzana.....	14.30
Jamón serrano .....	10.50
Jamón ibérico .....	24.20
Lomo ibérico .....	20.90
Queso de oveja.....	11.50
Berenjenas a la crema .....	16.50
Pimientos del piquillo rellenos .....	14.50
Entremeses de la casa variados .....	11.50

## LAS ENSALADAS

Ensalada fresca de la casa .....	10.50
Gazpacho andaluz (temporada) .....	7.70
Ensalada de ahumados .....	12.50
Ensalada murciana .....	8.50
Ensalada pimientos asados .....	11.00
Tomate de temporada con bonito del norte y aceite de oliva.....	11.50
Espárragos dos salsas .....	14.30

## SOPAS

Consomé .....	4.90
Sopa de picadillo .....	7.70
Sopa de ajo .....	11.50

## DE HUEVOS

Zarangollo.....	9.50
Tortilla al gusto .....	9.90
Revuelto de setas y gambas .....	12.00
Huevos de Miguel .....	11.50

## DE VERDURAS

Sinfonía de verduras plancha .....	11.00
Panaché de verduras Hervido .....	9.90
Rehogado .....	11.00
Salteado .....	13.80
Pisto murciano .....	11.50
Habitas baby salteadas con jamón.....	13.70

## ARROCES POR ENCARGO

De conejo .....	15.50
De verduras.....	15.50

## PESCADOS

Merluza a la plancha .....	23.00
Merluza a la romana .....	23.00
Merluza a la cazuela .....	26.50
Dorada a la sal .....	19.90
Lubina al ajo pescador .....	22.00
Lubina a la espalda .....	22.00
Salmón a la plancha .....	19.90
Salmón a la almendra .....	22.00
Rodaballo .....	22.00
Rodaballo a la almendra .....	24.50
Ijada de atún (temporada).....	26.50
Bacalao al horno sobre lecho de pisto murciano.....	22.00
Atún rojo toque japo-rústico .....	22.00

## CARNES

Chuletitas de cabrito lechal .....	22.00
Chuletas de cordero .....	22.00
Sesos plancha .....	15.50
Sesos romana .....	15.50
Chapinas de cordero .....	18.70
Codillo de cerdo al horno.....	18.70
Entrecot plancha .....	26.50
Solomillo plancha .....	26.50
Salsa pimienta-roquefort .....	2.80
Solomillo de ibérico con reducción de PX y frutos rojos... ..	19.80
Paletilla de cabrito lechal al horno .....	29.70
Cochinillo al horno (por encargo).....	22.00
Rabo de toro.....	22.00
Entrecot de Angus.....	32.50
Vaca Vieja .....	60,50 kg.

## POSTRES

Pan de Calatrava .....	5.00
Espuma de coco.....	6.00
Espuma de arroz con leche .....	6.00
Tocino de cielo .....	6.00
Tarta de chocolate.....	7.20
Milhojas con chocolate caliente.....	7.20
Tiramisú .....	5.50
Tarta de queso con frutos rojos .....	7.20
Fruta del tiempo .....	6.00
Sorbete de limón .....	5.50
Sorbete de mandarina .....	5.50
Tarta de turrón .....	6.60

Servicio de pan.....	1.50
----------------------	------

10% iva incluido

## **MENÚ DEGUSTACIÓN**

### **MESA COMPLETA**

**Tomate de temporada con bonito y aceite de oliva**

**Sinfonía de verduras**

**Pimientos de piquillo rellenos**

**Huevos de Miguel**

**Dorada troceada  
y  
Chuletas de cabrito**

**Repostería casera**

**Precio por persona: 38,50€**

**Bebida no incluida**

#### **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 incluido**