

### PARA EMPEZAR

Marinera		3
Matrimonio de boquerón y anchoa		3
Caballito de gamba		3
Croqueta de berenjena, jamón y gamba		3,5
Mojama de atún y hueva de mújol	1/2 14	24
Pulpo al horno, 100gr	1/2 18	25
Gambas al ajillo		16
Almejas marinera		19
Calamar plancha negro y feo	1/2 16	24
Quisquilla hervida, 100gr		20
Gamba roja, 100gr		23
Cigalitas de costa, 100gr		22

### SEGUIMOS CON

Jamón ibérico al corte	1/2 16	25
Lomito ibérico al corte	1/2 16	25
Surtido de Chato Murciano "Portusero"	1/2 11	20
Surtido de quesos Murcianos	1/2 11	20
Foie micuit con uva y gelatina de manzana	1/2 15	22

### ENSALADAS

Ensalada murciana	1/2 9	16
Ensalada fresca de la casa	1/2 13	20
Tomate de temporada y bonito en salazón	1/2 13	20
Ensalada de ahumados	1/2 10	16
Pimientos asados y bonito en escabeche	1/2 11	18
Espárragos dos salsas		15
Gazpacho andaluz (temporada)		9

### SOPAS

Consomé		6
Sopa de picadillo		9
Sopa de ajo		12

### HUEVOS DE CORRAL

Zarangollo	1/2 8	13
Tortilla al gusto		13
Huevos de Miguel		13
Revuelto de setas y gambas	1/2 9	17

## VERDURAS FRESCAS DE LA HUERTA

Alcachofa de la Abuela		5
Pimientos del piquillo rellenos (3 Und.)		15
Berenjenas a la crema		17
Pisto murciano	1/2 10	16
Sinfonía de verduras	1/2 12	20
Panaché de verduras rehogado con ajitos y jamón	1/2 12	19
Habitas baby salteadas con jamón	1/2 12	19

## PESCADOS FRESCOS (Disponibilidad al capricho del mar)

Dorada a la sal		20
Salmón a la plancha		20
Bacalao al horno sobre lecho de pisto murciano		22
Atún rojo toque japo-rústico		22
Lubina al ajo pescador		23
Salmonetes fritos en harina de garbanzo		23
Merluza a la plancha		23
Rodaballo a la almendra		26
Ijada de atún (temporada)		27
Merluza a la cazuela		28
Merluza especial de Burela (pieza para 3-4 pax)		55 Kilo

## CARNES NOBLES

Solomillo ibérico con reducción de PX y frutos rojos		20
Codillo de cerdo a la murciana		20
Cochinillo tradicional		24
Chuletitas de cabrito lechal		22
Chuletas de cordero segureño		24
Paletilla de cabrito a la murciana		32
Entrecot de ternera		28
Solomillo de añojo		28
Entrecot de Angus (300gr aprox)		34
Vaca Vieja (Lomo alto con hueso)		62 Kilo

## NUESTRA CASQUERÍA

Riñoncitos de cabrito lechal aliñados		17
Sesos romana		17
Chapinas de cordero		19
Rabo de toro		22

## ARROCES (por encargo)

De conejo		15,5
De verduras		15,5

## POSTRES

Pan de Calatrava	5
Paparajotes y helado de asiático	7
Espuma de Coco	6
Espuma de arroz con leche	6
Tocino de cielo	6
Tarta de chocolate	7,2
Milhojas de chocolate caliente	7,2
Tiramisú	6
Tarta de queso con frutos rojos	7,2
Fruta del tiempo	6
Sorbete de limón	5,5
Sorbete de mandarina	5,5
Tarta de turrón	7
Servicio de pan	1,8

**MENU DEGUSTACIÓN  
TRADICIÓN MURCIANA**

Pan murciano y AOVE Deortegas Cornicabra

Alcachofa de la Abuela

Tomate de temporada con bonito y AOVE

Sinfonía de verduras de la huerta

Huevos de Miguel

Atún rojo toque japo-rústico

Chuletitas de cabrito lechal

Selección de quesos murcianos

Paparajote relleno de helado de asiático

Precio por persona 45

Bebidas no incluidas

10% iva incluido