

Para Picar / To Share

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO

HOME-MADE IBERIAN HAM CROQUETTES 9.75 eur. 5.90 eur

QUESO FRITO CON TOMATE

GRILLED MURCIAN CHEESE WITH TOMATO 8.25 eur. 5.20 eur

TORTA MURCIANA DE QUESO CON BACALAO AHUMADO

“TORTA” W/FRESH GOAT CHEESE & SMOKED COD 9.50 eur. 5.75 eur

COCA MEDITERRANEA DE SARDINAS

MEDITERRANEAN PASTRY WITH SARDINES 8.75 eur. 5.40 eur

ENSALADILLA MURCIANA CON PICADILLO ENCURTIDOS

MURCIAN SALAD WITH pickles PICKLE CHOOPED 9,00 eur. 5.50 eur

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

FRIED POTATOES, EGGS WITH IBERIAN HAM 9.75 eur. 5.90eur

ZARANGOLLO CON GAMBA ROJA

SCRAMBLED EGGS, ONION, COURGETTES & PRAWN 10.50 eur. 6.25eur

HUEVOS ROTOS DE “CABO DE PALOS”

“CABO DE PALOS” BROKEN EGGS w/ SHELLFISH SAUCE 11.50 eur. 6.75eur

MARINERA

POTATO SALAD w/ chopped vegetable, egg and anchovy 3,00€ (unidad)

De la Huerta / From the garden

TOMATE PARTÍO CON CAPELLANES Y SAL DE ATÚN

SLICED TOMATOES WITH CAPELLANES AND TUNA 9.50 eur.

BERENJENAS FRITAS CON SALMOREJO

FRIED EGGPLANT WITH TOMATO & BREAD PUREE 7,75 eur.

MURCIAN SALAD

Peeled tomatoes, tuna, boiled eggs, scallion, olives, cod with olive oil 8.75 eur.

VERDURAS DE LA HUERTA A LA PLANCHA (para 2)

GRILLED GARDEN VEGETABLES (for 2 people) 10.75 eur.

HINOJO ASADO CON CAVIAR DE BERENJENAS

ROASTED FENNEL w/ EGGPLANT CREAM, GOAT CHEESE 9.50 eur.

PISTO MURCIANO CON HUEVOS DE CODORNIZ

VEGETABLE RATATOUILLE WITH QUAIL FRIED EGGS 8,25 eur.

Carnes / Meats

SECRETO IBÉRICO CON SALSA MONASTRELL

IBERIAN PORK LOIN WITH MONASTRELL SAUCE 14.50 eur.

ENTRECOT DE TERNERA CON AJOS TIERNOS FRITOS

SIRLOIN STEAK WITH FRIED GARLIC 17.50 eur.

CHULETITAS DE DE CORDERO SEGREÑO

BABY LAMB CHOPS 18.00 eur.

Pescados / Fish dishes

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON AJETES

GRILLED BABY EUROPEAN SQUID WITH GARLIC 14.50 eur.

BONITO CON VERDURAS ASADAS, AJO Y ACEITE

TUNA WITH GRILLED VEGETABLE, GARLIC AND OLIVE OIL 16.50 eur.

HAMBURGUESITAS DE ALISTADO CON SALSA TÁRTARA

PRAWNCAKE MINI BURGERS WITH TARTAR SAUCE 14.50 eur.

Nuestras Arroz / Our Rice Dishes (min 2 pers)

ARROZ AL CALDERO

CON MÚJOL DEL MAR MENOR O GAMBAS PELADAS Y ALI-OLI
RICE WITH MULLET FROM THE MAR MENOR OR PEELED PRAWNS AND AIOLI 29.00 eur.

ARROZ CALDERO 40 ANIVERSARIO

CON BONITO, GAMBA ROJA, HABITAS Y AJOS TIERNOS
RICE WITH BONITO, RED PRAWNS, BROAD BEANS AND GARLIC 38.00 eur.

PAELLA DE VERDURAS DE LA HUERTA Y POLLO CAMPERO

CON PIMIENTOS, HABAS, GUISANTES, COLIFLOR, AJOS TIERNOS (según temporada)
WITH PEPPERS, BROAD BEANS, PEAS, CAULIFLOWER, AND GARLIC (in season) 29.00 eur.

ARROZ SIGLO XXI con CHATO

RICE WITH PORK RIBS AND TENDER BROAD BEANS 33.00 eur.

ARROZ NEGRO con CALAMARES, GAMBAS Y TINTA

RICE WITH PRAWNS AND SQUID IN THEIR INK 29.00 eur.

ARROZ A BANDA CALDO DE PESCADOS Y MARISCOS, SERVIDOS EN CAZUELA

FISH AND SHELLFISH STEW SERVED IN ITS OWN CASSEROLE DISH 29.00 eur.

ARROZ DE SECRETO IBERICO Y SETAS SETAS

WITH IBERIAN PORK LOIN AND WILD MUSHROOMS 29.00 eur

PAELLA DE MARISCO CIEGA CON CIGALAS, SEPIA Y GAMBA ROJA

WITH PEELED LOBSTER, PEELED PRAWNS AND CALAMARI 35.00 eur.

FIDEUÁ MARINERA CON FIDEOS Y DIFERENTES PESCADOS Y MARISCOS

NOODLES WTH FISH AND SHELLFISH 35.00 eur.

(Los precios de los platos de arroz son para 2 personas, price for 2 people)

Pastres / Dessert

SORBETE DE LIMON AL CAVA

CAVA AND LEMON SORBET 3.50 eur.

TARTA DE GALLETAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CAKE WITH BISCUIT FILLING 4.75 eur

PAPARAJOTES CON HELADO DE VAINILLA Y 3 SIROPES

DEEP FRIED LEMON LEAVES WITH VANILLA ICECREAM & SIROP 4.75 eur.

TARTA DE HOJALDRE CON CREMA DE QUESO

FRUTAS Y PISTACHO

FRUITS, CHEESE CREAM AND PISTACHOPASTRY BASE 4.95 eur.

FRAMBUESA NATURAL CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO

RASPBERRIES WITH A WHITE CHOCOLATE SAUCE 6.30 eur.

HELADOS ARTESANALES (Vainilla, Chocolate, Turrón, Fresa)

SELECTION OF HOME MADE ICECREAM 4.75 eur.

Cafés especiales / Acompañamientos

BOMBÓN

100% NATURAL COFFEE WITH CONDENSED MILK 2.50 eur.

BELMONTE

100% NATURAL, CONDENSED MILK AND BRANDY 3.50 eur.

ASIATICO

100% NATURAL, CONDENSED MILK, BRANDY LIQUOR 43, CINNAMON AND LEMON RIND 3.75 eur

Para Acompañar / Acompañamientos

BRANDY SIGLO XIX

BRANDY XIX CENTURY **Glass** 6.50 eur

BRANDY CONSTITUCION

BRANDY CONSTITUTION 15.00eur

RON CONSTITUCION 15 AÑOS

RON CONSTITUTION 15 YEARS 6.50eur

RON CONSTITUCION 25 AÑOS

RON CONSTITUTION 25 YEARS 8.50 eur

WHISKY DE MALTA CONSTITUCION

MALTA WHISKY CONSTITUTION 10.00 eur

LICORES ELABORADOS POR DESTILERIAS BERNAL. EL PALMAR (MURCIA)

SPIRITS PRODUCED BY DESTILERIAS BERNAL. EL PALMAR (MURCIA)

MOSCATEL DE LA MARINA

SWEET MUSCATEL WINE **Glass** 2.75 eur **Bottle** 16.00 eur.

CASTANO MONASTRELL DULCE (YECLA)

CASTANO MONASTRELL SHERRY 21.00 eur

Acompaña los platos con Sangría de Cava (suave, seco y bajo en alcohol)

Try our Cava sangria with you meal (mild, dry and low in alcohol)

Platos sujetos a cambios según productos de temporada

Menu subject to change according to season

10% IVA incluido - VAT INCLUDED

Pan y Aperitivos: 1€ por persona / Bread and appetizers: €1 per person