

EL COMIENZO

TO START

<i>Ensalada Templada con Jamon de Pato, Queso de Cabra con Higos y Frutos Secos</i> Warm Salad with Duck Ham, Goat's Cheese with Figs and Nuts	11,50 €
<i>Hojas Tiernas, Pollo en Escabeche con Verduritas de la Huerta Murciana</i> Tender Leaves Salad, Pickled Chicken and Vegetables from the "Huerta Murciana"	9,50 €
<i>Foie Mi-cuit Casero Caramelizado con Tierra de Pistacho Verde y Sésamo Tostado</i> Homemade Caramelized Foie Mi-cuit with Green Pistachio and Toasted Sesame Powder	13,50 €
<i>Salteado de Setas de Temporada con Velo de Gamba Roja y su Jugo.</i> Sautéed Seasonal Mushrooms with Red Prawn Veil cooked in there own Juice	15,50 €
<i>Gambas al Pil Pil</i> "Pil Pil" Prawns, Sizzling Prawns Cooked in Olive Oil, Garlic and Paprika	13,50 €
<i>"Dúo de Marisco", Vieiras en Tempura y Langostinos con Bisqué de Marisco</i> "Seafood Duo" Scallops in Tempura and Tiger Prawns with Seafood Bisque	13,50 €
<i>Jamón Ibérico de Bellota, al Corte, con Pan de Cristal y Tomate Raspado</i> Hand Cut "Ibérico" Ham, Country Style Bread, Grated Tomato with Extra Virgin Olive Oil	24,00 €
<i>Crema de Berenjena Ahumada con Tosta de Queso Brie</i> Smoked Aubergine Cream with Brie Cheese on a Toast	9,50 €
<i>Crema de Calabaza con Crujiente de Parmesano</i> Pumpkin Cream with Parmesan Cheese Flake	9,50 €
<i>Calamar Nacional a la Plancha, Salsa de su Tinta y Alioli de Azafrán</i> Grilled National Squid, in Its own Ink Sauce and Saffron "Alioli"	17,00 €
<i>Pulpo a la Gallega con Cremoso de Patata e Infusión de Pimentón de la Vera</i> Tender Octopus Slices, Creamy Potato, Paprika Infused Extra Virgin Olive Oil	13,00 €
<i>Menestra de Verduras de Invierno con Velouté de Ave y Huevo de Codorniz</i> Winter Vegetable Stew with Chicken Velouté and Quail Eggs	11,50 €
<i>Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota con Mayonesa de Ajo Negro</i> "Ibérico" Ham Croquettes with Black Garlic Mayonnaise	9,00 €
<i>Revuelto de Bacalao Desalado con Patatas Paja</i> Scrambled Cod with Straw Potatoes	11,50 €



ARROCES (Mínimo 2 personas)

RICES (Minimum 2 people)

Arroz de Pollo y Verduras 16,00 €
 Chicken and Vegetable Paella

Fideua Marinera con Tacos de Rape y Alioli de Citricos con Azafran 17,00 €
 Seafood Fideua with diced Monkfish and Citric "Alioli" and Saffron

Arroz Meloso de Bogavante 22,00 €
 Mellow Lobster Rice

Arroz a Banda 17,00 €
 Peeled Seafood Paella

DEL MAR

FROM THE SEA

Lomo de Salmonete, Salsa de Tomate especiado y Carbón Vegetal 22,00 €
 Red Mullet Loin with Spiced Tomato Sauce and Vegetable Coal

Ijada de Atún Rojo a la Parrilla, Cremoso de Patata, Pimiento Rojo Asado y Migas Ahumadas 24,00 €
 Grilled Red Tuna Flank, Creamy Potato, Roasted Red Pepper and Smoked Bread Crumbs

Lomos de Bacalao Frito en Harina de Garbanzo, Salsa Romesco y Calçots a la Llama 21,00 €
 Fried Cod Loins in Chickpea Flour, "Romescu" Sauce and Flamed Calçots

DE LA TIERRA

FROM THE LAND

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Verduritas y Pure de Patatas al Ajo Asado 25,00 €
 Grilled Beef Tenderloin with Vegetables and Roast Garlic Mashed Potatoes

Paletilla de Cordero Confitada con "Ras el Honout", Cuscús de Verduras y Tomate Soleado 22,00 €
 Confit Lamb Shoulder with "Ras el Honout", Vegetables Couscous and Tomato

Carrillera de Ternera Estofada, Manzana Glaseada con Mantequilla y Patata Cremosa 20,00 €
 Braised Calf Cheek, Glazed Apple with Butters and Creamy Potato

Cochinillo Asado a Baja Temperatura, Cremoso de Tartufo y Migas Ruleras 22,50 €
 Roast Pork cooked at low Temperature, Truffle Cream and Fried Bread Crumbs

Suprema de Pollo de Corral en Salsa de Foie y Frutos Rojos 20,50 €
 Free Range Chicken Supreme with Foie and Red Berry Sauce

