

APERITIVOS

- Anchoa 00 
- Mojama / almendras 
- Hueva mújol / almendras 
- Lomito ibérico de bellota 

CRUDOS Y MARINADOS

- Ostra gillardeau N°2 
- Tartar de atún, mango y almendra 
- Ceviche de dorada, maracuya y coco 
- Boquerones marinados con raspa 
- Mejillones al curry verde 
- Tataki de presa ibérica, foie y aceite de trufa 

ENTRANTES

- Ensaladilla rosa y anguila ahumada 
- Patatas Bravas 2.0. 
- Esparrago blanco con miso 
- Huevo de mújol cremosa con almendras 
- Calamar andaluza 
- Calamar a la plancha y cebolla en su tinta. 
- Pulpo brasa, patata violeta y mojo verde. 
- Mollejas de cordero brasa y coliflor 
- Albóndigas de cordero al curry rojo 

ENSALADAS

- Tomate partío y tarantelo de Atún Rojo Bluefin salvaje 
- Burrata, rucula, pesto rojo y coppa 
- Ensalada de mango asiática 
- Ensalada de cogollos con sardina ahumada 

ARROCES*

- Caldero del Mar Menor 
- A banda 
- Pato, setas y foie 
- Morrillo de atún y cigalas 
- Langosta (Consultar disponibilidad) 

*Hasta las 19.00 h

CARNES

- Hamburguesa de Angus 
- Entrecot de vaca vieja
- Solomillo de vaca vieja
- Pluma Iberica
- Chuletón de vaca madurada min. 30 días

PESCADOS Y MARISCOS

- Consulte las sugerencias del día 

LEYENDA:



POSTRES

- Sorbete de mojito de frambuesa  
- Brownie con helado de avellana     
- Arroz con leche caramelizado con helado de leche merengada  
- Flan de capuccino con helado de asiático  
- Milhoja rellena de crema de frangipane     
- Carpaccio de piña, almibar, azafran y helado de coco    
- Tarta de queso Shropshire   
- Tabla de quesos 

VINOS DULCES

- Los Cuartillos, Moscatel
- Sauternes Sablettes
- Niepoort LBV
- Recondita Armonia Monastrel Dulce
- F. Richter Riesling Auslese
- Oremus Tokaji 3 Puttonyos

LEYENDA:

