



## APERITIVOS

Anchoa 00	1,30€/u.
Mojama /almendras	10 €
Hueva mújol / almendras	12 €
Lomito ibérico de bellota	10 €

## CRUDOS Y MARINADOS

Ostra francesa Nº 2	4,90 €/u
Tartar de atún, mango y almendra	19 €
Ceviche de dorada, maracuya y coco	15 €
Boquerones marinados con raspa	10 €
Mejillones al curry verde 	13 €
Tataki de presa ibérica, foie y aceite de trufa	13 €

## ENTRANTES

Ensaladilla rosa y anguila ahumada	13 €
Patatas Bravas 2.0.	13 €
Espárrago blanco, pesto de pipas de calabaza	10 €
Hueva de mújol cremosa con almendras	16 €
Calamar andaluza	18 €
Calamar a la plancha y cebolla en su tinta.	19,50 €
Pulpo al horno, patata violeta y mojo verde.	19,50 €
Mollejas de vaca brasa y coliflor	15 €
Albóndigas de pollito picantonas 	14 €

## ENSALADAS

Tomate partío y tarantelo de Atún Rojo	16 €
Bluefin salvaje	16 €
Burrata, rúcula, pesto rojo y coppa	14 €
Ensalada de mango asiática	15 €
Ensalada de cogollos con sardina ahumada	14 €

## ARROCES\*

Caldero del Mar Menor	15 €
A banda	16 €
Pato y setas.	17 €
Morrillo de atún y gamba roja	19 €
Langosta ( Consultar disponibilidad)	27 €

\*Hasta las 17.00 h - mínimo 2 pax - 1 arroz x mesa.

## CARNES

Hamburguesa de Angus	15 €
Bife Argentino	22 €
Solomillo de vaca vieja	22 €
Pluma Iberica	19 €
Chuletón de vaca madurada min. 50 días	55 €/kg

## PESCADOS Y MARISCOS

Consulte las sugerencias del día

SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA SOLICITE LA CARTA DE ALÉRGICOS



## APPETIZERS

Anchovy 00	1,30 €/u
" Mojama " salted tuna /Almonds	10 €
Salted mullet roe / Almonds	12 €
Iberian pork loin cured	10 €

## RAW AND MARINATED

French `s Oysters N°2	4,90 €/u
Tuna tartar, mango and almonds	19 €
Sea Bream Ceviche, passion fruit and coconut	15 €
Marinated anchovies	10 €
Green curry mussels	13 €
Iberian pork meat Tataki, foie and truffle oil	13 €

## STARTERS

Pink russian salad with smoked eel	13 €
Patatas bravas 2.0.	13 €
Grilled asparagus, with pumpkin seeds pesto	10 €
Braised mullet roe with almonds	16 €
Fried squid " Andaluza Style "	18 €
Grilled squid, onion and ink	19,50 €
Baked Octopus with violet potato puree and green " mojo " sauce	19,50 €
Grilled lamb sweetbreads and cauliflower	15 €
Spicy chicken meatballs	14 €

Typical seafood creamy rice, strongly rooted in the cuisine of the Mar Menor region.

²Paella with calamary, tuna and shrim. It 's typical in Murcia and Alicante

## SALADS

Fresh tomatoes and Red tuna " tarantelo "	16 €
Burrata, red pesto and coppa	14 €
Asian mango salad	15 €
Lettuce buds with smoked sardine	14 €

## PAELLA / RICE \*

Caldero del Mar Menor <sup>1</sup>	15 €
" A banda " seafood rice <sup>2</sup>	16 €
Duck and mushrooms.	17 €
Tuna and red prawn	19 €
Lobster* ( pre-order)	27 €

\* Minimum 2 pax.,and until 17:00h. 1 Paella per table

## MEATS

Cheese burger, with truffle mayonaise	15 €
Cube Roll ( Argentinian Bife)	22 €
Beef ' s Sirloin	22 €
Beef Chop	55 €/kg

## FISHES AND SEAFOOD

Ask the waiter for fresh daily products

\*IF YOU HAVE ANY ALLERGIES INDICATE THIS TO THE WAITER

WIFI: REST. CAMAROTE MARTINIQUE

PASS: lamanga2023



TABLE SERVICE € 1,50 PER COMENSAL \*VAT INCLUDED