

CARTA VERANO 2024 ENTRETEMPOS

---DE DESPENSA---

Anchoas Don Bocarte	16.00
Mejillones fritos en escabeche	8.50 lata conserva
Navajas al natural (6/8)	7.50 lata conserva
Lomito ibérico bellota 100%	7.00 / 12.00
Jamón de cebo ibérico	18.00
Selección de quesos	8.50 / 14.00

--- PARA EMPEZAR---

Almendra Marcona frita con huevo de Mújol (ración por persona) 3.00

Ensaladilla Rusa con mahonesa, piparras y tarantelo de atún rojo 8.00

Marinera con anchoa del Cantábrico 2.90

Croqueta de Berenjenas a la crema 1.90

Croqueta de Jamón de cebo 1.90

Tartar de aguacate, anchoa y salmón marinado 3.00

Saam de manitas de chato murciano y pico de gallo 2.80

Taco de bacalao en tempura 3.50

Mollete de secreto a baja temperatura, mozzarella y soja 3.50

Pastrami 7.00

---PARA COMPARTIR---

Patatas Bravas 7.50

Berenjena lacada, menta y quesola Zarcillera 9.00

Coca mediterránea de boquerones 12.00

Calamar tradicional a la plancha 14.00

Atún rojo mariando con grasa de jamón ibérico 14.00

Pulpo con parmentier de patata y panceta joselito 19.00

Burrata con tomates asados y babaganush de bereneja a la llama 12.00

Foie ecológico en salazón y confituras tradicionales 16.50

Ensalada de tomates locales de temporada con ventresca 12.00

Steak tartar clásico 17.50

---PARA REMATAR---

Bacalao al vapor con bechamel de puerros y pistachos	19.00
Rodaballo al horno, bearnesa y alcaparras fritas	18.00
Carrillera de cerdo estofada con vino de Bullas y parmentier de patata	14.50
Lomo alto de Vaca (400 gr.)	25.00
Cochinillo a baja temperatura	22.00
Pluma de cerdo ibérico con pimientos de padrón	18.00
Magret de pato con cous cous cítrico	22.50
Paletilla de lechazo al horno	24.00

---POSTRES---

Tarta de queso al horno	5.50
Mouse de chocolate con galleta lotus y helado de café	5.50
Tarta de limones murcianos con merengue	5.50
Milhojas de vainilla	5.50

Servicio de pan (panera) 0.60€ por persona
Todos los precios incluyen IVA