

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 hueva 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 iberico 14.00

Pulpo con parmentier de patata y panceta joselito 19.00

Burrata con tomates asados y babaganush de berenjena 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 alciparras 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