

{Entretempos}

Bullas/Murcia

--- CONSERVAS/BARRA ---

Mejillones fritos en escabeche	11.00
Navajas al natural	8.00
Anchoas Don Bocarte (10/12 piezas)	16.00
Anchoas Catalina reserva (10-12 piezas)	18.00
Lomito ibérico bellota	8.00 / 12.00
Selección de quesos de pequeños productores	4.00 pax

--- APERITIVOS ---

Gilda	3.50
Hueva de mújol / almendra Marcona	3.50
Ens. Rusa / tarantelo atún rojo / Mahonesa anchoa	9.00
Marinera	2.90
Tartar quisquilla / ajoblanco	9.00
Croqueta cremosa de jamón	2.00
Croqueta del mes	2.00
Taco de bacalao en tempura	3.50
Empanadilla de cordero segureño	3.00
Saam manitas cerdo / pico de gallo	3.00
Sandwich pastrami	7.00

--- ENTRANTES ---

Bravas	7.50
Berenjena lacada / queso zarcillera	9.00
Puerros / carbonara sobrasada	12.00
Tomate local de temporada / Ventresca	12.00
Caballa marinada / pepino encurtido	12.00
Sashimi lubina / tajin	16.00
Calamar nacional	15.50
Pulpo / Parmetier / panceta Joselito	18.00
Mollejas cordero	14.00
Foie en salazón / confitura de pera y vainilla	16.50
Steak tartar	18.00

Servicio de pan 1€ por persona

--- PRINCIPALES ---

Rodaballo / bearnesa	18.00
Bacalao / bechamel de puerros / pistachos	19.00
Corvina / beurre blanc	20.00
Carrilera cerdo / Parmentier	16.00
Pluma cerdo ibérico	18.00
Lomo alta de vaca	26.00
Presa vaca madurada 30 días	35.00
Paletilla cordero lechal	24.00
Magret de pato / Naranja y soja	22.00
POSTRES FUERA DE CARTA	6.00

En Cocina: Mara, Jose Juan, Ginés y Carlos

En sala: Antonio, Maria, Lucia, Paco y Paula