

{Entretempos}

Bullas/Murcia

--- CONSERVAS/BARRA ---

Mejillones fritos en escabeche	12.50
Navajas al natural	9.00
Anchoas Catalina (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	5.00 pax

--- APERITIVOS ---

Gilda	3.00
Hueva de mújol con almendra Marcona	3.50
Ens. Rusa, tarantelo atún rojo y Mahonesa anchoa	10.00
Marinera	2.90
Tartar quisquilla con ajoblanco de anacardo	9.00
Croqueta cremosa de jamón	2.00
Croqueta del mes	2.00
Taco de bacalao en tempura	3.50
Tartar aguacate y anchoa y Salmón marinado	3.00
Saam manitas cerdo con pico de gallo	3.00
Sandwich pastrami	7.00

--- ENTRANTES ---

Bravas	7.50
Berenjena lacada, queso zarcillera y menta	9.00
Tomate local de temporada con Ventresca	12.00
Caballa marinada, pepino encurtido	12.00
Sepia en salsa de salmorreta	16.00
Calamar nacional	15.50
Pulpo, Parmetier y panceta Joselito	18.00
Lubina marinada con vinagreta de pomelo	16.00
Galete atún rojo salvaje en escabeche	24.00
Foie en salazón, confitura de pera y vainilla	16.50
Steak tartar	18.00

Servicio de pan 1€ por persona

--- PRINCIPALES ---

Rodaballo con bearnesa	20.00
Bacalao, cremoso patata y pistachos	25.00
Corvina, beurre blanc y rúcula	20.00
Carrilera cerdo con Parmentier	16.00
Pluma cerdo ibérico	19.00
Paletilla cordero lechal	24.00
Magret de pato, Naranja y soja	22.00
Lomo alta de vaca	30.00
POSTRES FUERA DE CARTA	6.00

En Cocina: Mara, Ginés, Carlos y Laura

En sala: Antonio, Maria, Luci, Paco, Paula e Isma