

ENTRANTES STARTERS

Aguachile de langostino con salsa cilantro y manzana verde 🦞	15.00 €
Prawn "Aguachile" with coriander sauce and green apple	
Ensalada de burrata con vinagreta de yema de huevo y salicornia 🥚 🥒	15.00 €
Burrata salad with egg yolk vinaigrette and Salicornia	
Ensalada de brotes tiernos con espárragos trigueros y perdiz en escabeche 🥬 🍷	15.00 €
Tender sprout salad with asparagus and pickled partridge	
Pulpo tres texturas con salsa de aguacate y lima 🦑 🌿	16.00 €
Octopus three-textures with avocado and lime sauce	
Croquetas de rabo de toro con mermelada de calabaza casera - 6 piezas 🍷 🌿 🥚	16.00 €
Oxtail croquettes with homemade pumpkin jam - 4 pieces	
Tartar de atún con aguacate quemado 🐟 🌿	16.00 €
Tuna tartar with burned avocado	
Tataki de cerdo ibérico marinado en salsa de soja y zumo de naranja 🌿 🍷	12.00 €
Iberian pork tataki marinated with soy sauce and orange juice	
Jamón Ibérico Sánchez romero Carvajal 5J	26.00 €
Sánchez Romero Carvajal 5J Iberian Ham	
Jamón Duroc	18.00 €
Duroc Ham	
Jamón de Chato Murciano	16.00 €
Murcia D.O. Ham	
Degustación Jamón: Carvajal 5J, Duroc y Chato Murciano	22.00 €
Tasting Ham: Carvajal 5J, Duroc & Chato	

DEL MAR *FISH*

Corvina Salvaje con Salsa de Khale y Alioli de Plancton 

Wild Sea Bass with Khale and Plank aioli

16.00 €



Rodaballo a la plancha con Rabo de Toro
Grilled Turbot with Oxtail

20.00 €

Ijada de Atún acompañado de Pisto de Tomate con Verduritas y Yema de Huevo en Salazón  

Tuna Ijada accompanied by Tomato Ratatouille with Vegetables and Salted Egg Yolk

25.00 €

Calamar Nacional Plancha con Cremoso de Ajo Negro  

Grilled National Squid with Creamy Black Garlic

20.00 €

PASTA *PASTA* FRESCA

Pappardelle de Marisco al Estilo Thai con Curry Rojo 15.00 €
Seafood Pappardelle Thai-style with Red Curry








Raviolis de Salmón con Salsa de Albahaca 14.00 €
Salmon Raviolis with Basil Sauce



NUESTRA TIERRA

MEAT

Pollo a baja Temperatura con Mole Negro  	15.00 €
Low Temperature Chicken with Black Mole	
Solomillo de Ternera con Salsa de Setas y Escalope de Foie de Pato 	25.00 €
Beef Sirloin with Mushroom Sauce and Duck Foie Escalope	
Entrecotte de Ternera a la parrilla con Salsa de Ajo (200gr.) 	22.00 €
Grilled Beef Entrecotte with Garlic Sauce	
Carré de Cordero ahumado con Cremoso de Yuca y Patata Fondant 	19.00 €
Smoked Lamb with Creamy Cassava and Fondant Potatoes	
Lechón en su jugo con Puré de Boniato y Piña Asada	22.00 €
Roast Sucking Pork with Mashed Sweet Potatoes and Roasted Pineapple	
Chuletón de Vaca Añeja (1 kg) - Para 2 personas	49.00 €
Aged Cow steak - For 2 persons	

RICE TRADITIONS

TRADICIÓN DE ARROCES

*Precios por persona. Mínimo dos comensales.
Price per person. Minimum two guests.*

Arroz de Placton	25.00 €
Placton Rice	
Arroz Negro de Pulpo	18.00 €
Octopus Black Rice	
Arroz a Banda	16.00 €
Seafood Rice	
Arroz de Presa Ibérica y Setas	17.00 €
Iberian Pork with Mushrooms Rice	

POSTRES *DESSERTS*

Arroz con Leche Caramelizado con Piña Asada y Helado de Canela   

Dairy Rice Caramelised with Roasted Pineapple and Cinnamon Ice Cream

7.00 €

Tarta de Queso con Frutos Rojos y Helado de Albahaca   

Cheesecake with Red Berries and Basil Ice Cream

7.00 €

Coulant de Chocolate y Helado de Leche Merengada   

Chocolate Culant and Meringue Milk Ice Cream

8.00 €

Semifrío de Yogurt Griego con tierra de Galleta de Jengibre y Mermelada de Naranja   

Semi-cold Greek Yogurt with Ginger Biscuit and Oranje Jam

7.00 €

