



PICOTEO

ENSALADILLA RUSA	6,5
ENSALADILLA DE MARISCO	6,5
PATATAS BRAVAS	6,5
ZAMBURIÑAS (UNIDAD)	2,5
MARINERA O MARINERO	2,6
MARIPULPO (MARINERA DE PULPO)	3,2
BUÑUELO DE BACALAO CON PIEL CRUJIENTE	1,8
ALCACHOFA CON MIEL DE CAÑA (UNIDAD)	1,7
CROQUETÓN DE (UNIDAD):	2,2
• POLLO ASADO	
• BOLETUS Y PARMESANO	
• JAMÓN	
• CHIPIRÓN EN SU TINTA	
CABALLITOS DEL MAR MENOR (UNIDAD)	2,3

CARTA DE DÍA

ENTRANTES

⊕ TEMPURA A BABOR	12
<i>Verduritas y gambas en tempura con salsa agridulce casera</i>	
GAMBAS AL AJILLO	14
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN	12
⊕ PULPO A LA CARTAGENERA	16
<i>Pulpo de roca a la plancha marinado con aceite, limón, vinagre y diferentes hierbas</i>	
MEJILLONES AL VAPOR	11
CEVICHE DE CORVINA	15
<i>Cebolla morada, guindilla, lima, cilantro, aguacate y ají amarillo</i>	
BOQUERÓN FRITO	11
REVUELTO DE SEPIA, SETAS Y AJOS TIERNOS	11
⊕ CHIPIRÓN PLANCHA O ROMANA	14
TARTAR DE ATÚN ROJO Y AGUACATE	16
VERDURAS PLANCHA	11
PAN Y COMPLEMENTOS	1,5

ENSALADAS

MIXTA	10
<i>Lechuga romana, tomate, cebolla, atún, zanahoria, maíz, espárragos, huevo y olivas</i>	
RONDELLA	11
<i>Mezclum, tomate cherry, queso de cabra, frutos secos y salsa de miel y mostaza</i>	
CÉSAR	11
<i>Lechuga romana, tomate cherry, pollo, queso parmesano, pan tostado y salsa César</i>	
⊕ PERDIGUERA	13
<i>Tomate raff, bonito en salazón, alcaparras, tallos, guindillas dulces, cebolletas y sal negra</i>	
LA CALA	13
<i>Mezclum, endivias, tomate cherry, frutos secos, salmón, aguacate, queso fresco y vinagre de Módena</i>	

ARROCES

⊕ A BANDA	13
MARISCO	14
POLLO	13
MIXTO (POLLO Y MARISCO)	14
PULPO	16
NEGRO	15
FIDEUÁ DE MARISCO	14
BOGAVANTE	20
⊕ MAGRA Y COSTILLEJAS	14
⊕ CALDERO DEL MAR MENOR	12
+PESCADO CALDERO	2

PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2

CARTA DE DÍA

CARNES

CHULETÓN DE VACA GALLEGA	55€/KG
ENTRECOT DE TERNERA	18
CHULETAS DE CORDERO	16
PECHUGA DE POLLO EMPANADA	10
NUGGETS DE POLLO	9
POLLO ASADO	9

PESCADOS

LUBINA PLANCHA	16
MERLUZA PLANCHA O ROMANA	14
BACALAO ENCEBOLLADO	14
⊕ FRITURA DE PESCADO (2 PERSONAS)	22
SARDINAS PLANCHA	12

POSTRES

MELÓN O SANDÍA	4
TARTA DE NUECES Y CAMELO CON QUESO MASCARPONE	4,5
TARTA DE QUESO	4,5
TARTA DE CAFÉ ASIÁTICO	4,5
PIÑA NATURAL	5
TARTA DE FERRERO	5
TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON HELADO DE TURRÓN	6,5



CERVEZAS Y VINOS

PRECIO COPA

PRECIO BOTELLA

ESPUMOSOS

DE NARIZ ZERO DOSAJE MONASTRELL 2020		24
ARTADI IZAR LEKU 2017		32
MARCEL MOINEUAUX BRUT TRACITION GRAND CRU		49

GENEROSOS

LA RIVA MANZANILLA FINA MIRAFLORES BAJA	3	23
---	---	----

BLANCOS

LUIS PÉREZ EL MUELLE DE OLASO 2021	3,5	19
HENRI BOURGEOIS LE PETIT 2019		21
CARABALLAS VERDEJO 2021	4	23
ANTONIO MADEIRA BRANCO DAO 2018		25
RAUL PÉREZ ATALIER 2021		26
SCHOSS LIESER KABINET 2020		28
ABEL MENDOZA VIURA 2020		34

TINTOS

RAUL PÉREZ ULTREIZ ST JACQUES 2020		21
CASA CASTILLO LA TENDIDA 2021		22
DE NARIZ TERROIR NOROESTE 2020	4,5	25
PARADA DE ATAUTA		26
LUIS ANXO A TORNA DOS PASAS 2019		27
DIEGO MAGAÑA ANZA 2020		27
PALLUS LES PENSES 2017		32

Carta de vinos elaborado por:
Francisco Javier Saura, mejor sumiller Región de Murcia 2023