



## CERVEZAS



### DAURA

La cerveza sin gluten más premiada del mundo por su sabor. Antes de salir al mercado, cada lote es analizado por el CSIC para asegurar que su contenido en gluten es inferior a 3 ppm.

Grado de alcohol: 5,40% Vol

33cl

**2,50 €**



### ESTRELLA DE LEVANTE

Lager de alta calidad, elaborada mediante el procedimiento tradicional de maduración lenta con al menos 2 semanas de guarda. Una cerveza eminentemente refrescante y con sabor.

Grado de alcohol: 4,80% Vol

33cl

**2,40 €**



### ESTRELLA DE LEVANTE 0,0

Caracterizada por su frescura y equilibrado amargor, conserva toda la originalidad de Estrella de Levante gracias a un proceso de desalcoholización y recuperación de aromas que permite disfrutar de una cerveza 0,0 con todo el sabor.

Grado de alcohol: 0,00% Vol

33cl

**2,50 €**



### ESTRELLA DE LEVANTE 0,0 TOSTADA

Estrella de Levante 0,0 tostada es una cerveza de gran calidad, elaborada a partir de la combinación de la malta pilsen y todos los matices de las maltas caramelo y torrefactas. Una cerveza sin alcohol de sabor intenso, donde predominan las notas a cereales tostados.

Grado de alcohol: 0,00% Vol

33cl

**2,50 €**



### PUNTA ESTE

Lager elegante, con cuerpo y refrescante elaborada con variedades de cebada cuidadosamente seleccionadas y malteadas en nuestra maltería de Murcia. Ideal para acompañar con un aperitivo o un plato principal.

Grado de alcohol: 5,40% Vol

33cl

**2,50 €**



### VERNA

Clara elaborada con ingredientes 100 % naturales y con limones de las variedades Verna y Primofiori de la Vega del Segura. Una cerveza eminentemente refrescante con un agradable gusto amargo, ligero y equilibrado.

Grado de alcohol: 3,20% Vol

33cl

**2,50 €**



## CARTA 2025

### ENTRANTES

#### JAMÓN IBÉRICO

Jamon de cebo de campo 100% raza iberica Guijuelo

UNIDAD

16,00 €

#### JAMÓN IBERICO Y QUESO

Jamon de cebo de campo 100% raza iberica Guijuelo  
Y queso curado leche cruda de oveja



UNIDAD

16,00 €

#### SALCHICHA SECA



UNIDAD

7,00 €

#### SALCHICHA SECA CON PARMESANO Y ALMENDRAS



UNIDAD

9,50 €

#### JAMON ASADO CON QUESO ALIÑADO

Lacon de cerdo y queso con pepinillos aderezado  
con A.O.V.E ,limon y pimenton.



UNIDAD

10,00 €

#### TABLA DE QUESOS INTERNACIONALES

Seleccion de de cuatro variedades de quesos  
españoles y europeos sujeta a cambios segun  
temporada



UNIDAD

15,00 €

#### LATA DE MEJILLONES DE LA CASA CON PATATAS ARTESANAS



12,00 €

#### HUEVA DE MUJOL CON MOJAMA Y ALMENDRAS



12,00 €

#### ENSALADILLA RUSA



4,50 €

#### MARINERA

Rosquilla de pan crujiente con ensaladilla rusa y  
anchoa en sarmuera.



2,50 €



### MARINERO



UNIDAD

2,50 €

### BICICLETA

Rosquilla de pan crujiente con ensaladilla rusa



1,50 €

### ROLLITO DE SALMÓN

Salmon ahumado relleno de ensaladilla de marisco.



4,50 €

### MATRIMONIO

Anchoa en salmuera con boquerón



UNIDAD

2,00 €

### ENSALADILLA DE MARISCO

Surimi de marisco con lechuga y mahonesa



6,00 €

### MATRIMONIO

Anchoa en salazon con boqeron en vinagre cebolla escurtida y aceitunas rellenas.



UNIDAD

2,50 €

## ENSALADAS

### TOMATES DE TEMPORADA, ENCURTIDOS Y BONITO EN SALAZÓN



ENTERA MEDIA

12,00 € 9,00 €

### TOMATES DE TEMPORADA, ENCURTIDOS Y BOQUERONES



ENTERA MEDIA

12,00 € 9,00 €

### TOMATES DE TEMPORADA, ENCURTIDOS Y VENTRESCA



ENTERA MEDIA

12,00 € 9,00 €

### ENSALADA DE AHUMADOS CON TOMATE RALLADO

12,00 €

### ENSALADA DE PIMIENTOS DE ASADOS CON VENTRESCA

Pimientos asados en la casa con lascas de ventresca de atun en aceite.

12,00 €

### ENSALADA ESPECIAL CON QUESO DE CABRA

Rulo de queso, lechugas, escurtidos, nueces, Reduccion de vinagre de modena



12,00 €



### ENSALADA MIXTA ESPECIAL

Lechuga, tomate, escurtidos, huevo, Ventresca de atun y huevo, queso fresco y pimientos asados.



ENTERA MEDIA

12,00 € 9,00 €

## MARISCOS

### TAPA DE PULPO ASADO

Pulpo asado al estilo murciano.



3,00 €

### PULPO DE ROCA A LA BRASA

Pulpo de roca terminado a la brasa sobre una base de patatas AOVE y pimenton

15,00 €

### QUISQUILLA DE ARRASTRE



120,00 €

### NECORA GALLEGA



60,00 €

### GAMBA ROJA FRESCA DE LA COSTA

180,00 €

### GAMBA BLANCA

UNIDAD

80,00 €

### AIMEJA GALLEGA AL VAPOR



60,00 €

### BERBERECHO GALLEGO AL VAPOR



50,00 €

### COQUINA DE HUEVA



80,00 €

### ZAMBURIÑAs

UNIDAD

2,60 €

### CALAMAR NACIONAL A LA PARRILLA O ANDALUZA

18,00 €



## PESCADOS

### LOMO DE RODABALLO A LA BRASA



19,00 €

### COSTILLAR DE ATÚN ROJO ( parpatana)

Elaborado simplemente a la brasa con guarnicion de de patatas fritas y pimientos.



18,00 €

### LUBINA SALVAJE A LA BRASA

28,00 €

### TATAKY DE ATÚN ROJO



UNIDAD

16,00 €

### LUBINA SALVAJE EN ADOBO TAPA

Tapita de unos 100g. aprox. con un rebozado muy suave .



5,00 €

### TARTAR DE ATUN



12,00 €

## TAPAS CALIENTES

### HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBERICO

Tres huevos fritos patatas, pimientos de padron y jamon iberico.



12,00 €

### CABALLITO

Cola de gambon en tempura



2,00 €

### CROQUETAS CASERAS

Jamon iberico, Chipiron en su tinta, Gamba roja, pollo...



UNIDAD

2,00 €

### ALCACHOFA MARINADA A LA BRASA

Terminada al gusto con Micuit de foie ,reduccion px y piñones ,o con parmesano o con crema de torta del casar ytocino iberico.



5,00 €



**MEDALLON DE QUESO DE CABRA AL HORNO CON CONFITURA DE TOMATE.**



7,50 €

**PATATAS ASADAS CON ALIOLI**

6 UNIDADES ta



6,00 €

## RACIONES

**ARROZ CON CHULETA DE VACA MADURADA Y SU TUETANO**

Arroz preparado en el momento y minimo 2 personas

16,50 €

**ARROZ CON PULPO DE ROCA**

Arroz preparado en el momento y minimo 2 personas



16,50 €

**CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO EN SALSA DE VINO TINTO**

Cocinada con verduras y. vino y con guarnicion de patatas panaderas.



8,50 €

**ASADO DE POLLO**

Cuarto de pollo trasero con las patatas en su jugo



8,50 €

**RABO DE TORO**



15,00 €

**PALETILLA DE CABRITO ASADA EN SU JUGO**



25,00 €

**CONSOMÉ CON PELOTAS (EN TEMPORADA)**



4,50 €

**GAZPACHO/SALMOREJO (EN TEMPORADA)**



4,50 €



## CARNES

### **COSTILLAS DE CORDERO SEGREÑO A LA BRASA**

Cuatro unidades acompañadas de patatas y pimientos.



14,00 €

### **ENTRECOT CON HUESODE VACA MADURADA**

vaca de pasto con 30 días de maduración con un peso aprox de 600 g. con guarnición de patatas y pimientos.

36,00 €

### **SOLOMILLO DE VACA**

Medallón de 250g. aprox con patatas y pimientos.



19,50 €

### **POLLO A LA BRASA**

Cuarto de pollo troceado aderezado con hierbas aromáticas y su guarnición de patatas y pimientos

UNIDAD

9,50 €

### **PLUMA IBERICA A LA BRASA**

350 g. aprox con guarnición de patatas y pimientos de padron

18,00 €

### **CHULETA DE VACA MADURADA**

Peso aprox 900g. 30 días de maduración

55,00 €

### **CHULETETON DE CERDO IBERICO**

Con patatas y pimientos.

12,00 €

## BOCADILLOS CALIENTES

### **MONTADITO DE SOLOMILLO DE VACA con micuit de foie, piñones y reducción de vino dulce**

UNIDAD

6,50 €

### **MONTADITO DE SOLOMILLO DE VACA con Tarta del Casar**

6,50 €

### **MINI HAMBURGUESA DE VACA**

Hamburguesa de 40 g, vaca madurada, queso cheddar fundido, tomate y lechuga.



5,00 €

### **Sanwich xl**

Pan brioche con tomate a rodajas, lechuga, lacon pancha, queso cheddar fundido y huevo.



8,50 €



### Hamburguesa de vaca grande

180g de carne de vaca madurada, con queso achedar tomate y lechuga. y guarnicion de patatas



9,50 €

### Montadito de solomillo a la brasa

80g. de solomillo a la brasa con pan tostado cocinado al punto.

6,00 €

## POSTRES

### Crujiente de leche frita con helado de turrón

5,00 €

### Coulant de chocolate con helado



5,50 €

### Vasito de tarta de la abuela

4,50 €

### Tarta de Queso al horno



5,00 €

### Postre del dia

6,50 €

### Piña natural

4,50 €

### Tarta de whisky helada

6,00 €

## CAFÉS

### Cafe solo



1,10 €

### Cafe cortado o similar

1,30 €

### Cafe con licor

1,80 €

### Cafe Asiatico

3,50 €

### Cafe irlandés

4,50 €

### Cafe capuchino

2,50 €



### Infusiones

1,40 €

## REFRESCOS

Refresco cristal 35 cl

2,40 €

Agua mineral de 1l

2,80 €

## VINO BLANCO

JOSE PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA

22,00 €

OLUAR DO SILL (GODELLO)

22,00 €

MAR DE FLADES (ALBARIÑO)

21,00 €

VERDEJO DE LA CASA (CRIANZA CON SUS LIAS )

UNIDAD

3,80 €

## VINO TINTO

REMORDIMIENTO (JUMILLA INTERIOR )

14,00 €

JOSEDE (PIE FRANCO ALBACETE)

18,00 €

DE NARIZ COUPAGE(JUMILLA)

15,00 €

LAYA(ALMANSA UVA GARNACHA)

12,00 €

ALAYA TIERRA (GARNACHA DE ALMANSA

28,00 €

JUAN GIL E.AMARILLA (MONASTRELL JUMILLA)

12,00 €

JUAN GILETIQUETA PLATA

16,50 €

JUAN GIL ETIQUETA AZUL

28,00 €

CLIO

45,00 €

NIDO

135,00 €

IZADI

14,00 €

PAGO DE CARRAOVEJAS

45,00 €



**BOSQUE DE MATASNOS**

35,00 €

**PREDICADOR**

25,00 €

**VIZCARRA**

24,00 €

**LUIS CAÑAS**

16,00 €

**TOCANDO EL SUELO**

25,00 €

**CARMELO RODERO**

30,00 €



## CARTA PRINCIPAL

### APERITIVOS

#### Tabla de embutidos ibéricos

Salchichón, chorizo, lomo ,jamón y queso.



12,00 €

#### Salchicha seca con queso y almendras



UNIDAD

8,50 €

#### Lata de mejillones en escabeche con patatas artesanas .



UNIDAD

12,00 €

#### Hueva de mujol y mojama con almendras



11,00 €

#### Tabla de quesos internacionales



15,00 €

#### Matrimonios 2 unid



5,00 €

#### Jamón ibérico y queso curado



ENTERA MEDIA

16,00 € 12,00 €

#### Jamón asado con queso tierno aliñado



10,00 €

#### Marinera o marinero



UNIDAD

2,50 €

#### Rollito de salmón



UNIDAD

4,00 €

#### Ensaladilla rusa



4,50 €

#### Ensaladilla de mariscos



6,00 €



## ENSALADAS

**Tomate de temporada con bonito en salazón y escurtidos**



ENTERA MEDIA  
12,00 € 9,00 €

**Tomates de temporada con ventresca y escurtidos**



12,00 €

**ENSALADA DE AHUMADOS CON TOMATE RALLADO**



12,00 €

**ENSALADA ESPECIAL CON QUESO DE CABRA**



12,00 €

**ENSALADA MIXTA ESPECIAL**



12,00 €

## TAPAS CALIENTES

**Croquetas ( pollo , gamba, jamón chipirón)**



UNIDAD  
2,00 €

**RACIÓN DE PATATAS ASADAS CON ALIOLI (4 UD)**



2,00 €

**ALCACHOFA A LA BRASA CON FOIE, REDUCCIÓN PX Y PIÑONES**



UNIDAD  
5,00 €

**ALCACHOFA A LA BRASA CON PARMESANO**

UNIDAD  
4,80 €

**ALCACHOFA A LA BRASA CON TOCINO IBÉRICO Y TORTA DEL CASAR**

UNIDAD  
5,00 €

**MEDALLÓN QUESO CABRA CON MERMELADA DE TOMATE**



6,00 €



### HUEVOS ROTOS CON JAMÓN



12,00 €

### PULPO HORNO (trozo)

UNIDAD

3,00 €

### QUISQUILLA DE ARRASTRE HERVIDA



30,00 €

### GAMBA ROJA SANTA POLA FRESCA A LA PLANCHA



UNIDAD

5,00 €

### ALMEJA GALLEGA AL AJILLO

16,00 €

### ZAMBURIÑA A LA PLANCHA

UNIDAD

2,60 €

### CABALLITO CASERO



2,00 €

### PULPO ROQUERO



15,00 €

### NECORA GALLEGA



9,00 €

### GAMBA BLANCA A LA PLANCHA

UNIDAD

2,00 €

### COQUINA

14,00 €

### CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA O ANDALUZA



16,00 €

## PESCADOS

### LOMO DE RODABALLO A LA BRASA



UNIDAD

19,00 €

### PARPATANA DE ATÚN ROJO

18,00 €



### LUBINA SALVAJE



25,00 €

### LOMO DE ATÚN ROJO



12,00 €

### TATAKY DE ATUN ROJO



16,00 €

## CARNES

### COSTILLAS DE CORDERO LECHAL



12,50 €

### COSTILLAS DE CABRITO

12,50 €

### COSTILLAS DE CORDERO

12,00 €

### PLUMA DE CERDO IBERICO

16,00 €

### ENTRECOT CON HUESO DE VACA MADURADA (700g)



36,00 €

### SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR



19,50 €

### PALETILLA DE CABRITO AL HORNO DE LEÑA



24,00 €

## BOCADILLOS CALIENTES

### MONTADITO DE SOLOMILLO DE VACA con micuit de foie, piñones y reducción de



6,50 €

### MONTADITO DE SOLOMILLO DE VACA con Tarta del Casar

6,50 €



**MONTADITO DE SOLOMILLO DE VACA A LA BRAS**

6,00 €

**MINI HAMBURGUESA DE VACA RETINTA**

4,80 €

**SÁNDWICH XL EN PAN BRIOCHE con lacón, queso, huevo a la plancha , tomate y lechuga**

7,50 €

**MONTADITO DE ATÚN A LA PLANCHA con alga wuakame y salsa de**

6,60 €

**HAMBURGUESA DE VACA RETINTA GRANDE**

9,00 €

**Montadito de pluma**

5,50 €

## VINOS

**JUAN GIL ETIQUETA PLATA**

16,50 €

**REMORDIMIENTO (JUMILLA)**

14,00 €

**JOSEDE (ALBACETE) pie franco**

18,00 €

**PAGO DE CAPELLANES ROBLE ((RIBERA)**

20,00 €

**LUIS CAÑAS (Rioja )**

18,00 €

**TOCANDO SUELO ( DE LA REGION AUTOR)**

25,00 €

**CARMELO RODERO crianza(RIBERA)**

30,00 €

**IZADI CRIANZA**

14,00 €

**JUAN GIL ETIQUETA AMARILLA**

12,00 €

**DE NARIZ COUPAG**

15,00 €

**LAYA ( ALMANSA)**

12,00 €

**PAGO DE CARRAOVEJAS (CRIANZA RIBERA)**

45,00 €

**PREDICADOR( CRIANZA RIOJA)**

25,00 €

**VIZCARRA 15 meses(Ribera(**

24,00 €

**CLÍO (jumilla )**

48,00 €



## VINO BLANCO

**JOSE PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA**

22,00 €

**OLUAR DO SILL(GODELLO)**

22,00 €

## REFRESCOS

**Lata de refresco de 33c.c**

UNIDAD

2,00 €

**Agua mineral 1 litro**

UNIDAD

2,80 €

## CAFÉS

**Café solo arábigo natural**

UNIDAD

1,20 €

**Cortado**

1,30 €

**Café con leche**

1,30 €

**Café con licor**

1,50 €

**Café Asiatico**

3,50 €

**Café irlandés**

6,50 €

## POSTRES

**Coulán de chocolate con helado,**

4,50 €

**Piña natural**

4,50 €

**Pan de calatrava**

4,50 €

**Tarta de queso**

4,50 €



## LISTA DE ALÉRGENOS

### PLATO LIBRE DE LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS



Sin trigo



Sin glúten



Sin leche



Sin huevo



Sin cacahuetes



Sin nueces



Sin crustáceos



Sin mostaza



Sin pescado



Sin altramuces



Sin sésamo



Sin apio



Sin soja



Sin moluscos



Sin sulfitos

### EL PLATO CONTIENE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES



Trigo



Glúten



Leche



Huevo



Cacahuetes



Nueces



Crustáceos



Mostaza



Pescado



Altramuces



Sésamo



Apio



Soja



Moluscos



Sulfitos

### PLATO ESPECIAL



Vegetariano



Vegano



Celíaco



Eco