

CARTA

La selección de los vinos de nuestra bodega está en total armonía con la carta que le proponemos. Delicadamente estudiados, cada vino encuentra su plato acompañante, proporcionándole así un perfecto equilibrio entre el sabor y el aroma.

Playa El Vivero, 55, 30380 La Manga, Murcia - Tel 968 56 38 73

 El Parador del Mar Menor  @paradormarmenor

www.paradordelmarmenor.com



El Parador
del Mar Menor

ENTRANTES FRIOS // COLD STARTERS

Crema fría de zanahoría, coco, jengibre y crujiente de chía 14€

Cold carrots cream

Alérgenos: Lácteos, gluten

Jamón de bellota D.O guijuelo. 24€

Cured iberian ham

Nuestro steak tartar con Huevas de Mujol (opcional) 28€

Steak tartar with mullet caviar (optional)

Alérgenos: Pescados, frutos secos, huevos, mostaza

Carpaccio de ternera y carabinero con vinagreta de queso y mostaza 16€

Beef and king prawn carpaccio

Alérgenos: Lácteos, crustáceos, mostaza

Ensalada de trufas de queso de cabra y manzanas osmotizadas con 17€

vinagreta de fresas - **Goat cheese & roasted apple salad with strawberry vinaigrette**

Alérgenos: Lácteos, soja, sulfitos

Ensalada de langostinos y piña con vinagreta de albariño 17€

Langoustines and pineapple salad

Alérgenos: crustáceos, sulfitos, soja y huevo

Ensalada templada de pollo marinado con vinagreta de parmesano 16€

Chicken salad with parmesan`s emulsion.

Alérgenos: soja, Lácteos, gluten, cereales, sésamo y pescado

Buffet de quesos con fruta y compotas. 18€

Cheese Assortment and fruit marmalades

Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten

Milhojas de foie micuit y queso con espuma de bergamota 19€

Foie grass with goat cheese and bergamot foam.

Alérgenos: lácteos, frutos secos

Tataki de solomillo de ciervo con polenta 19€

Venison sirloin tataki with polenta

Alérgenos: Frutos sulfitos y soja

Ensalada de wakame con cangrejo de concha blanda 19€

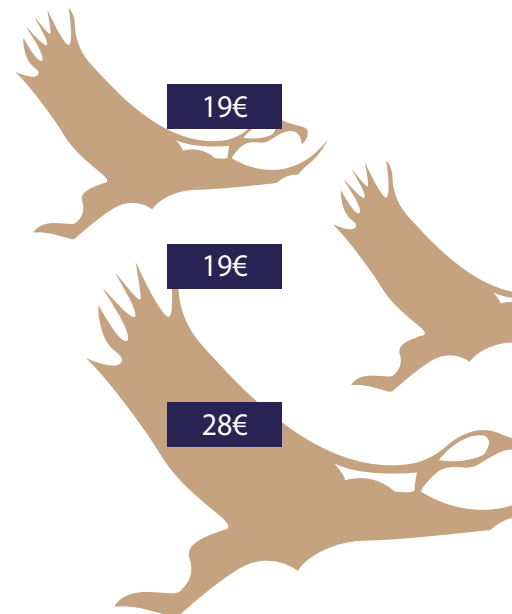
Wakame salad with soft shell crab

Alérgenos: sésamo, gluten, crustáceos

Tartar de atún rojo 28€

Red tuna tartare

Alérgenos : pescado



ENTRANTES CALIENTES // HOT STARTERS

Risotto de tomate con albahaca y crema de queso Tomato risotto with basil and cream cheese Alérgenos: Lácteos, sulfitoS	16€
Lasaña de rabo de toro con foie y crema de peras dulces Ox tail lasagna with foie gras and pear cream Alérgenos: Lácteos, sulfitos y cereales con gluten	18€
Pulpo al horno con pico de gallo y piña Baked octopus with pico de gallo and pineapple Alérgenos: Pescados	20€
Tallarines de calamar con arroz rojo con albahaca y kimchi Calamari noodles with red rice Alérgenos: moluscos, lácteos, sulfitos y soja	17€
Bastela de vaca vieja Old cow bastela Alérgenos: sulfitos y gluten	18€
Raviolis de calabaza Pumpkin ravioli Alérgenos: sulfitos, frutos secos, gluten y lacteos	14€
Alcachofas estofadas con langostinos a la marinera Stewed artichokes & langostins Alérgenos: crustaceos, soja, sulfitos, pescados, lacteos y gluten	17€
Vieiras glaseadas con emulsión de berberechos Glazed scallops with clam emulsion Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos y gluten	9€/ud
Coca de hojaldre con vieiras, foie y compota de manzana Puffy pastry bed with scallops, foie and apple compote Alérgenos: moluscos, sulfitos y gluten	10€/ud
Chipirón a la plancha con quinoa en su tinta Grilled calamar Alérgenos: sulfitos y gluten	10€
Pastel de verduras con crema de calabaza y piñones Vegetable pudding with pumpkin cream and peanuts Alérgenos: sulfitos, gluten- huevos y lacteos	16€



NUESTRAS BRASAS // BARBECUE EMBERS

Entrecote de Ternera Grilled beef Entrecote Alérgenos: lácteos	27€
Solomillo de Ternera Grilled beef Fillet Alérgenos: lácteos	28€
Chuletón Veteado de Vaca Grilled Marbled beef ribeye Alérgenos: lácteos	38€
Secreto de Cerdo Ibérico de bellota Grilled "secreto" Iberian pork Alérgenos: lácteos	23€
Brocheta de Solomillo con Verduras Grilled brochette of fillet and vegetables Alérgenos: lácteos	24€
Entraña "corte argentino" "Entraña" grilled beef Argentinian cut Alérgenos: lácteos	21€
Pluma de cerdo ibérico de bellota Grilled filet "pluma" Iberian pork Alérgenos: lácteos	25€
Magret de pato con chutney de piña, chantillí de cava y salsa hoísín Duck breast with pineapple chutney, whipped cream cava and hoísín sauce Alérgenos: lácteos y sulfitos	22€

LOS PESCADOS // FISHES

Lomo de rodaballo con ensalada de trigo y aguacate

Turbot fillet with avocado and wheat salad

Alérgenos: Pescados, lácteos, gluten y mostaza

23€

Salmón con teriyaki de jerez y verdura

Salmon with sherry teriyaki and vegetables

Alérgenos: Pescados, sulfitos y soja

21€

Bacalao gratinado con ali oli sobre crema de boletus

Cod garlic gratin and mushrooms sauce

Alérgenos: Pescados, huevos y cereales con gluten

23€

Pescado salvaje con verduras

Wild fish with vegetables

Alérgenos: Pescados y lácteos

25€

Medallones de rape con salsa de cangrejo

Monkfish medallions with crab sauce

Alérgenos: pescados, crustáceos y sulfitos

23€

Lenguado a la plancha con nube de patata

Grilled sole with potatoes cream

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

21€

Lubina con brochetita de verduras en tempura

Sea bass with vegetable skewer in tempura

Alérgenos: pescado y gluten

21€

Fideuá de perrochico con tomate italiano y cocochas de bacalao Fideuá - (Mediterranean pasta) of a typical

basque mushroom and fleshy part of cod's jaw

Alérgenos: moluscos, soja, sulfitos, pescados y gluten

19€

Taco de atún rojo placha con puré de boniato

Grilled tuna fillet with sweet potato puree

Alérgenos: pescado y lácteos

38€



LOS POSTRES // DESSERTS

Crema tostada de azahar con sorbete de mandarina 6,5€

Orange blossom pudding with mandarin sorbet

Alérgenos: Lácteos, huevos y cereales con gluten

Lemon pie 6,5€

Lemon pie

Alérgenos: Lácteos, huevos y cereales con gluten

Tarta de queso al horno 6,5€

Baked cheese cake

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten y frutos secos

Tarta de chocolate con praliné de pistacho 6,5€

Chocolate cake with pistachio praline

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten y frutos secos

Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso 6,5€

Caramel and cream cheese

Alérgenos: lácteos, huevos y gluten

Sorbete de limón y hierba buena 4€

Lemon and mint sorbet

Sorbete de limón y mango 4€

Lemon and mango sorbet

Finísima de manzana con helado de vainilla 6,5€

Slim apple pie with vanilla ice cream

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

