



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

Entrantes

Starters

<i>Ensalada de codorniz, endivias en escabeche y helado de roquefort</i> <i>Quail salad</i>	18€
Alérgenos: lacteos	
<i>Jamón de bellota D.O guijuelo.</i> <i>Cured iberian ham</i>	24€
<i>Pate de chato murciano con encurtidos</i> <i>Murcian pork pate</i>	18€
Alérgenos: gluten	
<i>Buffet de quesos con fruta y compotas.</i> <i>Cheese Assortment and fruit marmalades</i>	19€
Alérgenos: Lácteos, frutos secos y cereales con gluten	
<i>Ensalada de burrata orgánica con tomatitos</i> <i>Organic burrata with tomatoes</i>	18€
Alérgenos: lacteos	
<i>Ensalada niçoise, huevo a baja temperatura y salmón</i> <i>Niçoise salad, low temperature egg and gravalax</i>	18€
Alérgenos: huevo, pescados, mostaza y soja	
<i>Ensalada de queso azul, lentejas, pistacho y setas</i> <i>Blue cheese salad "shopshire", lentil and mushrooms</i>	19€
Alérgenos: lacteos frutos secos	
<i>Tartar de atún rojo de almadraba</i> <i>Red tuna tartar</i>	28€
Alérgenos: pescados, soja	
<i>Nuestro steak tartar con Huevas de Mujol (opcional).</i> <i>Steak tartar with mullet caviar (optional)</i>	26€
Alérgenos: Pescados, frutos secos, huevos, mostazay apio	
<i>Carpaccio de solomillo de ternera , rúcula y parmesano</i> <i>Beef fillet carpaccio with parmesan cheese</i>	21€
Alérgenos: lacteos	
<i>Milhojas de foie micuit y queso con espuma de bergamota.</i> <i>Foie grass with goat cheese and bergamot foam</i>	19€
Alérgenos: lacteos, frutos secos	
<i>Tataki de solomillo de ternera con chimichurri</i> <i>Beef fillet tataki</i>	18€
Alérgenos: gluten y soja	

Entrantes

Starters

Explorador ibérico con mermelada de torreznos

Salt and sweet typical puff pastry with iberin pork jam.....6€

Alérgenos: gluten, apio, sulfatos y lacteos

Croqueta de caldero (tres ud.)

Caldero Croquette..... 6€

Alérgenos: lacteo, pescados, gluten y huevo

Risotto de verduras de temporada

Vegetables risotto, 16€

Alérgenos: lacteos

Raiz de hinojo con puré de zanahoria y aceite de hierbas.

Fennel root with carrot puree and herbal oil..... 12€

Alérgenos: apto vegano

Gazpacho de pepino y queso feta

Cucumber "gazpacho" with feta cheese..... 12€

Alérgenos: lacteos, soja

Ceviche de pez corvina, leche de tigre, ajil amarillo y tomate cebrá

Parrot fish Ceviche 12€

Alérgenos: lacteos, pescados

Tallarines de calamar con albahaca y kimchi

Squid noodles with basil and kimchi..... 19€

Alérgenos:

Pulpo a la brasa con puré de patata morada y emulsión ahumada

Grilled octopus with purple potato puree and smoke emulsion 20€

Alérgenos: soja,huevo

Vieira con crema de guisantes, chicharrón y tierra de morcilla

Scallop with pea cream, pork rinds and black pudding..... 14€

Alérgenos: moluscos, sulfatos

Carabínero en tempura y mahonesa de umami

Carabínero in tempura and umami mayonnaise..... 19€

Alérgenos: huevo, crustaceos, gluten y soja

Pastel de verduras con crema de calabaza y piñones

Vegetable pudding with pumpkin cream and peanuts..... 16€

Alérgenos: frutos secos, lacteos

Setas de temporada

Aur special mushrooms..... 16€

Alérgenos: lacteos, huevo

Nuestros arroces

Secreto ibérico y ajos tiernos

Iberian pork paella.....20€

Alérgenos:

Costillejas , sobrasada y morcón

Sobrasada and pork paella.....20€

Alérgenos:

Caldero con mújol de encañizada

Caldero paella.....20€

Alérgenos: Pescados , mariscos

Marisco limpio

Seafood paella.....23€

Alérgenos: Pescados , mariscos

**Los arroces serán mínimo para dos personas*

**Solo un tipo de arroz por mesa*

**Solo servicio de medio día*

Los Pescados

Fishes

Rodaballo con puré de raíz de mashua
Turbot fillet with mashua root..... 23€

Alérgenos: Pescados, lacteos, gluten y mostaza

Salmón ligeramente curado con salsa de caldero
Grilled salmon with "caldero sauce"..... 21€

Alérgenos: Pescados, sulfitos, moluscos y cereales con gluten

Bacalao gratinado con ajo negro y jugo de verduras
Cod black garlic gratin and mushrooms sauce..... 23€

Alérgenos: Pescados, huevos y cereales con gluten

Pescado salvaje con verduras
wild fish with vegetables..... 25€

Alérgenos: Pescados y lácteos

Merluza con salsa de mejillones y espinacas.
Hake with mussel sauce..... 23€

Alérgenos: pescados y lácteos

Lenguado menier con brotes de guisantes
Menier sole with pea shoots..... 21€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

Lubina con verduras de temporada
Sea bass with vegetables..... 21€

Alérgenos: pescados, huevo y lácteos

Ijada de atún con tomates y pimientos asados..... 38€
Grilled tuna with tomatoes & peper terrine.....

Pan 2.5€
I.V.A. incluido

Bread 2.5€
Taxes included

Nuestras carnes / Meats

Ternera:

Entrecote a la brasa <i>Grilled beef sirloin.....</i>	27€
Solomillo a la brasa <i>Grilled Fillet steack.....</i>	28€
Chuletón Veteado a la brasa <i>Grilled Marbled beef ribeye.....</i>	38€
T-Bone a la brasa ,1.kg aproximado <i>"grilled T-BONE.....</i>	64€

Ibericos:

Secreto de Cerdo Ibérico de bellota a la brasa <i>Grilled "secreto" Iberian pork.....</i>	21€
Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa <i>Grilled filet "pluma" Iberian pork.....</i>	23€

Cordero:

Carril, su jugo con patata fondant y cuajada de cabra <i>Lamb with goat curd and foundant potatoes.....</i>	25€
--	-----

Aves:

Magret de pato con salsa de frutos rojos y chutney de piña <i>Duck magret and red fruit sauce & pineapple.....</i>	21€
Picantón en su jugo con raíz de oca <i>Grilled chicken</i>	21€

Los Postres

Desserts

Crema tostada de azahar con boniato 6,5€
Sweet potatoe creme brulee.....

Alérgenos: Lácteos, huevos

Lemon pie 7 €
Lemon pie.....

Alérgenos: Lácteos, huevos, gluten

Fondant de chocolate y cacahuete con helado de palomitas
Chocolate fondant pop corn ice cream..... 8,5€

Alérgenos: Lácteos, cereales con gluten, frutos secos

Milhoja de sablé con dulce de leche y cremoso de queso
Layers of short bread caramel cheese cream..... 8,5€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

Bizcocho al vapor, espuma de avellana y tierra de chocolate
Steamed cacao cake and hazelnut foam 6.5€

Alérgenos: Lácteos, Gluten

Paparajote de shiso y ganache de limón
Shiso paparajote with lemon ganache 5€

Alérgenos: gluten, lácteos, sulfitos

Finísima fría de manzana con helado
Slim apple pie with ice cream..... 7.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos y gluten

Tiramissú
Tiramissú..... 6.5€

Alérgenos: Lácteos, huevos, cereales con gluten, sulfitos