


● Entrantes

Ensalada de burrata con tomates macerados, salmón marinado en soja y aliño de pesto de la casa.  | 15,50€

Burrata salad with marinated tomatoes, soy-marinated salmon and house pesto dressing.

Ensalada de bonito con tomate partío, alcachofas aliñadas, piparras y aceitunas.  | 14,50€

Tuna salad with split tomato, seasoned artichokes, peppers and olives.

Nuestra marinera murciana en churro.  | 3,00€


Our Murcian marinera in churro.

Flor de alcachofa confitada, salsa de trufa blanca de verano y virutas de jamón de pato.  | 5,50€

Artichoke confit flower, white summer truffle sauce and duck ham shavings.

Gofre de patata con salsa brava y César especiada.  | 6,00€

Potato waffle with salsa brava and spicy caesar sauce.

Huevos rotos del chef con foie, jamón y huevo a baja temperatura.  | 12,90€

Chef's scrambled eggs with foie, ham and egg at low temperature.

Empanada criolla de pollo.  | 4,50€

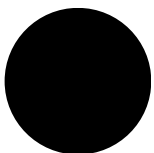
Chicken empanada criolla.

Empanada criolla de ternera picante y chimichurri.  | 4,50€


Spicy beef and chimichurri creole empanada.

Surtido de croquetas brutales, carabinero flanmebado, setas y boletus, zamburiña en su jugo y queso manchego (4 ud.)  | 2,00€/ud.

Assortment of brutal croquettes, flanked prawns, mushrooms and boletus, prawns in their own juice and Manchego cheese (4 pcs.)



● Street food

Trío de gyozas crujientes de chipirones con piperada, vaca y azafran y pollo, maiz y lombarda.  | **PVP** 10,50€

Trio of crispy baby squid gyozas with piperade, beef and saffron and chicken, corn and red cabbage.

Trío de savarines rellenos de pollo tika masala, pato y ternera.  | 9,50€

Trio of savarins stuffed with chicken tika masala, duck and beef.

Donut relleno de calamar encebollado con salsa fruti di mare granuja.  | 9,30€

Donut stuffed with squid in onion with a sauce fruti di mare granuja.


Burguer bao de trufa, carne de buey berrendo, crema de queso, tomate semiseco, cebollitas agridulces y canónigos.  | 14,50€

Truffle burger bao, pronghorn burger, cream cheese, semi-dried tomato, sweet and sour onions and lamb's lettuce.


Kachopo burger, lechuga fresca, tomate rama, queso ahumado de oveja y salsa César.  | 14,50€

Kachopo burger, fresh lettuce, vine tomato, smoked sheep's cheese and caesar sauce.

● Pescados

Bacalao confitado con sofrito de tomates murcianos y pasas con espinacas frescas y mouselina de ajo suave.  | **PVP** 14,30€

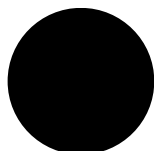
Cod confit with sautéed tomatoes and sultanas with fresh spinach and soft garlic mousseline.

Tartar de atún picantico con trufa, lima, wakame y aguacate, terminado con crujiente de algas y huevos de pez volador y yuzu.  | 17,50€

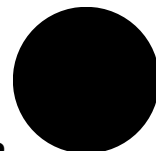
Tuna tartar with truffle, lime, wakame and avocado, finished with crispy seaweed, flying fish roe and yuzu.

Canelón de rape y gambas, bechamel de marisco y crujiente de gamba.  | 8,40€/ud.

Monkfish and prawn cannelloni, seafood béchamel sauce and crispy prawns.



● Carnes



PVP

Solomillo de cerdo ibérico marinado en bbq coreana y wok de undons especiados en salsa de manzana asada thai y empanado oriental.



| 18,00€

Marinated Iberian pork tenderloin in Korean bbq and wok of spiced undons in Thai baked apple sauce and oriental breading.

Tataki de vaca vieja con chutney de setas y ajo blanco.



| 22,50€

Old beef tataki with mushroom chutney and white garlic.

Carrillera de cerdo confitada al vino tinto sobre permantier de boniato a la naranja con suave toque de regaliz y foie.



| 17,50€

Pork cheek confit in red wine on orange sweet potato permantier with a soft touch of liquorice and foie.

● Postres

PVP

Tatin de manzana caramelizada con helado Bayleis y tierra de galleta.



| 6,00€

Caramelised apple tatin with Bayleis ice cream and biscuit soil.

Torrija de brioche con helado de cuajada de leche con oveja.



| 6,50€

Brioche torrija with sheep's milk curd ice cream.

Piedra zen con interior cremoso de cardamomo y café.



| 7,50€

Zen stone with creamy cardamom and coffee interior.

Tarta de lima y galleta.



| 5,25€

Lime and biscuit cake.

