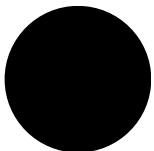


● Entrantes




		PVP
<p>Ensalada de burrata con tomates macerados, salmón marinado en soja y aliño de pesto de la casa.</p> <p><i>Burrata salad with marinated tomatoes, soy-marinated salmon and house pesto dressing.</i></p>		15,50€
<p>Ensalada de bonito con tomate partío, alcachofas aliñadas, piparras y aceitunas.</p> <p><i>Tuna salad with split tomato, seasoned artichokes, peppers and olives.</i></p>		14,50€
<p>Nuestra marinera murciana en churro.</p> <p><i>Our Murcian marinera in churro.</i></p>		4,00€
<p>Flor de alcachofa confitada, salsa de trufa blanca de verano y virutas de jamón de pato.</p> <p><i>Artichoke confit flower, white summer truffle sauce and duck ham shavings.</i></p>		7,20€
<p>Gofre de patata con salsa brava y César especiada.</p> <p><i>Potato waffle with salsa brava and spicy caesar sauce.</i></p>		6,00€
<p>Huevos rotos del chef con foie, jamón y huevo a baja temperatura.</p> <p><i>Chef's scrambled eggs with foie, ham and egg at low temperature.</i></p>		12,90€
<p>Empanada criolla de pollo.</p> <p><i>Chicken empanada criolla.</i></p>		5,20€
<p>Empanada criolla de ternera picante y chimichurri.</p> <p><i>Spicy beef and chimichurri creole empanada.</i></p>		5,20€
<p>Surtido de croquetas brutales de pollo rustido, jamón ibérico, calamar en su tinta y boletus (4 ud.)</p> <p><i>Assortment of brutal croquettes of roast chicken, Iberian ham, squid in its ink and boletus. (4 pcs.)</i></p>		10,00€

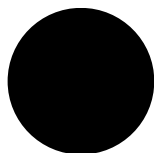


● Street food

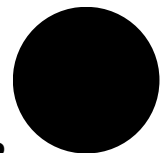
- | | PVP |
|--|---|
| <p>Trío de gyozas crujientes de chipirones con piperada, vaca y azafran y pollo, maiz y lombarda.</p> <p><i>Trio of crispy baby squid gyozas with piperade, beef and saffron and chicken, corn and red cabbage.</i></p> | 
 12,80€ |
| <p>Trío de savarines rellenos de pollo tika masala, pato y ternera.</p> <p><i>Trio of savarins stuffed with chicken tika masala, duck and beef.</i></p> | 
 10,30€ |
| <p>Donut relleno de calamar encebollado con salsa fruti di mare granuja.</p> <p><i>Donut stuffed with squid in onion with a sauce fruti di mare granuja.</i></p> | 
 11,00€ |
| <p>Burguer bao de trufa, carne de buey berrendo, crema de queso, tomate semiseco, cebollitas agridulces y canónigos.</p> <p><i>Truffle burger bao, pronghorn burger, cream cheese, semi-dried tomato, sweet and sour onions and lamb's lettuce.</i></p> | 
 15,20€ |
| <p>Kachopo burguer, lechuga fresca, tomate rama, queso ahumado de oveja y salsa César.</p> <p><i>Kachopo burger, fresh lettuce, vine tomato, smoked sheep's cheese and caesar sauce.</i></p> | 
 14,50€ |

● Pescados

- | | PVP |
|---|---|
| <p>Bacalao confitado con sofrito de tomates murcianos y pasas con espinacas frescas y mousseline de ajo suave.</p> <p><i>Cod confit with sautéed tomatoes and sultanas with fresh spinach and soft garlic mousseline.</i></p> | 
 14,30€ |
| <p>Tartar de atún picantico con trufa, lima, wakame y aguacate, terminado con crujiente de algas y huevos de pez volador y yuzu.</p> <p><i>Tuna tartar with truffle, lime, wakame and avocado, finished with crispy seaweed, flying fish roe and yuzu.</i></p> | 
 17,50€ |
| <p>Canelón de rape y gambas, bechamel de marisco y crujiente de gamba.</p> <p><i>Monkfish and prawn cannelloni, seafood béchamel sauce and crispy prawns.</i></p> | 
 8,40€/ud. |



● 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.

