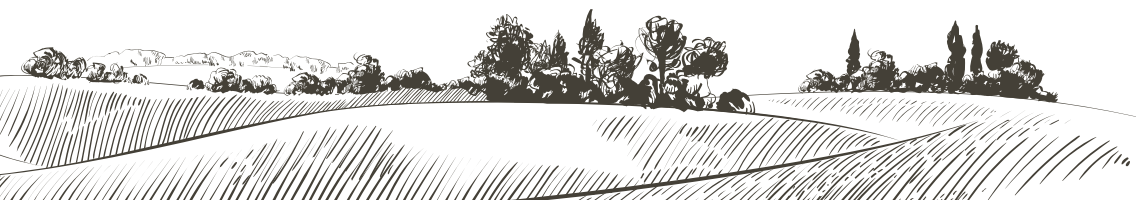


ENTRANTES

STARTERS / DES ENTRÉES

- PAN CON ALI OLI Y TOMATE 🍷 🍷 🍷 1.80€
Bread with garlic mayonnaise and tomato
Pain avec aïoli et tomate
- ENSALADA DE AHUMADOS 🐟 🍷 🍷 🍷 12.00€
Smoked fish Salad
Une salade de fumés
- TEMPURA DE BERENJENAS A LA MIEL 🍷 10.00€
Eggplant honey tempura
Tempura des aubergines au miel
- PIMIENTO RELLENO DE LANGOSTINOS Y RAPE (UN.) 🍷 🐟 🍷 🍷 🍷 . . . 4.00€
Peppers filled with prawns and monkfish (un.)
Poivron plein des crevettes et de baudroie (un.)
- PARRILLADA DE VERDURAS DE LA VEGA BAJA. 12.00€
Vega Baja Grilled vegetables
Barbecue de légumes de la Vega Baja
- CHAMPIÑONES PLANCHA. 10.00€
Grilled Mushrooms
Champignons au grill
- SETAS AL ROQUEFORT 🍷 🍷 11.00€
Roquefort Mushrooms
Champignons au roquefort
- CROQUETAS DE PATO CON MAYONESA HOISIN (UN.) 🍷 🍷 🍷 2.50€
Duck Croquettes with hoisin mayonnaise (un.)
Croquettes de canard à la mayonnaise hoisin (un.)
- CROQUETAS DE JAMÓN (UN.) 🍷 🍷 🍷 1.80€
Ham croquettes (un.)
Croquette de jambon (un.)
- PULPO A LA GALLEGA 🍷 16.00€
Octopus "a la gallega" style
Poulpe à la galicienne
- TEMPURA DE PULPO BRASEADO 🍷 🍷 18.00€
Braised octopus tempura
Tempura de poulpe braisé
- CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA 🍷 🍷 18.00€
Spanish squid "a la Andaluza" style
Calmar espagnol à la andalousie

Más que tierra
eres cielo.
campo nuestro.





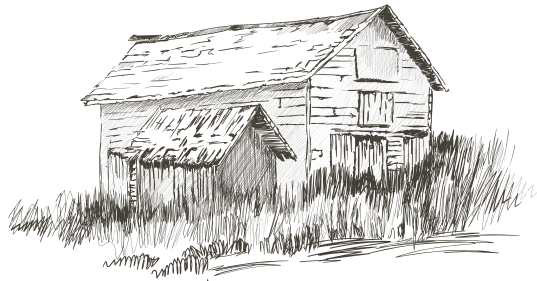
CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA 🐙	20.00€
<i>Grilled spanish squid</i>	
<i>Calmar spagnol grillé</i>	
SEPIA PLANCHA 🐙	12.00€
<i>Grilled squid</i>	
<i>Seiche grillé</i>	
ALCACHOFAS PLANCHA O CON JAMÓN (TEMPORADA) 🍷	10.00€
<i>Grilled artichokes with ham (seasoned)</i>	
<i>Artichauts grillés avec jambon (de saison)</i>	
TEMPURA DE ALCACHOFAS CON MIEL (TEMPORADA) 🍯	10.00€
<i>Artichokes honey tempura</i>	
<i>Tempura des artichauts au miel</i>	
CHOPITOS A LA ROMANA 🍷 🐙	12.00€
<i>Baby squid in batter</i>	
<i>Petits calmars (chopitos) à la romaine</i>	
GAMBÓN AL AJILLO 🐙	12.00€
<i>Garlic jumbo shrimp</i>	
<i>Crevettees à l'ail</i>	
ZAMBURIÑAS A LA SALSA VERDE LIGERA (UN.) 🐙	3.00€
<i>Zamburiñas with green sauce (un.)</i>	
<i>Zamburiñas avec sauce vert (un.)</i>	
ALMEJAS A LA MARINERA 🐙 🍷 🐙 🐙	14.00€
<i>Clams in Marinera sauce</i>	
<i>Palourdes à la marine</i>	
MEJILLONES AL VAPOR (DOCENA) 🐙	10.00€
<i>Steamed mussels, (dozen)</i>	
<i>Moules à la vapeur (1 douzaine)</i>	
JAMÓN Y QUESO 🍷 🍷	12.50€
<i>Serrano ham and cheese</i>	
<i>Jambon et fromage</i>	
SURTIDO IBÉRICO CON QUESO MANCHEGO 🍷 🍷	15.00€
<i>Iberian assortment with Manchego Cheese</i>	
<i>Sélection des iberiques avec fromage Manchego</i>	
HUEVA, MOJAMA Y BONITO CON ALMENDRAS 🐙 🍷	14.00€
<i>Hake, dried fish and tuna with almonds</i>	
<i>Thon séché, oeufs de poissons séchés,</i>	
<i>et le bonite avec amandes</i>	
MELÓN CON JAMÓN O PIÑA 🍷	10.00€
<i>Melon with ham or pineapple</i>	
<i>Melón avec jambon ou ananas</i>	
FRITURA MIXTA DE PESCADO 🍷 🐙 🐙 🍷	22.00€
<i>Fish mixed fry</i>	
<i>Bouquet variété des fruits de mer</i>	

ENSALADAS

SALADS / DES SALADES

- | | |
|--|---|
| ENSALADA ESPECIAL (PEQUEÑA) 🐟🥑 8.00€
<i>Special salad (small)</i>
<i>Salade spéciale (petito)</i> | ENSALADA ANDREA DE POLLO 🥑🍗🍷🍷🥑 .10.00€
<i>“Andrea” chicken salad</i>
<i>Salade “Andrea” au poulet</i> |
| ENSALADA ESPECIAL (GRANDE) 🐟🥑 10.00€
<i>Special salad (large)</i>
<i>Salade spéciale (grande)</i> | ENSALADA MARTA DE SALMÓN 🥑🍗🍷🍷🐟🥑 10.00€
<i>“Marta” salmon salad</i>
<i>Salade “Marta” au saumon</i> |
| ENSALADA MURCIANA 🐟🥑 9.00€
<i>Murcian salad</i>
<i>Salade Murcie</i> | ENSALADA MANOLO 🥑🍗🍷🍷🍷 10.00€
<i>“Manolo” salad</i>
<i>Salade “Manolo”</i> |
| ENSALADA DE CAPELLANES 🐟🌿 10.00€
(TEMPORADA)
<i>Smoked fish salad (seasoned)</i>
<i>Salade aux “grailleurs à maquereau”</i>
<i>(de saison)</i> | |

Detrás de cada alimento,
está el campo
y el trabajo de su gente.



PRIMEROS

MAIN DISH / PREMIERS

- | | |
|---|---|
| SOPA DE MARISCO 🐞🍷🐟🐟🥑 7.00€
<i>Seafood soup</i>
<i>Soupe aux fruites de mer</i> | CREMA DE VERDURAS 🌿 5.00€
<i>Vegetable Cream</i>
<i>Crème de légumes</i> |
| SOPA CON PELOTA 🌿🍷🍷🥑 6.50€
<i>Meat ball soup</i>
<i>Soupe au poulet</i> | CONSOMÉ CON PELOTA 🌿🍷🍷🍷🍷 5.00€
<i>Consommé with stuffing</i>
<i>Bouillon avec garniture</i> |
| SOPA DE POLLO 🌿🍷🥑 5.00€
<i>Chicken Soup</i>
<i>Soupe avec balle de viande</i> | GAZPACHO ANDALUZ 🍷🍷 5.00€
<i>Andalusian gazpacho</i>
<i>Gaspacho à la andalousie</i> |

ARROCES Y PAELLAS

RICE / LES RIZ

MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR PERSONA.
Minimum 2 persons. Price per person.
Minimum deux personnes. Prix par personne.

ARROZ A BANDA 🍷 🍷 🍷 🍷12.00€
<i>Paella "a banda"</i>	
<i>Paella "a banda"</i>	
ARROZ NEGRO 🍷 🍷 🍷 🍷12.00€
<i>Black Paella</i>	
<i>Paella noir</i>	
FIDEUÁ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷12.00€
<i>Fidegua</i>	
<i>Fideuà</i>	
ARROZ Y BOGAVANTE 🍷 🍷 🍷 🍷	20.00€
<i>Paella and lobster</i>	
<i>Paella et homard</i>	
ARROZ DE PULPO Y GALERAS 🍷 🍷 🍷 🍷	18.00€
<i>Octopus and galeras paella</i>	
<i>Paella de poulpe et galeras</i>	
CALDERO TABARQUINO 🍷 🍷 🍷 🍷	20.00€
<i>Fish cauldron casserole</i>	
<i>Chaudron du poisson</i>	
ARROZ DE VERDURAS CON BACALAO 🍷14.00€
<i>Vegetables with cod paella</i>	
<i>Paella avec légumes et cabillaud</i>	
ARROZ DE POLLO Y MARISCO 🍷 🍷 🍷 🍷12.00€
<i>Chicken and seafood paella</i>	
<i>Paella avec poulet et fruits de mer</i>	
ARROZ DE CONEJO Y MARISCO 🍷 🍷 🍷 🍷13.00€
<i>Rabbit and seafood paella</i>	
<i>Paella de lapin et fruits de mer</i>	
ARROZ DE MARISCO 🍷 🍷 🍷 🍷14.00€
<i>Seafood paella</i>	
<i>Paella de fruits de mer</i>	



*No existe la paella moderna
sin una buena tradición.*

ARROCES A LA LEÑA - SÓLO POR ENCARGO
FIREWOOD RICE - ONLY TO ORDER
RIZ AU BOIS DE CHAUFFAGE
UNIQUEMENT SUR COMMANDE

ARROZ DE VERDURAS	12.00€
<i>Vegetable paella</i>	
<i>Paella avec légumes</i>	
ARROZ DE POLLO Y CONEJO	12.00€
<i>Chicken and rabbit paella</i>	
<i>Paella avec poulet et lapin</i>	
ARROZ CON COSTRA 🍷🍷	15.00€
<i>Paella "a la costra"</i>	
<i>Paella avec croûte</i>	
ARROZ DE POLLO	11.00€
<i>Chicken paella</i>	
<i>Paella avec poulet</i>	
ARROZ DE CONEJO	12.00€
<i>Rabbit paella</i>	
<i>Paella de lapin</i>	
ARROZ DE CONEJO Y CARACOLEs 🐚	12.00€
<i>Rabbit and snail paella</i>	
<i>Paella de lapin et escargots</i>	
ARROZ DE CONEJO Y SERRANAS 🐚	15.00€
<i>Rabbit and serrana snail paella</i>	
<i>Paella de lapin et escargots serrana</i>	
ARROZ DE MAGRA Y VERDURAS	13.00€
<i>Pork and vegetables paella</i>	
<i>Paella avec légumes et porc</i>	



*El silencio es el sonido
de una buena comida.*



CARNES

MEATS / DES VIANDES

ENTRECOTE DE VACA RUBIA GALLEGA	18.00€
<i>Galician blonde cow entrecote</i>	
<i>Vache blonde galicienne entrecôte</i>	
CHULETÓN A LA BRASA	20.00€
<i>Grilled steak</i>	
<i>Côte de boeuf à la braise</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA	22.00€
<i>Grilled beef sirloin</i>	
<i>Filet de boeuf à la braise</i>	
CHULETAS DE CORDERO A LA BRASA (PALO Y RIÑONADA)	14.00€
<i>Grilled lamb chops (stick and kidney)</i>	
<i>Côte d' agneau à la braise</i>	
SECRETO A LA BRASA CON SALSA CHIMICHURRI 🍷	12.00€
<i>Grilled secreto with chimichurri sauce</i>	
<i>Secreto à la braise avec chimichurri sauce</i>	
POLLO O CONEJO A LA BRASA.	11.00€
<i>Grilled chicken or rabbit</i>	
<i>Poulet ou lapin à la braise</i>	
SOLOMILLO DE CERDO CON AJOS TIERNOS	12.00€
<i>Pork tenderloin with fresh garlic</i>	
<i>Rôti de viande</i>	
ESCALOPE DE CERDO O POLLO 🌿 🍅	10.00€
<i>Pork or chicken escalope</i>	
<i>Escalope du porc ou poulet</i>	
CONEJO AL AJILLO O CON TOMATE 🍷	11.00€
<i>Rabbit with garlic or tomato</i>	
<i>Lapin à l' ail ou à la tomate</i>	
POLLO AL AJILLO O CON TOMATE 🍷	10.00€
<i>Chicken with garlic or tomato</i>	
<i>Poulet à l' ail ou à la tomate</i>	

SPECIALIDADES SPECIALITIES / SPÉCIALITÉS

ENTRECOTE DE VACA RUBIA GALLEGA A LA PIEDRA

(MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA 20.00€

Galician blonde cow Entrecote stone cooked

(minimum 2 persons) Price per person

Entrecôte de Vache blonde galicienne à la Pierre

(minimum deux personnes) Prix par personne

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO 🍷 🍷 23.00€

Oven baked shoulder of Kid

Épaule de chevreau au four

PARRILLADA DE CARNE 28.00€

Mixed grill

Viande grillée

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICO 🍷 🍷 🍷 12.00€

CON SALSA DE CIRUELAS Y ALMENDRAS

Iberian pork cheek with plum & almond sauce

Joues de porc avec souce de prunes et amandes

GAZPACHO MANCHEGO 🍷 14.00€

Gaspacho Manchego

Gaspacho manchego

SALSAS - PIMIENTA, ROQUEFORT, CHAMPIÑÓN 🍷

Sauces - Pepper, Roquefort, Mushroom

Sauce au poivre, Roquefort, Champignon

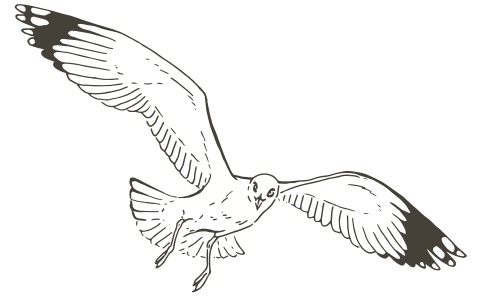
-- 2.50€ --



PESCADOS Y MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

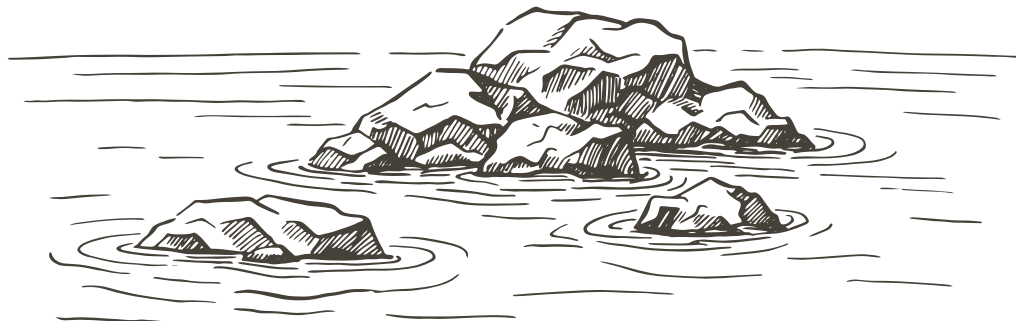
POISSON ET FRUITS DE MER



MERLUZA A LA ROMANA O PLANCHA 🍷🌾🐟	12.50€
<i>Hake in batter or grilled</i>	
<i>Merlu à la romaine ou à la grille</i>	
SALMÓN A LA BRASA 🐟	14.00€
<i>Grilled salmon</i>	
<i>Saumon à la braise</i>	
DORADA A LA ESPALDA 🐟🍷🍷	13.00€
<i>Gilt head bream oven</i>	
<i>Dorée sur le dos</i>	
DORADA A LA SAL 🐟	18.00€
<i>Salt gilt head bream</i>	
<i>Dorée au sel</i>	
LUBINA A LA ESPALDA 🐟🍷🍷	14.00€
<i>Sea bass oven</i>	
<i>Loup de mer sur le dos</i>	
LUBINA A LA SAL 🐟	20.00€
<i>Salt sea bass</i>	
<i>Loup de mer au sel</i>	
LENGUADO A LA ROMANA O A LA PLANCHA 🍷🌾🐟	14.00€
<i>Battered or grilled sole</i>	
<i>Limande à la romaine ou à la grille</i>	
MERLUZA A LA CAZUELA 🍷🍷🐟🌾🍷	16.00€
<i>Hake casserole</i>	
<i>Merlu à la casserole</i>	
PARRILLADA MIXTA DE PESCADO Y MARISCO 🍷🍷🐟🐞	25.00€
<i>Mixed grill of fish and seafood</i>	
<i>Barbecue mixte du poisson et fruits de mer</i>	
PARRILLADA MIXTA DE PESCADO 🐟	18.00€
<i>Mixed grill of fish</i>	
<i>Barbecue mixte du poisson</i>	

PARRILLADA MIXTA DE MARISCO 🐟🐚🦀	40.00€
<i>Mixed seafood grill</i>	
<i>Grillades de fruits de mer mixtes</i>	
LOMOS DE SALMÓN AL HORNO CON ENELDO Y SOJA 🐟🌿	16.00€
<i>Baked salmon with dill and soya</i>	
<i>Filets de saumon au grille avec l' aneth et soja</i>	
ZARZUELA DE PESCADO 🐟🌿🍷🐟🌿🍷	18.00€
(MÍN.2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA	
<i>Fish casserole</i>	
<i>(minimum 2 persons) Price per person</i>	
<i>Zarzuela du poisson</i>	
<i>(mín. deux personnes) Prix par personne</i>	
ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO 🐟🌿🍷🐟🌿🍷	22.00€
(MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA	
<i>Fish and seafood casserole</i>	
<i>(min. 2 persons) Price per person</i>	
<i>Zarzuela du poisson et fruits de mer</i>	
<i>(mínimum deux personnes) Prix par personne</i>	
ZARZUELA DE MARISCO 🐟🌿🍷🐟🌿🍷	25.00€
(MÍN. 2 PERSONAS) PRECIO POR PERSONA	
<i>Seafood casserole</i>	
<i>(minimum 2 people) Price per person</i>	
<i>Zarzuela des fruits de mer</i>	
<i>(mínimum deux personnes) Prix par personne</i>	
GAMBAS A LA PLANCHA 🍷🐟	11.00€ . . . 22.00€
<i>Grilled Prawns</i>	(6UN.) (12UN.)
<i>Crevettes au barbecue</i>	
LANGOSTINOS A LA PLANCHA 🍷🐟	8.00€ . . . 16.00€
<i>Grilled king prawns</i>	(6UN.) (12UN.)
<i>Langoustines au barbecue</i>	

*Los ojos verdes, el pescado azul,
el vino, el que elijas tú.*



PASTA

PASTAS / PASTA (LA PÂTE)

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA 🍝 🍷 🥚 🍆 🌿 10.00€

Bolognese Spaghetti
Spaghetti à la bolognaise

RIGATONI 4 QUESOS 🍝 🧀 🧀 🧀 11.00€

Four cheese rigatone
Rigatoni quatre fromages

ESPAGUETI CARBONARA 🍝 🍷 🥚 🍆 🌿 10.00€

Carbonara Spaghetti
Spaghetti à la carbonara

*Con despensa buena, luego se guisa la cena
o siempre perdices cansa, ¡guisame unas habas!*

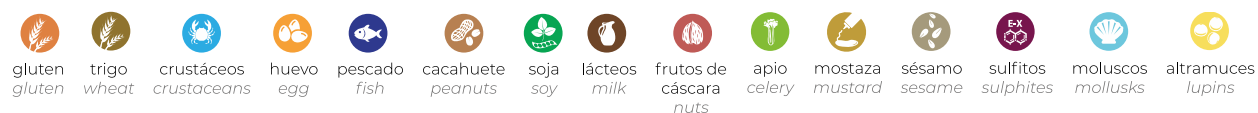


POSTRES

DESSERTS / LES DESSERTS

TARTA DE CHOCOLATE   	5.00€
<i>Chocolate cake</i>	
<i>Tarte au chocolat</i>	
SOUFFLÉ DE LIMÓN   	5.00€
<i>Lemon Soufflé</i>	
<i>Soufflé de citron</i>	
TARTA DE ALMENDRAS    	6.00€
<i>Almond cake</i>	
<i>Tarte aux amandes</i>	
TARTA DE QUESO  	5.00€
<i>Cheesecake</i>	
<i>Tarte au fromage</i>	
ARROZ CON LECHE 	4.50€
<i>Rice pudding</i>	
<i>Riz au lait</i>	
FLAN  	4.50€
<i>Cream caramel</i>	
<i>Flan (crème caramel)</i>	
PAN DE CALATRAVA   	4.50€
<i>Custard or Calatrava caramel</i>	
<i>Pain de Calatrava</i>	
NATILLAS   	4.50€
<i>Custard</i>	
<i>Crème fraîche (crème anglais)</i>	
PIÑA NATURAL	5.00€
<i>Pineapple</i>	
<i>Une tranche d'anana naturelle</i>	

ALÉRGENOS / ALLERGENS / ALLERGÈNES



MENÚ DEGUSTACIÓN 30€ TASTING MENU / MENU DÉGUSTATION

(MÍN. 2 PERSONAS) - (MIN. 2 PERSONS) - (MÍN. DEUX PERSONNES)

ENTRANTES STARTER - DES ENTRÉES

ALMEJAS A LA MARINERA   

*Clams in Marinera sauce
Palourdes à la marine*

CROQUETAS DE LA CASA   

*Homemade croquettes
Croquettes de la maison*

CARPACCIO DE AHUMADOS   

*Smoked carpaccio
Carpaccio de fumés*

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

MAIN DISH (to choose)

PLAT PRINCIPAL (à choisir)

ENTRECOTE DE VACA RUBIA GALLEGA

CON SALSA CHAMPIÑÓN 

*Galician blonde cow entrecote
with mushroom sauce
Entrecôte de vache blonde
galicienne avec sauce*

DORADA A LA ESPALDA   

*Oven bream
Dorée dans le dos*

POSTRE (a elegir)

DESSERT (to choose) - DES DESSERTES (à choisir)

FRUTA DE TEMPORADA *FRUIT* *FRUITES DE LA SAISON*

ARROZ CON LECHE  *RICE PUDDING* *RIZ AU LAIT*

NATILLAS    *CUSTARD* *CRÈME FRAÎCHE*

FLAN DE LA CASA   *HOUSE PUDDING* *PUDDING DE LA MAISON*

HELADO    *ICE CREAM* *CRÈME GLACÉE*

SOUFLE DE LIMÓN   *LEMON SOUFFLÉ* *SOUFFLE DU CITRON*

TARTA DE CHOCOLATE    *CHOCOLATE CAKE* *TARTE AU CHOCOLATE*

PAN DE CALATRAVA    *CALATRAVA BREAD DESSERT* *PAIN DE CALATRAVA*

ESTE MENÚ INCLUYE

THIS MENU INCLUDES - CE MENÚ INCLUT

PAN CON TOMATE Y ALI OLI *BREAD WITH GARLIC MAYONNAISE* *PAIN AVEC AÏOLI ET TOMATE*
   *AND TOMATO*

1 BEBIDA (VINO DE LA CASA, ... *1 DRINK (HOUSE WINE,* *1 BOISSON (VIN DE LA MAISON,*
REFRESCO, CERVEZA O AGUA) *SOFT DRINK, BEER OR WATER)* *BOISSON NON ALCOOLISÉE, BIÈRE OU EAU)*

POSTRE O CAFÉ *DESSERT OR COFFEE* *DESSERT OU CAFÉ*