

MAR

AROS DE CALAMAR EN GABARDINA

Calamares frescos capeados y servidos con una mayonesa de limón y cebollín.

CARPACCIO DE CAMARÓN

Carpaccio de camarón con vinagreta de perejil, acompañado de cebolla, pepino, láminas de chile serrano, crema de aguacate y tiras de tortilla frita.

PULPO A LA GALLEGA

Pulpo de la región cocinado con ajo y pimentón, servido con papas al vapor.

MEJILLONES ESTILO ANDALUZ

Con sofrito español, vino blanco y un toque de azafrán.

GAMBAS A LA PLANCHA

Cocinadas con aceite de oliva extra virgen y sazonadas con sal de mar.

TIERRA

TORTILLA DE PATATAS CON ALIOLI

Tortilla de huevos con papas y cebolla blanca.

PAPAS BRAVAS

Papas crujientes con salsa picante a base de chiles, pimentón y ajo.

PAPAS AL ALIOLI

Papas crujientes cubiertas con salsa alioli.

SETAS Y CHAMPIÑONES AL AJILLO

Frescas setas y champiñones cocinados con ajo, aceite de oliva y guindillas.

CALABACITAS RELLENAS DE PISTO MANCHEGO

Rellenas de un guiso hecho a base de calabacitas, pimientos, ajo, tomate y hierbas aromáticas.

ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

CON SALSA ROMESCO

Acompañados de salsa a base de almendras, guindillas y tomate.

ALCACHOFA AL GRILL CON

ALIOLI AL LIMÓN REAL

Preparada al grill con ajo, mantequilla y jugo de limón real, servida con salsa alioli especial.

PINTXOS

PINTXOS MORUNOS

Marinados con un adobo de pimentón, azafrán y ajo, cocinados a la parrilla, servidos con papas al alioli.

MONTADITOS

Servidos sobre pan rústico.

DE SOLOMILLO CON QUESO BRIE

Servido con cebolla caramelizada y salsa de mostaza.

DE BOQUERONES CON ALIOLI

Acompañado de pimientos confitados.

CONDAL DE CERDO

Lomito de cerdo con salsa de 3 quesos y jerez.

DE SALMÓN AHUMADO

Con queso de cabra y vinagreta de miel al eneldo.

DE CHISTORRA Y QUESO

Con salsa de tomate.

DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO

Con mayonesa de ajo y perejil.

DE QUESO BRIE Y ZARZAMORA

Servido gratinado.

ENSALADAS

ENSALADA MURCIANA

Mezcla de lechugas, anchoas, aguacate, tomate cherry y vinagreta de aceitunas, acompañada de dos montaditos de ensalada de atún fresco, tapenade y pimientos.

ENSALADA AJO-TOMATE

Rebanadas de jitomate bola y boquerones, aderezados con aceite de oliva extra virgen, ajo, vinagre de jerez, comino, perejil y sal de mar.

ENSALADA SERRANA

Mezcla de lechugas, jamón serrano, pimiento de piquillo, champiñones en escabeche, alcachofa frita, láminas de queso Manchego, tomate cherry y vinagreta, acompañada de pan con ajo.



ENSALADA DE BETABEL

ROSTIZADO Y QUESO DE CABRA

Servida con gajos de naranja y toronja, nuez y espinacas frescas, aderezadas con vinagreta de jerez.

SOPAS

GAZPACHO ANDALUZ

Sopa fría a base de tomate, pepino, pimientos y ajo, servida con crutones.

SOPA DE MARISCOS AL AZAFRÁN

Caldo ligero de mariscos perfumado con Pernod y azafrán, servido con pan al alioli.

SEGUNDO PLATO

CANELONES DE CANGREJO

Con salsa cremosa de cangrejo y gratinados con queso Manchego.

MEDALLÓN DE ATÚN A LAS BRASAS

Con salsa murciana de pimientos y alcaparras.

PESCA DEL DÍA AL HORNO DE LEÑA

Cocinado con papas, tomates machacados, limón amarillo, tomillo, ajo y vino blanco.

ESTOFADO DE POLLO AL HORNO DE LEÑA

Pechuga de pollo cocinada con hongos, papas, tomates, ajo, cebollas cambray y un toque de jerez.

RIB EYE A LAS BRASAS

Servido con ensalada de ajo-tomate y papas rostizadas.

ARROCES Y PAELLAS

Tiempo de preparación de 35 minutos, porción para dos personas.

PAELLA VALENCIANA

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, pollo, cerdo, chorizo español, mejillones, calamares, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.

PAELLA MARINERA

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, mejillones, pulpo, almejas, calamares, callos, camarones, alcachofas, chícharos, ejotes y pimientos.

ARROZ NEGRO CON CALAMARES Y CALLOS

Arroz cocinado con ajo, cebolla, tomate, vino blanco, calamares, callos, chícharos, ejotes, pimientos y tinta de calamar.

PAELLA DE VERDURAS

Arroz cocinado con tomate, ajo, cebolla, chícharos, pimientos, espárragos, tomate cherry, ejotes, y alcachofas.

FIDEUÁ

Fideos cocinados con caldo de mariscos, azafrán, ajo, cebolla, pimientos, tomate, chícharos, ejotes, chorizo español, camarones, mejillones y calamares.

ÓRDENES EXTRA

PAPAS A LA FRANCESA

GUACAMOLE

SALSA MEXICANA

ORDEN DE ARROZ