



## PARA PICAR

- Surtido de quesos de la región. 15 €
- Pizarra de jamón ibérico con tomate, picos y regañadas. 16 €
- Croquetas caseras de jamón y alioli suave. (6 ud) 6€

## PASEO POR LA REGIÓN

- Marineras murcianas. 2 €
- Zarangollo. 3,5 €
- Ensalada de mojete murciano (tomate en conserva, huevo, cebolla tierna, encurtidos y ventresca de bonito). 3,5 €

## ENSALADAS

- Ensalada César clásica con pollo asado y picatostes de hierbas. 10 €
- Ensalada mixta con verduras de la tierra y encurtidos. 10 €
- Ensalada de salmón ahumado, nueces, cherrys salteados, sésamo tostado y vinagreta de Módena.# 13 €

## PASTA DE DÍA, con opción de salsas

- Salsa boloñesa. 9 €
- Salsa napolitana. 9 €
- Salsa carbonara al momento. 9 €
- Verduras salteadas y salsa ponzu (opción vegetariana). 9 €

## SÁNDWICHES Y BOCADILLOS

- Sándwich club Azarbe de pollo, beicon, tomate, mayonesa suave y brotes. 10 €
- Sándwich vegetal de pan integral, pepino, esparrago blanco, atún, huevo cocido, tomate y mayonesa. 9,5 €
- Sándwich mixto de york y queso cheddar. 6 €
- Chapata de paleta ibérica, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra. 11 €
- Chapata de tortilla francesa, sobrasada y queso rulo de cabra. 10 €
- Bocadillo de pechuga de pollo a la parrilla, mayonesa especiada, huevo cocido y brotes verdes. 10 €
- Burger clásica con beicon, huevo a la plancha, cebolla caramelizada y queso cheddar. 10 €

\*Todos nuestros sándwiches como bocadillos acompañan como guarnición patatas fritas y pico de ensalada.

## MENÚ

PRIMERO  
SEGUNDO  
POSTRE

Incluye 1 bebida y pan

12,50€

\*\* De lunes a viernes, festivos no incluidos

## PESCADOS

- Salmón al horno, salsa de queso crema y patatas confitadas. 15 €
- Lubina a la espalda, refrito de espinacas y aliño de piquillos. 15 €

## CARNES

- Medallones de solomillo de cerdo asados, salsa pimienta y patatas confitadas. 15 €
- Entrecot de ajo asado, patatas panaderas y pimientos fritos de padrón. 17 €
- Filetes de pechuga a la parrilla, arroz salteado con curry y salsa picante. 11 €

## POSTRES

- Coulant de chocolate, sirope de frutos rojos y helado de vainilla bourbon. 5,5 €
- Fruta preparada de temporada. 5,5 €
- Tarta de manzana, hojaldre y toffee de caramelo. 5,5 €
- Pan de calatrava y caramelo de naranja, de la tierra.# 5,5 €



## BODEGA

### TINTOS

COPA BOTELLA

JUMILLA. Alma de Luzón.	-	45 €
JUMILLA. Altos de Luzón.	-	22 €
JUMILLA. Porti.	-	30 €
JUMILLA. Colección monastrell	3,5 €	15 €
RIOJA. Santalba crianza.	3,5 €	17 €
RIBERA DEL DUERO. La Planta.		25 €
RIBERA DEL DUERO. Pago de los capellanes.		30 €
RIBERA DEL DUERO. Carmelo Rodero (cosecha)		25 €

### BLANCOS

RUEDA. El tutor (verdejo).	3,5 €	18 €
RUEDA. José Pariente. 22€	-	22 €
JUMILLA. Luzón blanco colección.	3,5 €	15 €
RIOJA. Santalba.	3,5 €	15 €
RIAS BAIXAS. Mar de frades.		26 €
JEREZ. Fino Inocente.		25 €
CAVA. Real Tesoro.		15 €

\*\*\* IVA incluido

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Para prevenir los anisakis, nuestro pescado fresco es cocinado a más de 60º o congelado a -20º durante 24 horas o más (Real Decreto 1420/2006).#