



PARA PICAR

- Surtido de quesos de la región. **17 €**
- Pizarra de jamón ibérico con tomate, picos y regañadas. **8€**
- Croquetas caseras de jamón y alioli suave. (6 ud) **3€**

PASEO POR LA REGIÓN

- Marineras murcianas. **4,5 €**
- Zarangollo. **4,5 €**
- Ensalada de mojete murciano (tomate en conserva, huevo, cebolla tierna, encurtidos y ventresca de bonito). **4,5 €**

ENSALADAS

- Ensalada César clásica con pollo asado y picatostes de hierbas. **12 €**
- Ensalada mixta con verduras de la tierra y encurtidos. **11 €**
- Ensalada de salmón ahumado, nueces, cherrys salteados, sésamo tostado y vinagreta de Módena. **14 €**

PASTA DE DÍA, con opción de salsas

- Salsa boloñesa. **11 €**
- Salsa napolitana. **11 €**
- Salsa carbonara al momento. **11 €**
- Verduras salteadas y salsa ponzu (opción vegetariana). **11 €**

SÁNDWICHES Y BOCADILLOS

- Sándwich club Azarbe de pollo, beicon, tomate, mayonesa suave y brotes. **12 €**
- Sándwich vegetal de pan integral, pepino, esparrago blanco, atún, huevo cocido, tomate y mayonesa. **10.50 €**
- Sándwich mixto de york y queso cheddar. **7 €**
- Chapata de paleta ibérica, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra. **12.50 €**
- Chapata de tortilla francesa, sobrasada y queso rulo de cabra. **11.50 €**
- Bocado de pechuga de pollo a la parrilla, mayonesa especiada, huevo cocido y brotes verdes. **12.50 €**
- Burger clásica con beicon, huevo a la plancha, cebolla caramelizada y queso cheddar. **13.50 €**

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

16 €

MENÚ

PRIMERO
SEGUNDO
POSTRE

Incluye 1 bebida y pan

14,50€

** De lunes a viernes, festivos no incluidos

PESCADOS

- Salmón al horno, salsa de queso crema y patatas confitadas. **17 €**
- Lubina a la espalda, refrito de espinacas y aliño de piquillos. **17 €**

CARNES

- Medallones de solomillo de cerdo asados, salsa pimienta y patatas confitadas. **17 €**
- Entrecot de ajojo asado, patatas panaderas y pimientos fritos de padrón. **19 €**
- Filetes de pechuga a la parrilla, arroz salteado con curry y salsa picante. **13 €**

POSTRES

- Coulant de chocolate, sirope de frutos rojos y helado de vainilla bourbon. **6 €**
- Fruta preparada de temporada. **6 €**
- Tarta de manzana, hojaldre y toffee de caramelo. **6 €**
- Pan de calatrava y caramelo de naranja, de la tierra. **6 €**



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).