

Entrantes | Starters

Jamón y Queso (Grande)

Serrano Ham & Cheese (large) 18,45 €



Jamón y Queso (pequeño)

Serrano Ham & Cheese (small) 11,95€



Jamón Serrano

Serrano Ham 16,30€

Surtido de Embutido Casero: Sobrasada, morcón, butifarra, tocino, salchicha y longaniza

Cold Meat platter: Sobrasada, morcón, butifarra, tocino, sausage and longaniza..... 15,95 €



Surtido Ibérico Recebo

Iberian Cold Meat Platter 17,50 €



Lomo Ibérico Recebo

Iberian Cured Pork loin 19,50 €



Queso Curado (grande)

Cured Cheese (large) 14,50 €



Queso Curado (pequeño)

Cured Cheese (small) 9,80 €



Queso Parmesano

Parmesan cheese 12,40 €



Queso Semicurado (grande)

Semi-cured Cheese (large) 10,30 €



Verduras a la plancha

Mixed Grilled Vegetables 11,55 €

Hueva y Mojama con almendras

Roe & dried tuna with almonds 18,00 €



Croqueta casera de parmesano y trufa

Parmesan & truffle croquette ... 2,20€/unidad



Croqueta casera de pollo

Chicken croquette 2,00€/unidad



Croqueta de jamón ibérico con

panko..... 2,90€/unidad

Iberic Ham croquette with panko



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Informe y consulte con nuestro personal en caso de alergia | Inform and Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



Marisco | Seafood

Calamar Plancha

Grilled Squid 21,60 €



Calamar Romana

Deep Fried Squid in Batter 16,50 €



Pulpo a la Gallega

Octopus drizzled with olive oil & paprika 21,00 €



Caballitos (unidad)

Prawns in Batter (unit) 3,50€



Gambas al Ajillo

Garlic Prawns 19,60 €



Almejas al vino blanco

Clams in a white wine sauce 18,90 €



Mejillones a la Marinera

Mussels in a Tomato Sauce & White wine sauce 12,00 €



Tortitas de camarón (3 unidades)

Shrimp Cakes (3 units) 8,50 €



Gamba Roja a la Plancha (docena)

Grilled red prawns (Dozen) 22,00 €



Chipirones a la Romana

Deep Fried Baby Squid in batter 15,50 €



Pandereta de Anchoas Premium

Tin of preserved premium anchovies..... 19,55 €



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Ensaladas | Salads

Ensalada del Tiempo (grande)

Seasonal Salad (Large) 9,80 €

Ensalada del Tiempo (ración)

Season Salad (portion) 5,15 €

Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas

Lettuce, tomato, onion and olives



Ensalada Mixta (grande)

Mixed Salad (large) 11,90 €

Ensalada Mixta (ración)

Mixed Salad (portion) 5,70 €

Lechuga, tomate, maíz, atún, huevo, pimienta, lombarda, y aceitunas.

Lettuce, tomato, corn, tuna, egg, pepper, red cabbage, and olives



Ensalada Patio (grande)

Patio Salad (large) 15,45 €

Ensalada Patio (ración)

Patio Salad (portion) 6,20 €

Lechuga, tomate, maíz, atún, huevo, pimienta, lombarda, aceitunas, espárragos blancos y jamón serrano.

Lettuce, tomato, corn, tuna, egg, pepper, red cabbage, olives, white asparagus and serrano ham.



Ensalada de Pimientos asados a la leña con caballa

Wood-fire roasted pepper salad with tuna and olives 13,50 €



Ensalada Murciana (grande)

Murcian Salad (large) 15,75 €

Ensalada Murciana (ración)

Murcian Salad (portion) 7,40 €

Tomate, huevo, atún, cebolla y aceitunas

Plum tomatoes, egg, tuna, onion and olives.



Ensalada Masai (grande)

Masai Salad (large) 17,50 €

Ensalada Masai (ración)

Masai Salad (portion) 7,90 €

Escarola, rúcula, lollo rojo, canónigos, tomate cherry, queso feta, nueces picadas, pavo ahumado, carne de membrillo y salsa balsámica

Escarole, rocket, lollo rosso, water cress, feta cheese, cherry tomatoes, smoked turkey, clopped walnuts, quincy jelly and balsamic and vinegar sauce.



Tomate con alcachofa confitada, bonito y encurtidos

Tomato with artichoke confit, albacore, pickles

and olives 18,50 €

Trozo de bonito | **Piece of albacore** 1,85 €



Gazpacho (En Temporada)

Gazpacho (In Season) 8,90 €



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTACEANS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Carnes | Meats

Cordero a la Brasa (Ración)

Barbecued Lamb Chops (Portion) 18,60 €

Cordero a la Brasa (Kg)

Barbecued Lamb Chops (Per Kg) 45,30 €

Paletilla de Cordero Especial de la Casa

Roast Shoulder of Lamb* 23,70 €



Solomillo de Ternera a la Brasa

Barbecued Fillet Steak 25,75 €

Solomillo de Ternera a la Pimienta o al Roquefort

Fillet Steak in a Pepper, or Roquefort Sauce* 30,00 €



Solomillo de Ternera con foie al PX con Boletus

Fillet Steak in a Pedro Ximenez Sauce
and Boletus 32,00 €



Entrecot de Ternera Angus a la brasa

Barbecued Angus Sirloin Steak 28,50€

Entrecot a la Brasa

Barbecued Sirloin Steak 18,50 €

Entrecot a la Pimienta, o al Roquefort

Sirloin Steak in Pepper, or Roquefort Sauce* 21,50 €



Carne Roja a la Piedra (Ración)

Stone-grilled Beef (Cooked by yourself on a Griddle)
(Portion) 20,50 €

Pollo a la Brasa (Ración)

Barbecued Chicken (Portion) 9,45 €

Pechuga de pollo a la Brasa

Barbecued Chicken Breast 13,60 €

Pollo al Ajillo (Ración)

Garlic Chicken (Portion) 12,60 €



Conejo a la Brasa (Ración)

Barbecued Rabbit (Portion) 12,50 €

Conejo al Ajillo (Ración)

Garlic rabbit (Portion) 15,00 €



Asado de Cordero al horno a la Murciana (Ración)

Murcian-style roast lamb (portion) with potatoes, peppers
and onion 23,50 €

Mínimo 2 personas y por encargo 48 horas antes

Minimum 2 people and booked 48 hrs in advanced.



Cochinillo (Por encargo 3 días antes)

Suckling-Pig (Booked 3 days in advance) 170,00 €



Chapinas (Ración)

Sweetbreads (Portion) 18,00 €

Codorniz a la Brasa (Unidad)

Barbacued Quail (Each) 6,80 €

220 g de Jugosa Hamburguesa de Angus casera a la
brasa servida en pan brioche, rúcula, parmesano y
nuestra mahonesa de mostaza al toque de
jengibre y lima, acompañada de patatas fritas con
salsa gaucha picante

220 g of juicy grilled homemade Angus Burger in a brioche
bread with parmesan, rocket and our ginger-lime mustard
mayonnaise served with chips with spicy gaucho sauce

..... 18,50 €



Rabo de Toro*

Oxtail* 18,90 €



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



NUESTROS CORTES ESPECIALES OUR SPECIAL MEATS CUTS

Chuletón de Ternera Lechal Veal Steak with Bone	21,50 €
Chuleton de Cerdo Chato Murciano (kg) "Chato Murciano Pork" Steak with bone	38,00€/kg
Chuletón de Ternera (Kg) Beef Steak with the Bone (Kg)	44,00 €/kg
Chuletón T-Bone (Kg) T-Bone Steak (kg)	65,00€/Kg
Chuletón de Vaca Selección (Kg) Selection Beef Steak with the T- Bone (Kg)	60,00 €/kg
Chuletón de Vaca Rubia (kg) Beef Steak with Bone from Galicia Region (kg)	57,00 €/kg
Chuletón Tomahawk (kg) Tomahawk Beef Steak with Bone	60,00€/kg
Chuleta de vaca Selection AA (Kg) Premium Cow Steak with Bone	60,00€/kg
Chuletón Vaca Dry Aged Pais Vasco (Kg) Pais Vasco Dry Aged Cow (Kg)	60,00€/kg
Chuletón Vaca Angus (Kg) Angus Cow with Bone	70,00€/kg
Chuletón Vaca Suprema Ancestral (kg) Pais Vasco Supreme Beef with Bone	80,50€/Kg
Chuletón de Buey (kg) Ox T-Bone Steak (kg)	98,00€/Kg
Chuletón Vaca Simmental (Kg) Simmental Beef with the Bone (Kg)	67,00€/Kg
Chuleton Vaca Limusina (kg) Limousin Beef with bone (kg)	98,00/kg
Lingote de Wagyu Kagoshima A5 (100 grs)// A5 Wagyu Kagoshima Ingot (100g)	82,00€/100 grs

Peso Mínimo desde 1 kg-T-Bones' Minimum weight from 1 kg

El peso del chuletón es con el hueso y la grasa. The weight of the meat is with the bone and the fat.

IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



Patatas | Potatoes

Patatas Fritas (Grande)
Chips (Large) 10,50 €

Patatas Fritas (Ración)
Chips (Portion) 4,70 €

Patatas a lo Pobre (Grande, 25min.)
Sautéed Potatoes (Large, 25 min.) 11,50 €

Patatas a lo Pobre (Ración, 25 min.)
Sautéed Potatoes (Portion, 25 min.) 5,20 €

Patatas al Ajo Cabañil (Grande, 25min.)
Sautéed potatoes with garlic & vinegar
(Large, 25 min.) 12,50 €



Patatas al Ajo Cabañil (Ración, 25 min.)
Sautéed potatoes with garlic & vinegar
(Portion, 25 min.) 5,70 €



Patatas Asadas (Unidad, 30 min.)
Roast Potatoes (Unit, 30 min.) 1,00 €

Pescado | Fish

Los pescados marcados con * llevan una pequeña guarnición a elección del chef.

Fish marked with * include a small dish chosen by the chef.

Lomo de Bacalao con tomate y cebolla confitada
Cod with fried tomato and glazed onion 19,60 €



Dorada a la Sal*
Gilthead cooked in salt* 17,00 €



Dorada a la Espalda*
Gilthead with Garlic* 17,60 €



Salmón a la Plancha*
Grilled Salmon* 17,00 €



Emperador a la Plancha*
Grilled swordfish* 11,50 €



Emperador con Salsa Verde*
Swordfish with a parsley and garlic sauce* 12,50 €



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTACEANS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Paellas

Mínimo 2 raciones – 30 minutos-Según disponibilidad

Minimum 2 portions - 30 minutes- Upon availability

Paella de Marisco (Ración)
Seafood Paella (Portion) 18,50 €



Paella de Verduras (Ración)
Vegetable Paella (Portion) 12,00 €

Paella de Pollo (Ración)
Chicken Paella (Portion) 12,50 €



Paella Mixta Pollo y Marisco (Ración)
Mixed chicken & seafood paella
(Portion) 17,90 €



Arroz Negro (Ración)
Black Rice (Portion) 16,85 €



Caldero (Ración)
Caldero, (Typical Mar Menor fish rice (Portion)
20,00 €
Encargo 1 día antes.
Booked 1 day in advance.



Arroz y Conejo (Ración).....14,80€

Rabbit paella (portion)

Sopas | Soups

Consomé
Consommé 4,40 €



Consomé con albóndiga
Meatball Consommé 5,90€



Sopa de Pollo
Chicken Soup 7,30 €



Sopa de Marisco
Seafood Soup 10,50 €



Menú de la Casa
Menu of the Day 16,50 €

Sólo Martes, Miércoles y Jueves-Excepto Festivos
Only Tuesday, Wednesday and Thursday-Except
Festives Days

Plato de Guiso del Día
Homemade Stew of the Day 9,00 €

Sólo Martes, Miércoles y Jueves-Excepto Festivos
Only Tuesday, Wednesday and Thursday-Except
Festives Days

IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



Para Acompañar | Side dishes

Salsa Pimienta o Roquefort (Cuenco)

Pepper or Roquefort sauce (Sauceboat) ... 4,30 €



Ajo-Alioli

Garlic Mayonnaise (Sauceboat) 2,40 €



Mahonesa

Mayonnaise (Sauceboat) 2,40 €



Pan Tostado con Aceite (Por Persona)*

Toasted bread with Olive Oil

(Per person) 1,35 €



Se cobrarán todas las repeticiones de pan.

All subsequent orders of bread will be charged.

Pan sin Gluten (Por Persona)

Gluten-free bread (Per person) 2,20 €

Sobrasada casera

Sobrasada: homemade spiced pork pate 3,60



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Bebidas | Drinks

Todos los vinos tienen sulfitos. Las cervezas, gluten
All wines contain sulphites. All beers, gluten.

Agua Mineral 1 Litro	
Still Water 1 Litre	2,40 €
Agua Mineral ½ Litro	
Still Water ½ Litre	1,65 €
Agua con gas ½ Litro	
Sparkling Water ½ Litre	2,40 €
Refrescos	
Soft Drinks	2,40 € / pequeño 2,60 € / grande
Gaseosa ½ Litro	
Soda ½ Litre	2,40 €
Martini o Vermut/Martini or Vermouth	4,65 €
Caña de cerveza	
Glass of Beer	3,00€
Jarra de Cerveza	
Jug of Beer	9,80 €
Tanque de Cerveza (grande)	
Pint of Beer	4,70 €
Tanque de Cerveza (pequeño)	
Half pint of Beer	3,90 €
Cruzcampo Reserva Cerveza.....	3,90 €
Aguila Sin Filtrar Cerveza.....	3,90 €
Paulaner Cerveza.....	4,20 €

Tercio de Cerveza	
Bottled Beer	3,30€
Tercio de Cerveza Sin Alcohol	
Non Alcoholic Beer	3,30 €
Vino Tinto, Rosado o Blanco de la Casa	
Red, Rosé or White house wine.....	8,50 €
Copa de vino de la Casa	
Glass of house wine	3,20 €
Copa de vino Rioja o Ribera del Duero	
Glass of Rioja o Ribera del Duero wine	3,95 €
Sangría Especial J	9,80 €
Jarra de vino tinto 1l	
Jug of Red Wine	9,90 €
½ Jarra de vino tinto	
½ Jug of Red Wine	6,50 €
Jarra de tinto de Verano	
Jug of Tinto de Verano	8,50 €
Tanque de tinto de Verano	
Pint of Tinto de Verano	4,20 €
Tanque de sangria grande.....	4,50€
Tanque de sangria pequeño	2,50€

IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



Menú Infantil

Primero a elegir:

Croquetas caseras   

Fingers de mozzarella    

Segundo a elegir:

Macarrones bolognesa   

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas  

Mini-pizza con patatas fritas    

Postre:

Bola de helado (vainilla o chocolate)   

Bebida:

1 refresco o 1 botellín de agua de 33 cl.

PVP: 13,50 €

1 Segundo Plato

+ 1 bebida

+ Postre Menú Infantil:

PVP: 9,00 €

Kid's Menu

Starters to choose from:

Croquettes   

Mozzarella fingers    

Main Course to choose from:

Macaroni with tomato sauce or Bolognesa Sauce   

Breaded chicken breast with chips  

Mini-Pizza with chips    

Dessert:

Vainilla or chocolate Ice-Cream Scoop   

Drink to choose from:

1 Soft drink or 1 mintoeral water 33cl.

PVP: 13,50 €

1 Main Course

+ 1 drink

+ Kid's Menu dessert:

PVP: 9,00 €

El pan no está incluido. The bread is not included.

Sólo para niños menores de 12 años. Only for children under 12 years old.

IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Postres Caseros | Homemade Desserts

Brownie con helado de vanilla, chocolate caliente y nata

Brownie with vanilla ice cream, warm chocolate 6,70€



Crema Tostada

Crema brulée 5,20 €



Flan de la casa

Crema Caramel 3,70 €



Arroz con leche

Rice Pudding 4,30€



Pan de Calatrava

Crema Caramel with a sponge base 4,70 €



Leche Frita con helado de turrón

Fried milk with ice cream 7,00 €



Tarta de Queso

Cheesecake 5,95 €



Tocino de cielo

Sweet custard 5,60 €



Tarta de la Abuela / **Biscuit and chocolate cake**

5,65 €



Tiramisú 5,50€



Tarta de la Casa

Almond Cake 6,50 €



Mousse de chocolate

Chocolate Mousse 4,75 €



Profiteroles

Profiteroles 7,00 €



Bola de helado artesano 1 ud.

1 Scoop of special ice-cream 2,60€

Consultar alérgenos de cada sabor

See allergens for each flavor

Fruta | Fruit

Piña natural

Natural Pineapple 4,20 €

Natural Orange Juice 3,90 €

Melón o Sandía (temporada)

Melon or Watermelon (In season) 3,70 €

Zumo de naranja natural

IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Café | Coffee

Café solo
Espresso Coffee 1,35 €

Café cortado
Espresso coffee with a drop of milk 1,60 €



Café con leche
White Coffee 1,85 €



Belmonte
Coffee with condensed milk and brandy 2,50 €



Carajillo
Coffee with brandy 2,15 €



Asiático 3,25 €

Coffee with condensed milk, brandy and Licor 43, a speciality from Cartagena



Infusión / Herbal tea 1,55 €

Infusión especial / Special herbal tea 2,15 €

Infusión alcohol / Herbal Tea with alcohol 2,10 €



Café Irlandés
Irish Coffee 5,00 €



IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces



CRUSTACEAN
CRUSTÁCEOS



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN
GLUTEN



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



SHELLFISH
MOLUSCOS



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



PEANUTS
CACAHUETES



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



SOYA
SOJA



LUPINS
ALTRAMUICES

Licores y Combinados | Liqueurs and mixed drinks

Todos los alcoholes tienen sulfitos.  All Liquors & Blends contain sulphites.

Copa Licor Ruavieja
Glass of Licor Ruavieja..... 4,10 €

Copa Licor Casa
Glass of house Liqueur 3,85 €


Glenrothes Copa (Malta)
Glass of Glenrothes Single malt..... 13,60 €

Cardhu 12 Años (Similares Chivas, Macallan,
Johnnie Walker Black Label) Copa
Glass of Cardhu 12 years or similars 9,90 €

Glenfiddich Reserva Solera
Glass of Glenfiddich Reserve Malt 20,60 €

Coñac 1866/ Brandy 1866 14,85 €

Coñac Carlos I (Similares Cardenal Mendoza)
Glass of Brandy Carlos I (or similar: Cardenal
Mendoza)..... 9,90 €

Coñac Carlos III
(Similares Magno, Torres 5) Glass of Brandy Carlos
III (or similar: Magno, Torres 5)
..... 4,30 €

Coñac Constitución Cadena de Plata/ Glass of
Brandy Constitución Cadena de Plata 67,00 €

Combinado (J&B, Absolut, Brugal, similares)
Mixed drink (J&B, Absolut, Brugal or similar) 7,20 €

Combinado Extra (Brugal Malla, Larios 12,
Citadelle, Legendario)
Extra Mixed drink (Brugal Malla, Larios 12, Citadelle,
Legendario)..... 9,30 €

Combinado Premium (Matusalen 15 años y
similares)
Premium Mixed drink (Matusalen 15 años or
similar)..... 10,50 €

IVA 10% incluido | 10% VAT included

Consulte con nuestro personal en caso de alergia | Check with our staff in case of allergy

Consulte las posibles trazas / Check traces

