



Menús

Menú Ovillo

7 pases & 3 aperitivos

7 courses & 3 appetizers

- sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)
(excluding drinks / VAT included (Menus will be served for the entire table))

Menú Madeja

10 pases & 3 aperitivos

7 courses & 3 appetizers

- sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)
(excluding drinks / VAT included (Menus will be served for the entire table))

Menú "Tirar del Hilo"

12 pases & 3 aperitivos

12 courses & 3 appetizers

- sin bebida / IVA incluido (Los menús se servirán a mesa completa)
(excluding drinks / VAT included (Menus will be served for the entire table))

Sugerencias para complementar Menús

Callos con Montgetas* ...(media ración) ...(ración)

*(Premio a los Mejores Callos del Mundo 2022)

Stewed tripe with Montgetas White beans

(Award for World's Best Tripe 2022)

Gamba roja de Águilas (Murcia) a la sal ...

Salt-baked red prawn from Águilas (Murcia)

Carabinero 100gr. a la sal o a la plancha...

Salt-baked or grilled shellfish carabinero



Carta

Para empezar Starters

Panipuri preñado de Atún de almadraba macerado en vermouth, envuelto en hoja de còleo silvestre
Indian crusty bread with marinated raw tuna

ALÉRGENOS: Crustáceos – Gluten – Frutos de cascara – Soja – Pescado – Granos sésamo – Moluscos - Pescetariano

Tomate de invierno, aceite y mojama de corazón de Atún de almadraba
(Tomate de Almería zona los Martínez, entre cabo de Gata y San José)
Winter tomato, olive oil and tuna "mojama"

ALÉRGENOS: Pescado – Dióxido de azufre y sulfitos Vegano - Pescetariano

Obispo (pescado de roca) macerado en jugo de tomate amarillo, pimiento y guindilla amarilla con bergamota
Bull ray fish marinated in a *tomate de colgar* (vine-ripened hanging tomatoes), bell pepper and bergamot sauce

ALÉRGENOS: Pescado – Dióxido de azufre y sulfitos – Mango – Pescetariano

Piquillo curado, morillo de bonito y encurtidos
Cured piquillo peppers, pickled vegetables and *morrillo* (neck) of bonito tuna

ALÉRGENOS: Pescado – Dióxido de azufre y sulfitos – Pescetariano

Erizo, sabayón de sus huevas y yema de codorniz
Sea urchin, sea urchin roe sabayon and quail's yolk

ALÉRGENOS: Lácteos – Crustáceos – Huevos – Pescado – Moluscos – Pescetariano



Dobles parejas de boquerón y anchoa y patatas soufflé
Cured and fresh anchovies served with soufflé potatoes

ALÉRGENOS: Pescado –Dióxido de azufre y sulfitos –Pescetariano

Cangrejo Real, mayonesa de cayena y lima...
Red king crab with cayenne pepper-lime mayonnaise

ALÉRGENOS: Crustáceos – Huevos – Pescetariano

Esponjoso de rejos de chipirón y ali-oli de ajo negro
Fluffy brioche bread with crispy-fried baby squid tentacles and black garlic aioli

ALÉRGENOS: Cefalópodo – Lácteos – Gluten - Huevos – Pescetariano

Gamba roja de Águilas (Murcia) a la sal (10min.)
Salt-baked red prawn from Águilas (Murcia)

ALÉRGENOS: Crustáceos - Pescetariano

Carabinero 100gr. a la sal o a la plancha (10min.)
Salt-baked or grilled shellfish carabinero

ALÉRGENOS: Crustáceos - Pescetariano

Vieira gratinada con castaña de agua
Gratinated scallop with water chestnut

ALÉRGENOS: Lácteos – Moluscos – Pescetariano

Salpicón de bogavante y langosta
Salpicón (seafood salad) with rock lobster and clawed lobster.

ALÉRGENOS: Crustáceos – Huevos – Dióxido de azufre y sulfitos - Pescetariano

Berberechos guisados con alcachofas y sugar snap
Braised cockles with artichokes and sugar snap peas

ALÉRGENOS: Lácteos – Pescado (caldo) – Moluscos – Pescetariano



Berenjena lacada en miso de cabeza de bonito y consomé ahumado de sus
espinas

Aubergine lacquered in tuna miso and smoked consommé of its bones

ALÉRGENOS: Soja – Pescado (caldo) – Dióxido de azufre y sulfitos - Pescetariano

Panaché de verduras y yema de huevo

Vegetable and egg yolk panaché

ALÉRGENOS: Huevos – Lactoovegetariano

Para continuar

Main Courses

Corvina en un escabeche marino de cebolla de Figueras y tres vinagres

Meagre fish served with vegetables marinated *en escabeche*

ALÉRGENOS: Pescado - Dióxido de azufre y sulfitos – Pescetariano

Lorito frito en harina de garbanzo y pisto

Fried Fish with chickpea flour and ratatouille

ALÉRGENOS: Pescado – Pescetariano

Merluza guisada en estragón, vermut blanco, azafrán y guisantes

Hake stewed in tarragon, white vermouth, saffron and peas

ALÉRGENOS: Lácteos - Pescado – Dióxido de azufre y sulfitos – Pescetariano

Caldero Murciano (Arroz) con Carabinero

Caldero Murciano (Rice) with king prawn

ALÉRGENOS: Lácteos - Crustáceos – Pescado (caldo) – Dióxido de azufre y sulfitos - Pescetariano

Pochas tiernas con codorniz estofada

Tender white beans with stewed quail

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos



Canelón de Corzo con salsa perigord y boletus
Roe deer cannelloni with perigord and boletus sauce

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Apio

Pollito en pan de sal
Spring chicken salt-baked in a bread crust

ALÉRGENOS: Gluten - Dióxido de azufre y sulfitos – Frutos de cáscara - Sésamo

Gnocchi de patata con mollejas de ternera y salsa de colmenillas
Potato gnocchi with veal sweetbreads and morel mushroom sauce

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Dióxido de azufre y sulfitos

Carrillera Ibérica en mole de trompeta
Ibérico pork cheeks in a trumpet mushroom mole sauce

ALÉRGENOS: Lácteos - Dióxido de azufre y sulfitos – Cerdo

Mogote Ibérico en salsa de vermut y cassis
Iberico pork *mogote* in vermouth and cassis sauce

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos – Cerdo – Frutos Rojos

Lomo de venado y frutos rojos
Venison loin and red fruit sauce

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos – Frutos Rojos

Ternera blanca lechal con 12 días de maduración
White milk-fed veal

ALÉRGENOS: Lácteos – Dióxido de azufre y sulfitos

Callos con Montgetas* (media ración) (ración)
*(Premio a los Mejores Callos del Mundo 2022)
Stewed tripe with Montgetas White beans
(Award for World's Best Tripe 2022)

ALÉRGENOS: Dióxido de azufre y sulfitos – Cerdo



Para terminar
to finish

Bizcocho semi-liquido de dulce de leche
Dulce de leche coulant

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cascara – Lactoovovegetariano

Tarta de queso Tetilla con migas de palulú y sorbete de frambuesa (10 min)
Tetilla cheesecake with licorice root crumbs and raspberry sorbet

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cascara – Queso sin pasteurizar - Frutos rojos -
Lactoovovegetariano

Tartaleta de limón y merengue
Lemon and merengue tartlet with a fluffy merengue cloud

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cáscara – Lactoovovegetariano

Tarta fina de manzana y helado de vainilla
Thin apple tart and vanilla ice cream

ALÉRGENOS: Lácteos – Gluten – Huevos – Frutos de cáscara – Lactoovovegetariano

Taza soufflé de chocolate a dos temperaturas y chantilly (10 min)
Dual-temperature chocolate cup with chantilly cream

ALÉRGENOS: Lácteos – Huevos – Frutos de cáscara – Lactoovovegetariano

INFORMACIÓN EXTRA SOBRE ALÉRGENOS:

**Algunos de los alérgenos pueden ser sustituidos adaptando el plato a las necesidades de cada comensal, por favor consultad necesidades con nuestro personal*