

# Ensaladas

salads / salades / salat

	Euros		
	PEQUEÑA	MEDIANA	GRANDE
<b>ENSALADA "EL TIBURÓN"</b> 🍷🐟 Salad / Salade		14,00	17,00
<b>CARPACCIO DE SALMÓN Y BACALAO AHUMADO</b> 🐟 Salmon and smoked cod carpaccio / Carpaccio de saumon et cabillaud fumé		14,00	
<b>ENSALADA MIXTA</b> 🍷🐟 Mixed salad / Salade mixte	7,00	10,00	13,00
<b>ENSALADA DE PIMIENTOS Y TOMATES ASADOS</b>	9,00	12,00	
<b>ENSALADA CON SALSA ROSA</b> 🍷🐟👤 Salad with salsa rosa / Salade avec salsa rosa	9,00	11,00	15,00
<b>ENSALADA MURCIANA</b> 🍷🐟 Salad murciana / Salade murciana	8,00	10,00	
<b>ENSALADA DEL CHEFF</b> 👤👤 Lechuga y brotes de colores, con frutos secos y manzana marinada con miel, queso de cabra gratinado, regada con crema de manzana, miel y vinagre balsámico.			12,00
<b>TOMATE RAF O SIMILAR CON BONITO, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON TÁPENA, TALLOS Y ACEITUNAS PARTIDAS</b> 🐟 Tomato Raf with tuna and anchovies from the Cantabrian sea and olives Tomate Raf avec thon et anchois de la mer Cantabrique et olives			14,00

## Combinados para los niños

TODO LOS PLATOS  
LLEVAN GUARNICIÓN  
DE PATATAS

<b>PECHUGA DE POLLO EMPANADA O PLANCHA</b> Battered Or Grilled Chicken Breast/ Poitrine De Poulet Battu Ou Grillée 🍷	9,00
<b>LOMO EMPANADO O PLANCHA</b> Breaded or Grilled Loin / Longe Panée ou Grillée 🍷	9,00
<b>CALAMARES FRITOS</b> Fried squid / Calamars frits	9,00
<b>TORTILLA FRANCESA</b> Omelette / Omelette 🍷	9,00
<b>SALCHICHAS CON HUEVOS</b> Sausages with egg/ Saucisses á l'oeuf 🍷	9,00
<b>HAMBURGUESA CON HUEVO</b> Hamburger with egg / Hamburger avec oeuf 🍷	9,00
<b>CROQUETAS</b> Croquettes / Croquettes	9,00
<b>NUGGETS</b> Nuggets / Nuggets	9,00



## Sopas

*soups / soupes / suppe*

€uros

<b>SOPA DE MARISCO</b> 🐠🐡	6,00
Seafood soup / Soupe aux fruit de mer / Muscheltiere suppe	
<b>SOPA DE POLLO</b> / Chiken soup / Soupe de poulet fleishsuppe 🍲🍷🍴🌿	4,00
<b>CONSOMÉ</b> / Consommé / Vichyssoise 🍲🍷🍴🌿	3,50
<b>CONSOMÉ CON PELOTA</b> / Broth with ball / Bouillon de boule 🍲🍷🍴🌿	4,50
<b>CONSOMÉ CON YEMA</b> / Broth with yolk / Bouillon avec jaune 🍲🌿🍷	4,00
<b>GAZPACHO ANDALUZ</b> 🍷	4,50
Cold tomato, cucumber, garlle soup / Soupe froide aux tomatoes, concombres	
<b>SALMOREJO CORDOBÉS</b> 🍷	6,00

## Entrantes fríos

*entrees / starters / vorspeisen*

<b>JAMÓN IBÉRICO AL CORTE "BELLOTERRA" D.O. LOS PEDROCHES</b> / Ham / Jambon	23,00
<b>JAMÓN SERRANO Y QUESO SEMI CURADO</b> / Ham and cheese / Jambon et fromage 🍷	12,00
<b>HUEVA DE MUJOL Y MOJAMA</b> 🐟	12,00
<b>TABLA DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES</b> / Choice of cheese / Choix de fromage 🍷	19,00
<b>MOUSSE DE PATO CON CONFITURA DE PIMIENTOS</b> 🍷🍷	14,00
Duck mousse with pepper jam / Mousse de canard à la confiture de poivre	
<b>PATÉ DE ROCA</b> 🐟🐡	9,00

I.V.A INCLUIDO

# Entrantes calientes

entrees / starters / vorspeisen

€uros

<b>PAN / Bread / Brot</b>	1,20
<b>PARRILLADA DE VERDURAS</b> Grilled vegetable panache / Grille panache de légumes	12,00
<b>PIMIENTOS DE PIQUILLO CASEROS, REBOZADOS, RELLENOS DE PESCADO</b> 🍷🍷🐟 <b>Y MARISCOS CON MERMELADA CASERA DE PIMIENTOS (4 unidades)</b> Home piquillo peppers, batter, fish & seafood stuffed with pepper jam home Accueil poivrons piquillo, pates, poissons et fruits de mer farcies au poivre jam accueil	14,00
<b>ALCACHOFAS CON FOIE, CRUJIENTE DE JAMÓN Y MANZANA CARAMELIZADA (6 medias piezas)</b>	15,00
<b>GAMBAS AL AJILLO / Garlic prawns / Crevettes ail</b> 🍷	14,00
<b>CHOPITOS A LA ANDALUZA</b> 🍷🐟	12,00
Chopitos andalusian / Chopitos andalou	
<b>LETONES PLANCHA O REBOZADOS</b> 🍷🐟	14,00
Latvians and roe to malagueña / Lettons et re pour malagueña	
<b>PULPO A LA GALLEGA / Octopus gallega</b> 🐟	17,00
<b>PULPO AL HORNO / Octopus baked / Octopus four</b> 🐟🍷	19,00
<b>PATA DE PULPO FRITA CON PURÉ DE PATATAS Y CREMA LIGERA DE LANGOSTINO</b> 🐟	19,00
<b>MOUSSE DE PATO CALIENTE AL PEDRO XIMÉNEZ Y MANZANA CARAMELIZADA</b> 🍷🍷	16,00
Duck mousse Pedro to hot and apple caramelized Ximénez Mousse de canard Pedro de chaud et apple caramélisés Ximénez	
<b>RULO DE QUESO DE CABRA CREMOSO AL PIMENTÓN GRATINADO</b> 🍷🍷	12,00
<b>SOBRE CONFITURA DE PIMIENTOS</b> Roll of creamy goat cheese with paprika gratin on pepper jam Rouleau de chèvre crémeux au gratin de paprika sur confiture de poivrons	
<b>IJADA DE ATÚN A LA PLANCHA</b> 🐟	16,00
<b>CROQUETÓN CASERO DE JAMÓN</b> 🍷🍷	
Homemade ham croquettes / Croquettes de jambon maison	Unidad 2,50
<b>CROQUETA CASERA DE BOLETUS Y TRUFA FRESCA</b> 🍷🍷	Unidad 2,50
<b>CROQUETA CASERA DE GAMBA ROJA</b> 🍷🐟	Unidad 2,50
<b>SAQUITO DE HOJALDRE RELLENO DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE</b> 🍷🍷	Unidad 3,50



# Arroces

TODOS CONTIENEN 

*rice dishes / plats au rice*

*Minimo para 2 personas*  
*minimum 2 persons / minimum 2 personnes*

*Por encargo / custom made / fait sur commande*

	Euros
<b>PAELLA DE MARISCO</b>   Fishpaella / Paella aux fruits de mer / Meeresfruchten Paella	15,00
<b>PAELLA MIXTA</b> / Mixed Paella / Paella Mixte / Gemischte Paella   	15,00
<b>ARROZ CON PULPO</b> / Rice UIT Octopus / Ritz aux Poulpe / Reis mit Tintenfisch  	18,00
<b>ARROZ Y MAGRA</b> Rice UIT fried pork / Ritz aux viande du porc / Reis mit schweinefleisch	14,00
<b>ARROZ CON CONEJO Y VERDURA</b> / Rice with rabbit and vegetables Ritz aux lapin et legumes / Reis mit kanichen und Gemuse	14,00
<b>ARROZ A BANDA</b> / Rice band / Riz band   	14,00
<b>ARROZ NEGRO</b> / Black rice / Reis noir  	14,00
<b>FIDEUÁ DE MARISCO</b> / Noodle Paella / Paella aux vermicelles 	15,00
<b>ARROZ CON BOGAVANTE</b>   Rice with stroke / Ritz aux course / Reis mit anschlag	22,00
<b>PAELLA ESPECIAL DE PESCADO Y MARISCO FRESCO</b>    Special Paella / Paella Special / Spezial Paella	25,00
<b>CALDERO DE PESCADO</b>   Fisch boiled with rice / Ritz aux poissons / Fischtop mit reis	25,00



## Mariscos / seafood

<b>GAMBA ROJA GORDA DE ÁGUILAS</b> 🦞		
Red prawn of Águilas (big) / Crevettes (grand)		
<b>GAMBA ROJA MEDIANA DE ÁGUILAS</b> 🦞		
Red prawn of Águilas (medium) / Crevettes (moyen)	6 unid. / 21,00	130,00/ Kg.
<b>NAVAJAS</b> / knives / Couteaux 🦞		6 unid. / 10,80
<b>ZAMBURIÑAS</b> 🦞		6 unid. / 16,80
<b>ALMEJAS</b> / Clams / Palourdes 🦞		ración 13,00
<b>MEJILLONES</b> / Mussels / Moules 🦞		ración 10,00
<b>MARISCADA (para dos personas)</b> 🦞🦞		
Mariscada (fat prawns, zamburiñas, shells, knives, clams and mussels) 2 people		
Mariscada (crevettes gras, zamburiñas, coquilles, couteaux, palourdes et moules) 2 personnes		
Mariscada (gambas rojas de Águilas, cigalas, zamburiñas, navajas, almejas y mejillones)		60,00

## Elaboraciones caseras

<b>RAPE A LA MARINERA</b> / Rape a fisherman / Viol pêcheur 🐟🦞🦞	20,00
<b>MERLUZA A LA VASCA</b> / Basque hake / Merlu Basque 🐟🦞	19,00
<b>BACALAO FRITO CON TOMATE CONFITADO</b> / Cod with tomato / Morue à la tomatoe 🦞	16,00
<b>SALMÓN A LA CREMA DE GAMBAS</b> 🐟🦞🦞	16,00
Salmon in Prawn sauce / Saumon a la crème de Crevettes / Lachs	

## Pescados de roca

fish / poissons / fische

<b>MERO</b> 🐟	55,00/ Kg.
<b>GALLO PEDRO</b> 🐟	55,00/ Kg.
<b>GALLINETA</b> 🐟	55,00/ Kg.
<b>LECHA A LA ESPALDA</b> 🐟	16,00
<b>PARRILLADA ESPECIAL CON PESCADO Y MARISCO (2 PERSONAS)</b> 🐟🦞🦞	58,00



# Pescados / fish / poissons / fische

	Euros
<b>PARRILLADA DE PESCADO (POR PERSONA)</b> 🐟🐟🐟 Sea Food Platter / Poissons et Fruits de Mer / Fischplaatte Gebraten	20,00
<b>FRITURA DE PESCADO (POR PERSONA)</b> 🍳🐟 Fried sea Food / Poissons Frites / Gebratener Fisch	16,50
<b>DORADA A LA ESPALDA</b> 🐟 Seabream or Bass / Dorade ou Bar / Meerbrasse o Seabarsch	14,00
<b>DORADA A LA SAL / Golden salt / Sel d'or</b> 🐟 Mínimo 30 minutos	17,00
<b>LUBINA A LA SAL / Bass salt / Basse sel</b> 🐟 Mínimo 30 minutos	17,00
<b>LUBINA A LA ESPALDA / Back to bass</b> 🐟	14,00
<b>SALMONETES DE ÁGUILAS FRITOS O PLANCHA</b> 🍳🐟 Red Mulletts / Rougets / Rotbarden	15,50
<b>MÓLLERA DE ÁGUILAS PLANCHA O FRITAS</b> 🍳🐟 Greater Forkbeard of Águilas / Mostelle du Águilas / Gabeldorsch	14,00
<b>PESCADA DE ÁGUILAS FRITA O PLANCHA</b> 🍳🐟 Hake of Águilas / Merlu du Águilas	14,00
<b>BOQUERONES FRITOS O PLANCHA / Anchovies / Anchois / Sardellen</b> 🍳🐟	10,00
<b>SALMÓN A LA PLANCHA / Salmon / Saumon / Lachs</b> 🐟	14,00
<b>MERLUZA PLANCHA</b> 🍳🐟🍷 Hake (grilled or fried in batter) / Collin (grille ou en beignet)	15,50
<b>EMPERADOR / Swordfish / Empereur / Scwertfisch Gebraten</b> 🐟	14,00
<b>ATÚN A LA PLANCHA CON AJOS FRITOS</b> 🐟	14,00
<b>CALAMAR NACIONAL / Fresh Squid / Calamar / Tintenfisch Gebraten</b> 🐟	19,50
<b>CALAMARES FRITOS / Fried squid / Calmars frits</b> 🍳🐟	14,00
<b>SEPIA A LA PLANCHA / Cuttlefish / Seiche / Sepia</b> 🐟	14,00
<b>RAPE A LA PLANCHA</b> 🐟	16,00



# Carnes

meat / viandes / fleisch

	€uros
<b>BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA</b> / Veal steak / Bifteck du boeuf / kalbsteak	12,00
<b>ENTRECOT DE TERNERA A LA BRASA (380-400gr)</b> / Entrecote / Entrecotte / Entrecote	20,00
<b>SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA (380-400gr)</b> Sirloin beef / Filet du boeuf / Kalbsrinderfilet	25,00
<b>SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA</b> Pork loin / Filet de porc / Schweinrinderfilet	12,00
<b>CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA</b> Mutton Cutlet / Cotelette D'Agneau / Hanmelkotelett	15,00
<b>LOMO DE CERDO</b> / Lean back pork / Aloyou du porc / Schweinelendchen	10,00
<b>ESCALOPE DE TERNERA</b> 🍷🍷 Wiener schintzel / Escalope du boeuf / Wiener schitzel	14,00
<b>ESCALOPINES DE CERDO</b> 🍷🍷 Wiener schintzel pork / Escalope du porc / Schweinelendchen paniert	13,00
<b>POLLO AL AJILLO</b> Chicken with garlic / Poulet A L "Ail / Hahnchen mit knoblauch	13,00

## Nuestras carnes más recomendadas

<b>CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL A LA BRASA</b> Kid chops (Lechal) / Côtelettes de kid (Lechal)	17,00
<b>ENTRECOT DE ANGUS A LA BRASA (380-400gr)</b>	32,00
<b>PRESA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA</b> / Iberian prey / Proie ibérique	18,00
<b>SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA</b> / Iberian secret / Secret iberian	14,00
<b>BUEY A LA PIEDRA (mínimo 800 gr.)</b> / Ox Stone / Boeuf pierre	58 /Kg.
<b>ENTRECOT BUEY A LA SAL (380-400gr)</b> (Vaca Vieja Gallega "Premium") Beef cooked in salt / Boeuf au sel	22,00
<b>CHULETÓN DE IRUKI A LA BRASA</b> (Vaca Vieja Gallega "Premium") Beef steak / Steak de boeuf	58 /Kg.
<b>SOLOMILLO DE TERNERA RELLENO DE FOIE EN SALSA DE TRUFA Y PEDRO XIMÉNEZ</b> Sirloin steak sauce filling foie truffle / Aloyau sauce foie remplissage truffe 🍷🍷	30,00
<b>SOLOMILLO DE CERDO EN HOJALDRE CON SALSA PEDRO XIMÉNEZ</b> 🍷🍷 Pork tenderloin with salsa in Pedro Ximénez hojaldre Filet de porc avec de la salsa à Pedro Ximénez hojaldre	16,00

\*Todas Las Carnes Podrán Ser Elaboradas Con:

Salsa A La Pimienta, 🍷🍷

Pedro Ximénez 🍷🍷

Con Un Suplemento De 2,50

I.V.A INCLUIDO