

# Ensaladas

salads / salades / salat

	Euros		
	PEQUEÑA	MEDIANA	GRANDE
<b>ENSALADA "EL TIBURÓN"</b> 🍷🐟 Salad / Salade		16,00	19,00
<b>CARPACCIO DE SALMÓN Y BACALAO AHUMADO</b> 🐟 Salmon and smoked cod carpaccio / Carpaccio de saumon et cabillaud fumé		15,00	
<b>ENSALADA MIXTA</b> 🍷🐟 Mixed salad / Salade mixte	8,00	11,00	14,00
<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	10,00	13,00	16,00
<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.			14,00
<b>ENSALADA DE BURRATA CON TOMATE, LECHUGA DE COLORES, FRUTOS SECOS Y SALSA PESTO</b> 🍷🍷			14,00
<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			15,00

## Combinados para los niños

TODOA 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 🍷	10,00
<b>LOMO EMPANADO O PLANCHA</b> Breaded or Grilled Loin / Longe Panée ou Grillée 🍷	10,00
<b>CALAMARES FRITOS</b> Fried squid / Calamars frits	10,00
<b>TORTILLA FRANCESA</b> Omelette / Omelette 🍷	10,00
<b>SALCHICHAS CON HUEVOS</b> Sausages with egg/ Saucisses á l'oeuf 🍷	10,00
<b>HAMBURGUESA CON HUEVO</b> Hamburger with egg / Hamburger avec oeuf 🍷	10,00
<b>CROQUETAS</b> Croquettes / Croquettes	
<b>NUGGETS</b> Nuggets / Nuggets	

## Sopas

*soups / soupes / suppe*

€uros

<b>SOPA DE MARISCO</b> 🐚🐚	7,00
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 🌾🥚🥛🌿	5,00
<b>CONSOMÉ CON YEMA</b> / Broth with yolk / Bouillon avec jaune 🌾🌿🥚	5,00
<b>GAZPACHO ANDALUZ</b> 🌾	5,00
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	24,00
<b>JAMÓN SERRANO Y QUESO SEMI CURADO</b> / Ham and cheese / Jambon et fromage 🥛	14,00
<b>HUEVA DE MUJOL Y MOJAMA</b> 🐟	12,00
<b>CARPACCIO DE QUESO CON SALSA LIGERA DE MIEL Y SETAS</b> 🥛	15,00
<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> 🐟🐚	10,00



I.V.A INCLUIDO

# Entrantes calientes

entrees / starters / vorspeisen

€uros

<b>PAN / Bread / Brot</b>	1,40
<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>	17,00
<b>GAMBAS AL AJILLO / Garlic prawns / Crevettes ail</b> 🐠	15,00
<b>CHOPITOS A LA ANDALUZA</b> 🍷🐟	14,00
Chopitos andalusian / Chopitos andalou	
<b>LETONES PLANCHA O REBOZADOS</b> 🍷🐟	15,00
Latvians and roe to malagueña / Lettons et re pour malagueña	
<b>PULPO A LA GALLEGA / Octopus gallega</b> 🐟	19,00
<b>PULPO AL HORNO / Octopus baked / Octopus four</b> 🐟🍷	20,00
<b>PATA DE PULPO FRITA CON PURÉ DE PATATAS Y CREMA LIGERA DE LANGOSTINO</b> 🐟	20,00
<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> 🐟	17,00
<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>CROQUETA CASERA DE VACA MADURADA</b> 🍷🍷	Unidad 2,20
<b>SAQUITO DE HOJALDRE RELLENO DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE</b> 🍷🍷	Unidad 3,50



# Arroces

NO CONTIENEN GLUTEN

*rice dishes / plats au rice*

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

*Por encargo / custom made / fait sur commande*

<b>PAELLA DE MARISCO</b> 🦀🦐	<u>6uros</u>
Fishpaella / Paella aux fruits de mer / Meeresfruchten Paella	16,00
<b>PAELLA MIXTA</b> / Mixed Paella / Paella Mixte / Gemischte Paella 🦀🦐🐟	16,00
<b>ARROZ CON PULPO</b> / Rice UIT Octopus / Ritz aux Poulpe / Reis mit Tintenfisch 🦀🦐	19,00
<b>ARROZ Y MAGRA</b>	
Rice UIT fried pork / Ritz aux viande du porc / Reis mit schweinefleisch	15,00
<b>ARROZ CON CONEJO Y VERDURA</b> / Rice with rabbit and vegetables	15,00
Ritz aux lapin et legumes / Reis mit kanichen und Gemuse	
<b>ARROZ A BANDA</b> / Rice band / Riz band 🦀🦐🐟	15,00
<b>ARROZ NEGRO</b> / Black rice / Reis noir 🦐🐟	15,00
<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	23,00
<b>PAELLA ESPECIAL DE PESCADO Y MARISCO FRESCO</b> 🦀🦐🐟	27,00
Special Paella / Paella Special / Spezial Paella	
<b>CALDERO DE PESCADO</b> 🦀🐟	
Fisch boiled with rice / Ritz aux poissons / Fischtop mit reis	25,00





## Mariscos / seafood

### GAMBA ROJA GORDA DE ÁGUILAS 🦞

Red prawn of Águilas (big) / Crevettes (grand)

### GAMBA ROJA MEDIANA DE ÁGUILAS 🦞

Red prawn of Águilas (medium) / Crevettes (moyen)

6 unid. / 28,00  
Precio aprox. según peso

130,00/ Kg.

### CIGALAS 🦞

S/M

### NAVAJAS GALLEGAS XL 🦑

3,20€/unidad.

### NAVAJAS / knives / Couteaux 🦑

6 unid. / 15,00

### ZAMBURIÑAS 🦑

6 unid. / 18,00

### ALMEJAS / Clams / Palourdes 🦑

ración 15,00

### CHIRLAS AL AJILLO 🦑

ración 12,00

### MEJILLONES / Mussels / Moules 🦑

ración 10,00

### MARISCADA (para dos personas) 🦞🦑

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) 90,00

## Elaboraciones caseras

### RAPE A LA MARINERA / Rape a fisherman / Viol pêcheur 🐟🦑🦞

23,00

### MERLUZA A LA VASCA / Basque hake / Merlu Basque 🐟🦞

22,00

### BACALAO FRITO CON TOMATE CONFITADO / Cod with tomato / Morue à la tomatoe 🐟

16,00

### SALMÓN A LA CREMA DE GAMBAS 🐟🦞🦑

Salmon in Prawn sauce / Saumon a la crème de Crevettes / Lachs

17,00

## Pescados de roca fish / poissons / fische

### MERO 🐟

56,00/ Kg.

### GALLO PEDRO 🐟

56,00/ Kg.

### GALLINETA 🐟

56,00/ Kg.

### LECHA A LA ESPALDA 🐟

20,00

### PARRILLADA ESPECIAL CON PESCADO Y MARISCO (2 PERSONAS) 🐟🦞🦑

60,00





I.V.A INCLUIDO

# Pescados / fish / poissons / fische





	€uros
<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	17,00
<b>DORADA A LA ESPALDA</b> 🐟	
Seabream or Bass / Dorade ou Bar / Meerbrasse o Seabarsch	15,00
<b>DORADA A LA SAL / Golden salt / Sel d'or</b> 🐟 45 minutos aprox.	20,00
<b>LUBINA A LA SAL / Bass salt / Basse sel</b> 🐟 45 minutos aprox.	20,00
<b>LUBINA A LA ESPALDA / Back to bass</b> 🐟	15,00
<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)	17,00
<b>EMPERADOR / Swordfish / Empereur / Scwertfisch Gebraten</b> 🐟	14,00
<b>ATÚN A LA PLANCHA CON AJOS FRITOS</b> 🐟	15,00
<b>CALAMAR NACIONAL / Fresh Squid / Calamar / Tintenfisch Gebraten</b> 🐟	20,00
<b>CALAMARES FRITOS / Fried squid / Calmars frits</b> 🍷🐟	15,00
<b>SEPIA A LA PLANCHA / Cuttlefish / Seiche / Sepia</b> 🐟	14,00
<b>RAPE A LA PLANCHA</b> 🐟	17,00

# 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	27,00
<b>SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA</b> Pork loin / Filet de porc / Schweinrinderfilet	14,00
<b>CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA</b> Mutton Cutlet / Cotelette D'Agneau / Hanmelkotelett	17,00
<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	15,00
<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	14,00

## Nuestras carnes más recomendadas

<b>CHULETILLAS DE CABRITO LECHAL A LA BRASA</b> Kid chops (Lechal) / Côtelettes de kid (Lechal)	18,00
<b>ENTRECOT DE ANGUS A LA BRASA (380-400gr)</b>	33,00
<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	16,00
<b>BUEY A LA PIEDRA (mínimo 800 gr.)</b> / Ox Stone / Boeuf pierre	60 /Kg.
<b>ENTRECOT BUEY A LA SAL (380-400gr)</b> (Vaca Vieja Gallega "Premium") Beef cooked in salt / Boeuf au sel	23,00
<b>CHULETÓN DE IRUKI A LA BRASA</b> (Vaca Vieja Gallega "Premium") Beef steak / Steak de boeuf	60 /Kg.
<b>SOLOMILLO DE TERNERA RELLENO DE FOIE EN SALSAS DE TRUFA Y PEDRO XIMÉNEZ</b> Sirloin steak sauce filling foie truffle / Aloyau sauce foie remplissage truffe  	33,00
<b>SOLOMILLO DE CERDO EN HOJALDRE CON SALSAS PEDRO XIMÉNEZ</b>   Pork tenderloin with salsa in Pedro Ximénez hojaldre Filet de porc avec de la salsa à Pedro Ximénez hojaldre	19,00

\*Todas Las Carnes Podrán Ser Elaboradas Con:

Salsa A La Pimienta,  

Pedro Ximénez  

Con Un Suplemento De 2,50

I.V.A INCLUIDO