



## ENTRADAS FRÍAS

- ◆ **La Ostra Mediterránea de La Palapa** 5€
- ◆ **Marinera con anchoa "0"** 3'50€
- ◆ **Marinera en tosta** 3€  
*Ensaladilla de pollo de corral marinado en chimi churri de ñoras, mayonesa de su jugo y mayonesa trufada, hierbas provenzales y brotes de guisantes*
- ◆ **Carpaccio de vaca** 22'50€  
*Vinagreta de naranja y membrillo, y emulsión de anchoa*
- ◆ **Jamón ibérico de cebo de campo** 28€  
*Tostas de salmorejo de mojete murciano*
- ◆ **Selección de quesos artesanos** 22€  
*5 variedades, mínimo 2 personas*
- ◆ **Salazones del Mar Menor** 7€  
*Hueva de mujo, mojama de atún y bonito*

## ENTRADAS CALIENTES

- ◆ **Croqueta de jamón** 3€  
*Salmorejo y velo de ibérico*
- ◆ **Croqueta de gambas al ajillo** 3€  
*Salsa tártara*
- ◆ **Croqueta del chef** 3€  
*Preguntar por la combinación de sabores de nuestro chef*
- ◆ **Gamba blanca de Huelva a la plancha** 19€  
*12 unidades*
- ◆ **Almejas con pesto ligero** 24'50€  
*Parmesano*
- ◆ **Mejillones en su jugo** 19'50€  
*Salsa Thai y verduritas salteadas*
- ◆ **Pulpo a la brasa** 26€  
*Parmentier de olla gitana, alioli de mojo picón y codium*
- ◆ **Calamar nacional a la brasa** 24'50€  
*Crema de sobrasada de mújol*
- ◆ **Tataki de atún rojo** 24€  
*Ajo blanco de azafrán y sferificaciones*



## ENSALADAS Y VEGETALES

- ◆ **Tomate Raf** **17'50€**  
*Bonito en salazón, aceite de albahaca, cebolla caramelizada, oliva negra deshidratada, sal de Monastell y picaras*
- ◆ **Ensalada templada de bogavante** **24€**
- ◆ **Burrata fresca** **17€**  
*Tomate Cherry confitado y pesto ligero*
- ◆ **Verduritas braseadas** **16'50€**  
*Crocanti de polen, sésamo tostado, oliva y sal de cítricos*
- ◆ **Flor de alcachofa** **12'50€**  
*Confitada y terminada en brasa con crema holandesa de ibéricos y hierbas de monte bajo · 2 unidades*

## ARROCES (Mínimo 2 personas)

- ◆ **Arroz del Señorito** **19€**
- ◆ **Arroz de Presa Ibérica** **22€**  
*Alcachofa y espárrago verde y alioli de azafrán*
- ◆ **Arroz de Verduras de Temporada** **18€**
- ◆ **Arroz de Chuletón de Vaca madurada** **28'50€**  
*Pimientos de piquillo y alioli de ajonegro*
- ◆ **Arroz de Boletus, Foie y Confit de Pato** **23'50€**  
*Mousse de pato y vermut*
- ◆ **Risotto Cremoso de Tomate Asado** **21€**  
*Burrata fresca y aceituna negro*



## PRINCIPALES

- ◆ **Corvina** 24'50€  
*Parmentier de caldero del Mar Menor y Wakame*
- ◆ **Lomo de Bacalao Confitado** 25'50€  
*A baja temperatura y pisto de berenjena y mango*
- ◆ **Ventresca de Atún Rojo a la plancha** 29'50€  
*Salteado de verduras y concasse de tomates*
- ◆ **Pluma Ibérica a la parrilla** 26'50€  
*Cremoso de Boniato y manzana*
- ◆ **Solomillo de Vaca** 28'50€  
*Purè de patatas y verduritas*
- ◆ **Chuletón de Vaca Madurada** 70€  
*Patatas en dos cocciones y pimientos asados (para compartir)*
- ◆ **Hamburguesa Dry Age de Vaca Madurada** 16'50€  
*Patatas en dos cocciones*

## POSTRES

- ◆ **Tarta Cremosa de Queso al horno** 7,50€  
*Confitura de frutos del bosque*
- ◆ **Torrija Brioche Caramelízala** 8€  
*Crema inglesa y helado de mango*
- ◆ **Cremoso de Chocolate 70%** 8€  
*AOVE y sal marina*
- ◆ **Limón texturizado "La Palapa"** 8€  
*Crema, merengue, tierra, gel y helado de yuzu*