

el Chato

Servimos platos que reflejan la rica herencia culinaria del Mediterráneo, utilizando recetas auténticas transmitidas de generación en generación. Cada bocado es un viaje a través de los sabores y aromas que caracterizan a esta Región de Murcia tan apreciada.

APERITIVOS

Alioli.

Emulsión suave de ajo y aceite de oliva. _____ 2,5€

Almendras.

Tostadas al punto, perfectas para acompañar el vermut. _____ 2,5€

Aceitunas.

Surtido de aceitunas aliñadas con hierbas mediterráneas. _____ 2,5€

Croquetas de jamón 5J (unidad)

Bechamel cremosa con jamón ibérico, rebozadas y fritas al momento. _____ 2,5€

Croquetas caseras de rabo de toro (unidad)

De sabor intenso, con carne melosa, mayonesa trufada y rebozado crujiente. _____ 2,8€

Croquetas de Carabinero (unidad)

Cremosa por dentro, crujiente por fuera. _____ 3€

Ensaladilla rusa.

Patata, atún y mayonesa casera con toque de encurtidos. _____ 8€

Caballitos (unidad)

Gambas en tempura ligera con mayonesa de wasabi. _____ 3€

Marinera (unidad)

Rosquilla con ensaladilla y anchoas del Cantábrico. _____ 3€

Marinero (unidad)

Rosquilla con ensaladilla y boquerones en vinagre. _____ 2,5€

Bicicleta (unidad)

Rosquilla con ensaladilla tradicional. _____ 2,5€

Gyozas de sepia con algas wakame y salsa teriyaki.

Dumplings japoneses rellenos de sepia, con toque asiático. _____ 13€

PARA COMENZAR

Mejillones al vapor.

Con toque de laurel y limón. _____ 12€

Mejillones a la americana.

Con salsa de tomate, vino blanco y guindilla. _____ 13€

Alcachofas con jamón ibérico de Guijuelo, lascas de parmesano y salsa Pesto.









































Salteadas al momento, con contraste salado y cremoso. _____ 15€

Tartar de salmón con mayonesa de wasabi.


















Fresco, con toque picante y notas cítricas. _____ 15€

Tataki de atún rojo con algas wakame.

Marcado al punto, con sésamo y salsa de soja. _____ 19€

- Setas de temporada con foie, huevos de codorniz y vinagreta trufada.**        
Salteado de setas de temporada, con sabor intenso y textura cremosa. _____ 19€
- Colas de gambas al ajillo.** 
Salteadas con ajo, guindilla y aceite virgen extra. _____ 18€
- Pulpo a la cartagenera.** 
A la plancha con pimienta y limón. _____ 18€
- Pata de pulpo con parmentier.** 
Pulpo braseado sobre parmentier de patata. _____ 22€
- Calamar a la plancha.**   
Sobre cebolla pochada en su tinta. _____ 23€
- Calamares baby a la andaluza.**  
Crujientes y doradas. _____ 12€
- Almejas al Pil-Pil con piñones fritos.**     
Salsa emulsionada con ajo y guindilla, toque de piñón tostado. _____ 19€
- Chopitos a la andaluza.**   
Con huevos fritos y pimientos padrón. _____ 15€
- Almejas a la marinera.** 
Con sofrito de tomate, cebolla y vino blanco. _____ 20€
- Almeja fina gallega al ajillo con guindilla.**  
Sabor intenso, con el punto justo de picante. _____ 22€
- Salteado de gulas con gambas y almejas.**        
Plato marinero con aceite, ajo y guindilla. _____ 19€
- Huevos rotos con jamón de Jabugo y pimientos de padrón.**  
Clásico de taberna, con yema fundente y sabor ibérico. _____ 15€
- Queso frito con confitura de fresa.**   
Crujiente por fuera, cremoso por dentro, con contraste dulce. _____ 10€

PANES Y BOCADOS

- Pan brioche con sardina ahumada y confitura de tomate.**      
Suave pan brioche ligeramente tostado que envuelve una sardina ahumada de sabor intenso. La confitura de tomate aporta dulzor y frescura, creando un equilibrio perfecto entre el ahumado y el toque mediterráneo. _____ 6€
- Pan brioche con panceta de chato murciano y mejillones.**      
Brioche esponjoso relleno de panceta confitada de chato murciano, jugosa y melosa, combinada con mejillones en escabeche que aportan acidez y contraste marino. Un bocado de carácter murciano con matices contemporáneos. _____ 6€
- Pan brioche con foie al Pedro Ximénez.**        
Pan brioche templado con foie mi-cuit de textura sedosa, acompañado de una reducción de Pedro Ximénez que aporta notas dulces y vínicas. Un clásico reinterpretado con elegancia. _____ 9€
- Pan bao relleno de pulled pork y salsa de queso parmesano.**    
Pan bao al vapor, tierno y ligero, relleno de cerdo desmigado cocinado a baja temperatura. La salsa cremosa de parmesano potencia el sabor umami y aporta un final redondo al conjunto. _____ 6€
- Servicio de pan.** 
Servidos con aceite de oliva virgen extra. _____ 1,9€

PRODUCTOS GOURMET

Hueva y mojama en salazón con almendras.

Clásico aperitivo del Mediterráneo con hueva y mojama curadas artesanalmente, servidas con almendras fritas que aportan textura y contraste salino. _____ 12€

Hueva de mujol envuelta en alga nori y confitada en aceite de oliva.

Hueva de mujol seleccionada, confitada lentamente en aceite de oliva virgen extra y envuelta en alga nori, que realza su sabor marino con un toque umami. _____ 20€

Ostras (unidad)

Ostras frescas abiertas al momento, servidas sobre hielo con limón o vinagreta de chalotas, conservando toda su esencia atlántica. _____ 6€

Caviar Oscietra Royal (Lata 15/30 gr)

Caviar de esturión siberiano de textura cremosa y sabor equilibrado entre notas de frutos secos y mantequilla, acompañado de blinis y crema agria. _____ 45€/15gr
85€/30gr

Maridaje sugerido: Juvé & Camps Reserva de la Familia / Louis Roederer Collection.

Quisquilla hervida de la Lonja de Santa Pola

Quisquilla fresca cocida en agua de mar y servida templada, destacando su carne dulce y delicada, símbolo de la costa alicantina. _____ 13€/100g

Gamba roja de la Lonja de Santa Pola

Gamba roja de Santa Pola, a la plancha, de carne tersa y sabor profundo, considerada una de las joyas del Mediterráneo. _____ 19€/100g

Jamón de Jabugo 5J Sánchez Romero Carvajal.

Jamón 100 % ibérico de bellota, curado en Jabugo, con infiltración de grasa perfecta y aroma intenso, cortado a cuchillo para preservar su textura. _____ 31€

Kokochas de bacalao salteadas con gambas y almejas.

Kokochas de bacalao melosas, salteadas con gambas y almejas frescas. _____ 24€

Carpaccio de vaca madurada con canónigos y parmesano.

Finas láminas de vaca madurada con canónigos, lascas de parmesano y un toque de aceite de oliva virgen extra. _____ 14€

Tabla de quesos – La Lechera de Burdeos.

Degustación de quesos seleccionados por La Lechera de Burdeos, combinando variedades nacionales y francesas, acompañadas de frutos secos y confitura artesanal. _____ 15€



NUESTRAS CARNES

Pollo empanado con patatas fritas.

Filete de pollo tierno, empanado con pan rallado crujiente y frito en aceite de oliva, acompañado de patatas fritas caseras. Un plato tradicional que combina sencillez y sabor auténtico. _____ 12€

Maridaje sugerido: Anna de Codorníu Blanc de Blancs / José Pariente.

Churrasco de pollo deshuesado a la parrilla (marinado con salsa kimchi)

Tiras de pollo deshuesado marinadas en salsa kimchi casera, asadas a la parrilla para lograr un equilibrio entre el toque picante, el ahumado y la jugosidad de la carne. _____ 13€

Maridaje sugerido: Viñas del Vero Gewürztraminer / Gregal d'Espells.

Chuletas de cordero a la parrilla.

Chuletas de cordero lechal cocinadas a la parrilla, con un toque de romero fresco, ajos tiernos y sal en escamas. Carne tierna y aromática con sabor a campo. _____ 20€

Maridaje sugerido: Ángeles de Amaren / Luis Cañas Selección de la Familia.

Lingote de cochinito en su jugo. Pregunte al personal

Cochinito confitado lentamente hasta conseguir una textura melosa, terminado al horno para obtener una piel crujiente. Servido con su jugo reducido, concentrado y brillante. _____ 21€

Maridaje sugerido: Remelluri / Macán.

Chuleta de chato murciano a la parrilla.

Corte noble del cerdo autóctono murciano, criado en libertad y alimentado de forma natural. Asado a la parrilla para resaltar su sabor intenso y su grasa infiltrada, que aporta una jugosidad excepcional. _____ 19€

Maridaje sugerido: Juan Gil Etiqueta Azul / Casa Castillo Las Gravas.

Rabo de toro con reducción de vino tinto de Jumilla.

Guiso tradicional elaborado con rabo de toro cocinado a fuego lento durante horas en vino tinto de Jumilla. El resultado es una carne que se deshace en la boca y una salsa densa, rica en matices. _____ 19€

Maridaje sugerido: Clío / Victorino.

Pluma ibérica de bellota Sánchez Romero Carvajal.

Corte selecto del cerdo ibérico 100 % de bellota, marcado a la parrilla para mantener su jugosidad natural. Carne tierna, con notas de frutos secos y un final prolongado en boca. _____ 22€

Maridaje sugerido: PSI / Mauro.

Paletilla de cabrito lechal.

Cabrito lechal asado lentamente al horno hasta lograr una carne tierna y dorada, servida con su propio jugo y guarnición de temporada. Un plato de sabor delicado y textura sedosa. _____ 28€

Maridaje sugerido: Luis Cañas Selección de la Familia / San Vicente.

Chuletón de solomillo de vaca a la parrilla con ajos tiernos (400 g)

Corte de vaca madurada, cocinado a la parrilla para potenciar su sabor y textura. Servido con ajos tiernos salteados que aportan frescor y un toque vegetal al conjunto. _____ 30€

Maridaje sugerido: Macán / San Vicente.

Solomillo de ternera con foie al Pedro Ximénez.





Solomillo de ternera marcado a la plancha, acompañado de un medallón de foie y una reducción de Pedro Ximénez. Un plato elegante y equilibrado entre lo salado, lo dulce y lo untuoso. _____ 30€

Maridaje sugerido: Contino / Remelluri.





CARNES PREMIUM Y HAMBURGUESAS

Una guarnición incluida a elegir:
Patatas fritas caseras · Patatas asadas ·
Verduras cocidas


Salsas (2,50 €/und) a elegir:
Pimienta · Roquefort · Pedro Ximénez ·
Boletus

Hamburguesa de Black Angus con queso cheddar y bacon.    
Carne 100 % Black Angus, jugosa y sabrosa, acompañada de queso cheddar fundido y bacon crujiente. Servida en pan artesanal brioche Juanito Baker. _____ 15€

Maridaje sugerido: Ramón Bilbao Edición Limitada/ Luis Cañas Crianza.

Hamburguesa de Black Angus con foie al Pedro Ximénez.    
Hamburguesa gourmet de Black Angus coronada con foie y una reducción de Pedro Ximénez. Una combinación intensa y elegante. _____ 16€


Maridaje sugerido: Contino / Mauro.

Lomo bajo de vaca raza Frisona (maduración 25 días) 
Corte tierno y equilibrado, madurado durante 25 días para potenciar su sabor y textura. Ideal para los amantes de la carne suave y jugosa. _____ 25€


Maridaje sugerido: Sierra Cantabria Cuvée / Remelluri.

Lomo alto de buey raza Black Angus (Australia) 
Carne de buey australiano de raza Black Angus, reconocida por su infiltración de grasa y sabor profundo. Asado a la parrilla para resaltar su carácter. _____ 31€


Maridaje sugerido: Macán / Victorino.

Chuletón de vaca raza Frisona (500–600 g, maduración 45 días) 
Corte de vaca Frisona de más de cinco años, madurado 45 días para alcanzar una textura tierna y un sabor concentrado. Perfecto para compartir. _____ 37€


Maridaje sugerido: San Vicente / El Puntido.

Chuletón de vaca madurada raza Roja Danesa (1 kg, maduración 45 días) 
Carne de vaca danesa de raza roja, madurada 45 días. De sabor potente y textura firme, ideal para los paladares que buscan intensidad. _____ 60€

Maridaje sugerido: El Puntido / Valbuena 5º Año.

T-Bone de vaca raza Simental (1 kg, maduración 35 días) 
Corte emblemático con solomillo y lomo separados por el hueso en forma de “T”. Madurado 35 días, combina ternura y sabor en un mismo bocado. _____ 60€

Maridaje sugerido: San Vicente / Flor de Pingus.

Lomo bajo Wagyu Japón Kagoshima. 
Exclusiva carne Wagyu japonesa de la prefectura de Kagoshima. Su infiltración de grasa y textura sedosa ofrecen una experiencia única de umami y suavidad. _____ 29€/100gr

Maridaje sugerido: Mauro / Valbuena 5º Año.

DE LA HUERTA

Cesar al estilo El Chato.

Selección de productos frescos de la huerta con un toque tradicional: lechuga, anchoas, pollo y picatostes. _____ 14€

Tomate partido con ventresca y aceitunas.

Tomates maduros de temporada acompañados de ventresca de atún, aceitunas negras y un toque de sal en escamas. _____ 15€

Tomate partido con bonito en salazón y aceitunas.

Tomate de la huerta con bonito curado artesanalmente y aceitunas, servido con aceite de oliva virgen extra. _____ 15€

Ensalada de bogavante.

Bogavante gallego sobre una base de lechugas tiernas, mango y vinagreta cítrica. _____ 25€

Ensalada mediterránea.

Mezcla de hojas verdes, atún, tomate cherry, pepino, cebolla roja, aceitunas y un aliño de aceite de oliva virgen extra y orégano. _____ 12€

Ensalada de burrata y tomates confitados.

Burrata cremosa italiana sobre tomates confitados, rúcula, pesto de albahaca y membrillo. _____ 15€

PASTA FRESCA

Tagliatelle al alioli.

Pasta fresca con jamón y gambas salteada con una suave salsa de alioli emulsionado y toque de perejil fresco. _____ 14€

Tagliatelle con frutos del mar.

Tagliatelle artesanales con una mezcla de mariscos (mejillones, calamar, gambas) en salsa de vino blanco y tomate natural. _____ 16,5€

Raviolis rellenos de foie y crema tartufata.

Raviolis rellenos de foie, acompañados de crema tartufata, un plato elegante y cremoso con el inconfundible aroma de la trufa. _____ 20€



DEL MAR

RACIONES INDIVIDUALES

Salvo indicación expresa, los precios de esta sección corresponden a una ración individual.

Bogavante al estilo El Chato.

Bogavante fresco cocinado lentamente junto a gambas, mejillones y almejas, bañado con una salsa especial de la casa elaborada con fondo de marisco y vino blanco.. Un plato que concentra la esencia del Mediterráneo en cada bocado. _____ 69€

Maridaje sugerido: Bollinger Special Cuvée, Louis Roederer Collection, Juvé & Camps Reserva de la Familia o Louis Latour Ardèche (Chardonnay)

Bogavante con patatas fritas, huevos fritos y ajos tiernos.

Una propuesta tradicional y sabrosa que combina el bogavante fresco con patatas fritas caseras, huevos fritos y ajos tiernos salteados. El contraste entre el marisco y los ingredientes de la huerta crea una experiencia rústica y deliciosa. _____ 60€

Maridaje sugerido: Bollinger Special Cuvée, Louis Roederer Collection, Juvé & Camps Reserva de la Familia o Louis Latour Ardèche (Chardonnay)

Rodaballo a la murciana.

Rodaballo al horno con sofrito de tomate, pimientos y aceite de oliva virgen extra. El resultado es un plato con cuerpo y sabor mediterráneo, donde la suavidad del pescado se funde con la intensidad del sofrito. _____ 26€

Maridaje sugerido:Viña Cubillo, Remelluri Reserva, Gramona Imperial o Losada Godello.

Rodaballo a la gallega.

Rodaballo asado al estilo tradicional gallego, acompañado de gambas, mejillones, patatas cocidas, pimentón dulce y aceite de oliva virgen extra. Una combinación sencilla y equilibrada que resalta la nobleza del pescado. _____ 26€

Maridaje sugerido:Viña Cubillo, Remelluri Reserva, Gramona Imperial o Losada Godello.

Lenguado al horno con patatas fritas caseras y verduras salteadas.

Lenguado fresco horneado al punto justo para mantener su ternura, acompañado de patatas fritas caseras y verduras salteadas. Un plato ligero, equilibrado y lleno de matices naturales. _____ 29€

Maridaje sugerido: Louis Roederer Collection, Dom Pérignon, Miranda d'Espies Chardonnay o Pazo Señoráns.

Dorada a la murciana asada con verduras y patatas a dados.

Dorada fresca asada al horno con verduras de temporada y patatas doradas a dados. Preparación sencilla y elegante, donde predominan los sabores puros del mar y la huerta murciana. _____ 19€

Maridaje sugerido: Marina Alta, Barahonda Orgánico Blanco o Codorníu Benjamín Clásico.

PESCADOS PARA COMPARTIR · 2 PERSONAS

Las piezas indicadas en esta sección están pensadas para compartir entre dos personas.
Cuando el precio figure por kilo, el importe final dependerá del peso de la pieza seleccionada.

Gallo Pedro (1 kg para 2 personas)

Gallo Pedro cortado en rodajas y frito con un enharinado fino que preserva su jugosidad. Se acompaña de patatas fritas, pimientos de Padrón y ajos tiernos. Un plato de sabor limpio, con el equilibrio perfecto entre mar y tierra. _____ 65€

Maridaje sugerido: Viña Cubillo, Sierra Cantabria Cuvée, AT Roca Brut Nature o Losada Godello.

Gallineta (1 kg para 2 personas)

Gallineta de roca fresca, cortada en rodajas y frita con una capa ligera de harina. Su carne blanca y firme conserva todo el sabor del mar, acompañada de patatas fritas y ajos tiernos. Ideal para quienes buscan un pescado con carácter. _____ 65€

Maridaje sugerido: Viña Cubillo, Sierra Cantabria Cuvée, AT Roca Brut Nature o Losada Godello.

Lubina salvaje (1 kg para 2 personas) a la espalda.

Lubina salvaje cocinada a la espalda con vino blanco, ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra. Una receta clásica que realza la frescura del pescado con aromas suaves y un acabado jugoso. _____ 50€

Maridaje sugerido: AT Roca Brut Nature, Codorníu Benjamín Clásico, Martín Códax o Barahonda Orgánico Blanco.

Virrey Salvaje al horno/a la espalda (1 kg para 2 personas).

El virrey es un pescado salvaje de sabor muy fino y profundo, lo preparamos al horno o a la espalda según prefieras. Es un plato muy limpio, delicado y muchísima textura. _____ 92€/kg

Maridaje sugerido: Juvé & Camps Reserva de la Familia, Louis Roederer Collection, Pazo Señoráns o La Ola – Eladio Piñeiro.

Denton Salvaje del Mediterráneo (1 kg para 2 personas).

El Denton es un pescado salvaje de roca, muy mediterráneo, con más sabor que la lubina y una textura firme super agradable. Lo hacemos a la espalda para que quede jugoso y limpio, con un refrito suave y un toque de cítricos para equilibrar. _____ 65€/kg

Maridaje sugerido: Luis Cañas Crianza, Remordimiento (Jumilla), Gramona Imperial o Miranda d'Espiels (Chardonnay con lías)

Pargo salvaje (al horno o a la espalda) (1 kg para 2 personas).

Carne firme, sabor profundo y muy mediterráneo. Más carácter que una dorada, muy elegante. _____ 50€/kg

Maridaje sugerido: Pazo Señorans, José Pariente (inox / hormigón / tina) o Miranda d'Espiells Chardonnay



ARROCES

Todos los arroces están elaborados al momento. Precio por persona. Mínimo 2 personas.

Arroz con bogavante.

Arroz meloso preparado con bogavante fresco y un fondo de marisco elaborado lentamente. El resultado es un plato de sabor intenso, con notas marinas y una textura cremosa que realza la nobleza del crustáceo.

_____ 26€/pers.

Vinos recomendados:

Pazo Señorans · José Pariente (inox/hormigón/tina) · Dominio do Bibei Lalume

Arroz a banda.

Clásico arroz del litoral levantino cocinado en un caldo concentrado de pescado y marisco, con un sofrito de tomate, ajo y ñora. Se sirve tradicionalmente con alioli casero, ofreciendo un sabor auténtico y profundo del Mediterráneo.

_____ 16€/pers.

Vinos recomendados:

Martín Códax · José Pariente (inox/hormigón/tina) · AT Roca Brut Nature

Arroz de marisco.

Arroz seco elaborado con una selección de mariscos frescos —gambas, mejillones y calamares— sobre un fumet de pescado casero. Un plato lleno de matices marinos, equilibrado y aromático.

_____ 20€/pers.

Vinos recomendados:

Martín Códax · Pazo Señorans · Mara Martín (Godello)

Arroz negro con calamares y pulpo.

Arroz meloso teñido con tinta natural de calamar, acompañado de calamares y pulpo tierno. Su sabor potente y su textura sedosa evocan la esencia pura del mar.

_____ 20€/pers.

Vinos recomendados:

Pazo Señorans · Mara Martín (Godello) · AT Roca Brut Nature

Caldero del Mar Menor (arroz típico del Mar Menor)

Receta tradicional murciana elaborada con arroz y pescado de roca, cocinados en un caldo espeso de marisco y pimiento seco. Se sirve con alioli casero, ofreciendo un sabor intenso y característico del litoral del Mar Menor.

_____ 18€/pers.

Vinos recomendados:

Martín Códax · Pazo Señorans · AT Roca Brut Nature

Arroz de chato murciano.

Arroz seco elaborado con carne de cerdo chato murciano, pimientos rojos, tomate y un toque de pimentón. Un plato con raíces locales, de sabor profundo y aromas de la huerta murciana.

_____ 18€/pers.

Vinos recomendados:

Casa Castillo “La Tendida” · Jorge Piernas · Remordimient

Arroz de verduras.

Arroz seco cocinado con verduras frescas de temporada y fondo vegetal. Un plato ligero, colorido y lleno de sabor natural, ideal para quienes buscan una opción saludable y sabrosa.

16€/pers.

Vinos recomendados:

José Pariente (inox/hormigón/tina) · Mara Martín (Godello) · Martín Códax

Paella mixta.

La clásica paella valenciana en su versión más completa, con carne, marisco y verduras. Cocinada con un sofrito casero y caldo de pollo y pescado, combina lo mejor del mar y la montaña.

20€/pers.

Vinos recomendados:

Pazo Señorans · José Pariente (inox/hormigón/tina) · Dominio do Bibei Lalume

Arroz con carabineros.

Arroz meloso elaborado con carabineros frescos y fumet de sus cabezas, que aportan un sabor intenso y elegante. Un plato de carácter refinado, pensado para los paladares más exigente.

25€/pers.

Vinos recomendados:

Pazo Señorans · Mara Martín (Godello) · Miranda d'Espiells Chardonnay

*Para más información sobre los alérgenos,
consulte a nuestro personal.*








POSTRES

Tarta del abuelo con helado de chocolate. 	6,5€
Tarta de la abuela con helado de vainilla. 	6,5€
Tarta de queso con helado de fresa. 	6,5€
Pan de calatrava casero con helado de vainilla. 	6,5€
Flan de café casero con helado de vainilla. _____	6,5€
Tiramisú casero. _____	6,5€
Tarta de Zanahoria. 	6,5€
Tarta helada de whisky. 	6,5€
Volcán de chocolate con chocolate caliente y helado de vainilla. 	6,5€
Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla. 	6,5€
Torrijas con helado de turrón. 	6,5€
Bola de helado a elegir Chocolate / Vainilla / Fresa / Turrón. 	2,5€
Sorbete Limón / Mandarina / Mango / Mojito. 	4€

CAFÉS

Café Asiático - Leche condensada, brandy, Licor 43, café, crema de leche. _____	4,5€
Café Irlandés - Whisky, café, crema de leche, nata montada, cacao. _____	4,5€
Café Cubano - Ron, café, crema de leche, cacao, nata montada. _____	4,5€
Café Massai - S. Chocolate, leche condensada, crema de leche, café, cacao. _____	3€
Café Mocachino - S. Chocolate, crema de leche, café, cacao. _____	3€
Café Amore - Café, Amaretto y nata montada. _____	4,5€
Café Submarino - Café, Licor 43 y nata montada. _____	4,5€
Café Kalipso - Café, Tía María y nata montada. _____	4,5€
Café del Chato - S. Chocolate, licor de limón, canela en rama, brandy, café, c. de leche, cacao, c. naranja. _____	4€

VINOS POSTRE

Ochoa Moscatel Vendimia Tardía (D.O. Navarra) Moscatel de grano menudo / Blanco dulce _____	4€ 
Callejuela Pedro Ximénez Origen (D.O. Jerez-Xérès-Sherry) Pedro Ximénez 100% / Vino Dulce. _____	4€ 
Château Violet-Lamothe (A.O.C. Sauternes) Sémillon 90%, Sauvignon Blanc 8%, Muscadelle 2% / Blanco dulce. _____	5€ 
Disznókő Late Harvest (Tokaji) Furmint 85%, Harslevelu 10%, Zeta 5% / Blanco dulce / 12 meses en barrica. _____	5€ 
Poças Ruby (D.O. Porto) Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao Madurado en madera durante 3 años, seguido de una mezcla de varios vinos de Oporto de diferentes cosechas. _____	5€ 

ALERGENOS



Soja



Apio



Crustaceos



Moluscos



Frutos Secos



Cacahuetes



Sesamo



Gluten



Mostaza



Huevos



Sulfitos



Pescado



Altramuces



Lacteos

PLAYA EL ESPEJO

Aperitivo:

- Vermut de bodega
- Croquetas de rabo de toro
- Caballitos con mayonesa de alcaparras

Entrantes al centro para compartir:

- **Tomate partido con bonito en salazón y aceitunas.**
Tomate de la huerta con bonito curado artesanalmente y aceitunas, servido con aceite de oliva virgen extra.
- **Mejillones a la marinera.**
Con sofrito de tomate, cebolla y vino blanco.
- **Salteado de gulas con gambas y almejas.**
Plato marinero con aceite, ajo y guindilla.

Entre plato y plato:

Sorbete de limón al cava

Plato principal (a elegir):

- **Chuleta de chato murciano a la parrilla.**
Asado a la parrilla para resaltar su sabor intenso y su grasa infiltrada, que aporta una jugosidad excepcional.
- **Dorada a la murciana.**
Dorada fresca asada al horno con verduras de temporada y patatas doradas a dados.
- **Arroz de chato murciano.**
Arroz meloso, elaborado con carne de chato murciano y setas de temporada.

Postres y cafés:

A elegir un postre casero.

50€

Las bebidas se servirán durante la comida:
Agua mineral, refrescos, cerveza y vino de la casa.



Menú Gastronómico

PLAYA LAS SALINAS

Aperitivo:

- Croquetas de carabineros
- Gambas en tempura

Entrantes al centro para compartir:

- Tartar de salmón con mayonesa de wasabi
- Gyozas de sepia con algas wakami y salsa teriyaki
- Alcachofas con jamón y lascas de parmesano

Entre plato y plato:

Sorbete de limón al cava

Plato principal (a elegir):

- **Chuleta de chato murciano a la parrilla.**
Asado a la parrilla para resaltar su sabor intenso y su grasa infiltrada, que aporta una jugosidad excepcional.

- **Dorada a la murciana.**
Dorada fresca asada al horno con verduras de temporada y patatas doradas a dados.

Postres y cafés:

Tarta de la abuela o del abuelo.

50€

Las bebidas se servirán durante la comida:
Agua mineral, refrescos, cerveza y vino de la casa.



PLAYA LA CONCHA

Aperitivo:

Patatas onduladas con boquerones en vinagre, sal, limón y pimienta

Entrantes al centro para compartir:

• Ensalada César al estilo El Chato

Selección de productos frescos de la huerta con un toque tradicional: lechuga, anchoas, pollo y picatostes.

• Queso frito con confitura de fresa.

Crujiente por fuera, cremoso por dentro, con contraste dulce.

• Huevos rotos con jamón de Jabugo y pimientos de padrón.

Clásico de taberna, con yema fundente y sabor ibérico.

Plato principal (a elegir):

• Churrasco de pollo deshuesado con patatas fritas (marinado con salsa kimchi)

Tiras de pollo deshuesado marinadas en salsa kimchi casera, asadas a la parrilla para lograr un equilibrio entre el toque picante, el ahumado y la jugosidad de la carne.

• Carrilleras en su jugo

Carrillera de textura sedosa servida en su jugo, acompañadas con parmienter.

Postres y cafés:

A elegir un postre casero.

38€

Las bebidas se servirán durante la comida:
Agua mineral, refrescos, cerveza y vino de la casa.



PLAYA LAS PALMERAS

Aperitivo:

Patatas onduladas con boquerones en vinagre, sal, limón y pimienta

Entrantes al centro para compartir:

- **Ensalada de burrata y tomates confitados**
Burrata cremosa italiana sobre tomates confitados, rúcula, pesto de albahaca y membrillo.
- **Alcachofas con jamón ibérico de Guijuelo y lascas de parmesano.**
Salteadas al momento, con contraste salado y cremoso.

- **Chopitos a la andaluza**

Con huevos fritos y pimientos padrón.

Plato principal (a elegir):

- **Hamburguesa de Black Angus con queso cheddar y bacon.**

Carne 100 % Black Angus, jugosa y sabrosa, acompañada de queso cheddar fundido y bacon crujiente. Servida en pan artesanal brioche Juanito Baker.

- **Pluma ibérica de bellota**

Corte selecto del cerdo ibérico 100 % de bellota, marcado a la parrilla para mantener su jugosidad natural. Carne tierna, con notas de frutos secos y un final prolongado en boca.

Postres y cafés:

A elegir un postre casero.

43€

Las bebidas se servirán durante la comida:
Agua mineral, refrescos, cerveza y vino de la casa.

