



CERVEZAS



ESTRELLA DE LEVANTE

Lager de alta calidad, elaborada mediante el procedimiento tradicional de maduración lenta con al menos 2 semanas de guarda. Una cerveza eminentemente refrescante y con sabor.

Grado de alcohol: 4,80% Vol

20cl

NaN €



ESTRELLA DE LEVANTE 0,0

Caracterizada por su frescura y equilibrado amargor, conserva toda la originalidad de Estrella de Levante gracias a un proceso de desalcoholización y recuperación de aromas que permite disfrutar de una cerveza 0,0 con todo el sabor.

Grado de alcohol: 0,00% Vol

Caña

NaN €



VERNA

Clara elaborada con ingredientes 100 % naturales y con limones de las variedades Verna y Primofiori de la Vega del Segura. Una cerveza eminentemente refrescante con un agradable gusto amargo, ligero y equilibrado.

Grado de alcohol: 3,20% Vol

33cl

NaN €



PUNTA ESTE

Lager elegante, con cuerpo y refrescante elaborada con variedades de cebada cuidadosamente seleccionadas y malteadas en nuestra maltería de Murcia. Ideal para acompañar con un aperitivo o un plato principal.

Grado de alcohol: 5,40% Vol

33cl

2,00 €



DAURA

La cerveza sin gluten más premiada del mundo por su sabor. Antes de salir al mercado, cada lote es analizado por el CSIC para asegurar que su contenido en gluten es inferior a 3 ppm.

Grado de alcohol: 5,40% Vol

33cl

2,00 €



FREE DAMM TOSTADA

Una cerveza 0,0 % llena de matices, donde predominan las notas a cereales tostados, caramelo, café y cacao.

Grado de alcohol: 0,00% Vol

33cl

2,00 €



CARTA PRINCIPAL

SUGERENCIAS

Gazpacho andaluz

Elaboración casera acompañado de su guarnición: jamón, pan tostado, pimiento, cebolla y pepino



UNIDAD

5,00 €

Mariolo

Filete de ternera en tiras empanado con ajetes tiernos con su guarnición



UNIDAD

10,00 €

Atún a la plancha

Atún fresco con/sin salsa verde y guarnición



15,00 €

Véase la carta de aperitivos

0,00 €

Arroz y bogavante

Mínimo dos personas



UNIDAD

15,00 €

Entrecot de vaca vieja

300 gramos

UNIDAD

23,00 €

Sardina a la plancha

Sardina de Torrevieja (docena)



ENTERA MEDIA

12,00 € 6,00 €



CARTA PRINCIPAL

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada crujiente

Lechuga, maíz, tomate, pan tostado, taquitos de jamón, espárragos blancos y reducción de Pedro Ximénez

UNIDAD

8,00 €

Gazpacho andaluz

Elaboración casera acompañado de su guarnición: jamón, pan tostado, pimiento, cebolla y pepino



UNIDAD

5,00 €

ARROCES

Arroz y bogavante

Mínimo dos personas



UNIDAD

15,00 €

Arroz a banda

Mínimo dos personas



UNIDAD

12,00 €

Arroz y conejo

Mínimo dos personas

UNIDAD

10,00 €

CARNES

Solomillo de ternera

Solomillo de primera calidad acompañado de guarnición de verduras o patatas

UNIDAD

15,00 €

Mariolo

Filete de ternera en tiras empanado con ajetes tiernos con su guarnición



UNIDAD

10,00 €



Entrecot de vaca vieja

300 gramos

UNIDAD

23,00 €

Pechuga de pollo a la plancha/ empanada

Plato combinado con su guarnición de patatas y huevo



UNIDAD

6,00 €

Lomo de cerdo a la plancha

Plato combinado con guarnición de huevo y patatas



UNIDAD

6,00 €

Hamburguesa completa

Hamburguesa de cerdo con huevo, lechuga, tomate, cebolla, bacon y queso



UNIDAD

4,50 €

Paletilla de cordero al horno

Mínimo dos personas (por encargo).

UNIDAD

15,00 €

Cabezas al horno

Mínimo dos personas (por encargo)

UNIDAD

10,00 €

PESCADOS

Atún a la plancha

Atún fresco con/sin salsa verde y guarnición



15,00 €

Lubina a la espalda

Acompañado de salsa verde y guarnición de verduras



ENTERA MEDIA

12,00 € 6,00 €

Dorada a la espalda

Acompañada de salsa verde y guarnición de verduras



12,00 €

Sardina a la plancha

Sardina de Torrevieja (docena)



ENTERA MEDIA

12,00 € 6,00 €



Boquerón frito



UNIDAD MEDIA
12,00 € 6,00 €

Fritura variada de pescado

Boquerón, bacaladilla y calamar acompañada de pimientos de Padrón



UNIDAD MEDIA
15,00 € 7,50 €

Emperador

Acompañado de guarnición



UNIDAD
15,00 €

Bacalao encebollado

Lomo de bacalao con cebolla pochada y su guarnición



UNIDAD
8,00 €

Merluza a la plancha/ romana

Merluza fresca con su guarnición de verduras a la plancha



UNIDAD
10,00 €

POSTRES

Tiramisú

Elaboración casera



UNIDAD
4,00 €

Tarta de la abuela

Elaboración casera



UNIDAD
3,00 €

Tarta de queso

Elaboración casera



UNIDAD
3,00 €

Flan de huevo/ café

Elaboración casera



UNIDAD
3,00 €



Pan de Calatrava

Elaboración casera



UNIDAD

3,00 €

Pannacota de caramelo/ mermelada de fresa

Elaboración casera



UNIDAD

3,00 €

Mousse de limón

Elaboración casera



UNIDAD

3,00 €

Mousse de chocolate

Elaboración casera



UNIDAD

3,00 €

Fruta del tiempo

Melón, dátiles, sandía, piña (3€), etc

2,00 €

VINOS Y CAVAS

TINTOS RIOJA

Ramón Bilbao Crianza 2017

Tempranillo, criado en bodega de roble americano, versátil, frutoso y equilibrado



UNIDAD

20,00 €

BLANCOS

Avancia Cuveé de O Godello 2018

DO Valdeorras. Sabroso y afrutado, de buena acidez y equilibrio. Notas frutales y florales muy expresivas



UNIDAD

22,00 €

Sanz Clásico (Rueda) 2020

Variedad Verdejo y Viura. Buena entrada de acidez y largo recorrido



UNIDAD

10,00 €



CAVAS Y VINOS DULCES

Juvé & Camps Brut Nature



UNIDAD

20,00 €

Véase la carta de aperitivos

0,00 €

AVENIDA DEL CARRIL, N° 43
RESERVAS: 659778673
GRACIAS POR SU VISITA



TAPAS Y APERITIVOS

SUGERENCIAS

Quisquilla

Según mercado



0,00 €

Ostras

Ostras frescas de las rías gallegas



UNIDAD

4,00 €

Gamba blanca

Gamba fresca de buen tamaño y gran calidad (Según mercado)



0,00 €

Gambas al ajillo

Sartén de gambas con ajos



8,00 €

Mini hamburguesa de vaca vieja



UNIDAD

4,00 €

Vieira con algas wakame y reducción de cítricos

Vieira ligeramente cocinada a la plancha sobre base de alga wakame con jugos cítricos



UNIDAD

3,00 €

Caballitos

Gambón rebozado estilo propio.



UNIDAD

1,50 €

Almejas de carril

Almejas gallegas frescas



UNIDAD

4,00 €

Gamba roja

Según mercado



0,00 €

Mini hamburguesa de trufa



UNIDAD

4,00 €

Tartufato

Milhoja de carrillera guisada y crema de trufa



UNIDAD

3,00 €

Pulpo al horno

Una de las tapas con más tradición de la casa



UNIDAD

3,00 €



TAPAS Y APERITIVOS

APERITIVOS

Quisquilla

Según mercado



0,00 €

Sepia a la plancha

Sepia con o sin salsa verde, a gusto del consumidor.



ENTERA MEDIA
12,00 € 5,00 €

Salmuera con cebolla

Salmuera con una cebolla dulce preparada de la casa



UNIDAD
1,00 €

Almejas

Almeja chirla a la plancha



ENTERA MEDIA
12,00 € 5,00 €

Almejas de carril

Almejas gallegas frescas



UNIDAD
4,00 €

Calamares a la plancha/romana

Calamares tiernos nacionales con un toque de salsa verde



UNIDAD MEDIA
13,00 € 5,00 €

Caballitos

Gambón rebozado estilo propio.



UNIDAD
1,50 €

Matrimonio

Anchoa en salmuera y boquerón



UNIDAD
2,00 €

Ostras

Ostras frescas de las rías gallegas



UNIDAD
4,00 €

Gamba blanca

Gamba fresca de buen tamaño y gran calidad (Según mercado)



0,00 €



Gamba roja

Según mercado



0,00 €

Gambas al ajillo

Sartén de gambas con ajos



8,00 €

Muslitos de cangrejo



UNIDAD

3,00 €

Antoñitos

Rebanada de pan con alioli y atún en aceite



UNIDAD

1,00 €

Berberechos al vapor

13,00 €

Ensaladilla rusa



UNIDAD

2,50 €

Boquerones con olivas y queso fresco



4,00 €

Michirones

Habas cocinadas estilo tradicional con un toque de jamón



3,00 €

Carlitos

Rebanada de pan con alioli y salmuera



UNIDAD

1,00 €

Croquetas de jamón



UNIDAD

1,00 €

Ensaladilla de marisco



UNIDAD

3,50 €

Champiñón a la plancha

UNIDAD MEDIA

6,00 € 2,50 €



Setas a la plancha

UNIDAD MEDIA
6,00 € 2,50 €

Carpaccio de salmón

Salmón ahumado con tomate rallado y tápenas



UNIDAD MEDIA
8,00 € 4,00 €

Patatas cocidas

UNIDAD
1,00 €

Mejillones al vapor



ENTERA MEDIA
7,00 € 3,50 €

Canapé de salmón



UNIDAD
3,00 €

Montadito

Variados a elegir (lomo, pechuga, bacon, jamón, salchicha, salmón y queso..)



UNIDAD
2,00 €

Jamón y queso



UNIDAD MEDIA
9,00 € 4,50 €

Pulpo al horno

Una de las tapas con más tradición de la casa



UNIDAD
3,00 €

TAPAS

Mini hamburguesa de trufa



UNIDAD
4,00 €

Pepito de ternera

Filete de ternera en pan caliente con mantequilla (con/sin cebolla a la plancha)



UNIDAD
4,00 €

Mini hamburguesa de vaca vieja



UNIDAD
4,00 €

Pechugota

Pechuga de pollo a la plancha con cebolla caramelizada y reducción de miel y mostaza



UNIDAD
3,00 €



Felisiños

Tosta de lomo de cerdo con mahonesa ajo-perejil



UNIDAD

2,50 €

Tartufato

Milhoja de carrillera guisada y crema de trufa



UNIDAD

3,00 €

Minicraken

Chipirón con salmorejo de zanahoria y reducción Pedro Ximénez



UNIDAD

3,00 €

Chips de berenjena

Crujientes de berenjena con reducción de Pedro Ximénez



UNIDAD MEDIA

5,00 € 2,50 €

Tigres de la casa

Mejillón relleno casero



UNIDAD

3,00 €

Rollito de trigueros

Crujiente de espárrago triguero con york y queso fundido



UNIDAD

3,00 €

Rollito de gamba

Crujiente de gambón con york y queso fundido



UNIDAD

3,00 €

Caramelo murciano

Revuelto de setas, espárragos, gambas y jamón envuelto en pasta brick



UNIDAD

2,50 €

Vieira con algas wakame y reducción de cítricos

Vieira ligeramente cocinada a la plancha sobre base de alga wakame con jugos cítricos



UNIDAD

3,00 €

AVENIDA DEL CARRIL, N° 43
RESERVAS: 659778673
GRACIAS POR SU VISITA



MENÚ DIARIO

SEGUNDOS

Pechuga empanada con patatas



Fritura de pescado

Lomo con huevo y patatas



Bistec de ternera con salsa a la pimienta



Costillar a la miel



Pollo a la cerveza



PRIMEROS

Ensalada del día

Selección del chef

Sopa cubierta



Callos con garbanzos



Gazpacho andaluz



Caldo con pelota



POSTRES

Pan de Calatrava



Fruta de temporada



Flan de huevo



Tarta de queso



Tarta de la abuela



Tiramisú



Precio menú completo 14,00 €

INCLUYE UNA BEBIDA, POSTRE Y CAFÉ
FINES DE SEMANA 14,00€



LISTA DE ALÉRGENOS

PLATO LIBRE DE LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS

- | | | |
|--|--|--|
|  Sin trigo |  Sin glúten |  Sin leche |
|  Sin huevo |  Sin cacahuetes |  Sin nueces |
|  Sin crustáceos |  Sin mostaza |  Sin pescado |
|  Sin altramuces |  Sin sésamo |  Sin apio |
|  Sin soja |  Sin moluscos |  Sin sulfitos |

EL PLATO CONTIENE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES

- | | | |
|--|--|--|
|  Trigo |  Glúten |  Leche |
|  Huevo |  Cacahuetes |  Nueces |
|  Crustáceos |  Mostaza |  Pescado |
|  Altramuces |  Sésamo |  Apio |
|  Soja |  Moluscos |  Sulfitos |

PLATO ESPECIAL

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vegetariano | <input type="checkbox"/> Vegano | <input type="checkbox"/> Celíaco |
| <input type="checkbox"/> eco | | |