

## ENTRANTES

Ostra francesa al natural. French Oyster • **4,50€** 🌊

Ostra francesa a la brasa con salsa Chamoy. Grilled French Oyster with Chamoy Sauce • **5,50€** 🌊

Nigiri de ensaladilla, ventresca de atún, huevas de trucha y grissinis / Russina  
Salad nigiri with trout eggs and grissinis • **3,50€** 🍴 🌊 🌿

Bonito de la almadraba de la Azohia con vichyssoise y pico de gallo.  
Longfinned tuna from tuna fishery La Azohia with vichyssoise and pico de gallo • **18€** 🍴 🌊

Croqueta de jamón de Chato murciano, leche fresca y velo de panceta de Chato. Ham croquette with fresh milk and veil of bacon of murcian pork • **2,50€** 🍴 🌊

Buñuelo de atascaburras manchego con mahonesa de nueces de Nerpio • **2,80€** 🍴 🌊 🌿

Ensalada de algas frescas, tomate raf, huevas de pez volador y camarones fritos. Fresh seaweed salad with Raf tomatoes, flying fish roe and fried shrimps • **14€** 🍴 🌊 🌿

Hueva de mújol y bonito hechos en casa con gelatina de tomate y almendras marconas. Home made Mullet roe and albacore with tomato jelly and fried almonds • **18€** 🍴 🌊

Verduras, lecha de almadraba La Azohía, leche de tigre y percebe del pobre.  
Vegetables, seaweeds and ceviche • **16€** 🍴

Brioche de vaca madurada, curry verde, cacahuetes, cebolla encurtida y mahonesa de lima. Mature beef brioche, green curry, peanuts, pickled onion and lime mayonnaise • **9€** 🍴 🌊 🌿 🌿 🌿

Oreja de cerdo glaseada, su jugo especiado y puré de ras-elhanout. Glazed Pork's ear, its juice and ras-elhanout purée • **14€** 🍴 🌿 🌿 🌿

Revuelto de alga mastocarpa al ajillo, vieira, erizo fresco y huevos Ecovillada. • **16€** 🍴 🌊 🌿

Fritura de mújol en adobo y puré rústico de patata y aceite de oliva. Fried adobade mullet and rustic smash potatoes and olive oil • **14€** 🍴 🌊 🌿

Ijada de atún tocada con brasas al momento y salsa ponzu. Tuna's belly touched with hot coal at the moment and ponzu sauce • **7€ (unid)** 🍴 🌿

Carpaccio de bacalao desalado con tomate natural y vinagreta ahumada de hierbas y piparras. Desalinate Cod carpaccio with fresh tomato and herb's vinagrette and green chilli • **14€** 🍴

## TERMINES

Nuestro caldero del Mar Menor con arroz bomba de Calasparra y alioli de perejil (Min 2 personas). Our fish rice dish cooked in cooking pot with rice from Calasparra and parsley mayonnaise (Min. 2 ppl, no needed order in advance) • **14€** 🍴 🌊 🌿

Gazpacho marinero. Fish gazpachos • **16€** 🍴 🌊 🌿

Solomillo de vaca madurada, jugo de ternera, puré de patata y piquillos "El Modesto" estofados. Matured sirloin, gravy, mashed potatoes and piquillos' pepper • **24€** 🍴

Hamburguesa de bacalao, tomate seco y lactonesa de almendras (200gr).  
Cod burger, dried tomatoes and almond mayonnaise • **10€** 🍴 🌊 🌿 🌿

Lenguado au beurre blanc a la brasa, galleta de su piel y huevas de trucha.  
Grilled sole au beurre blanc, cookie of its skin and trout roe • **65€/Kg** 🍴 🌊 🌿

Rodaballo a la brasa au beurre blanc o al ajo pescador con piñones • **45€/Kg**

Lubina brasa au beurre blanc o al ajo pescador con piñones • **40€/Kg**

Pintada de Las Landas a la brasa, salsa de foie y frutos rojos y cremoso de patata. Guinea fowl from Las Landas, foie sauce, berries and creamy smash potatoes • **18€** 🍴

Chuleta de vaca madurada (Claumi) raza Simmetal con piquillos estofados y patatas fritas. Matured rib's beef (simmental) with red pepper's stew and french fries • **65€/Kg**

Roast beef de Chato murciano, encurtidos y puré de chirivía. Roast beef of Murcian pork, pickled and parsnip purée • **18€** 🍴 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿 🌿

## POSTRES

Arroz de Calasparra con leche fresca y frambuesas. Rice pudding with fresh milk and raspberries • **6€** 🍴

Tarta cremosa de chocolate, haba tonka y helado de fruta de la pasión.  
Creamy chocolate cake, tonka bean and passion fruit ice cream • **7€** 🍴 🌿 🌿

Carpaccio de piña, gel de lima, cilantro y helado de coco. Pineapple carpaccio, lime gel, coriander and coconut ice cream • **6€** 🍴

Torrija caramelizada y helado de vainilla bourbon. French toast covered with caramel and vanilla bourbon ice cream • **7€** 🍴 🌿 🌿