

PARA PICAR

Hueva y Mojama	8 €
Marineras	2 €
Caballitos.....	1,5 €
Croqueta de Jamón ibérico	2 €
Pulpo a la murciana	2 €

LOS FRÍOS

Tártar de atún en ensalada murciana	12 €
Corte de foie, hueva y almendras.....	10 €
Bonito marinado con verduras asadas	9 €
Carpaccio de presa ibérica	8 €
Jamón de bellota al corte	20 €
Ensalada César con pechuga de pollo de corral	10 €
Ensalada de manzana, nueces y salsa de yogourt.....	9 €

LOS CALIENTES

Vieiras con alcachofas y jamon	12 €
Yema de huevo curada, trufa y verduras estacionales	8 €
Manitas con cigalas	12 €

LOS CALIENTES

Raviolis de sepia encebollada.....	10 €
Fetuccini con gambas, setas, rúcula, ajo, parmesano y cayena.....	10 €

PESCADOS

Taco de atun plancha y pesto de trigueros	16 €
Lomo de bacalao confitado, pisto y romescu.....	14 €
Rodaballo al horno con verduras escabechadas, tomate y café.....	18 €

CARNES

Hamburguesa ONE	12 €
Entrecot de buey nacional con patatas	24 €
Cochinillo confitado, manzana y brotes	18 €

POSTRES

Tarta de queso al horno.....	6 €
Crema de limón con bizcocho borracho y fruta fresca	6 €
Tarta de chocolate y amaretto.....	6 €
Tabla de tres quesos artesanos	9 €

GENEROSOS

JEREZ	El Maestro Sierra Fino 3/8 9 €
	Sacristía AB Manzanilla 3/8 18 €

espumosos

CAVA	Juve y Camps 20 €
	Llopart Brut Rosado..... 22 €
CAHMPAGNE	Nº 1 Premiere Bulle (limoux) 20 €
	Diebolt Vallois Blanc
	de Blancs 45 €
	Moet Chandon 60 €
	Paul Bara Grand Cru Rose 60 €
	Veuve Cliequot Brut..... 65 €
	Bollinger Special Cuvee 70 €

BLANCOS

RIAS BAIXAS	Tricó 24 €
RIBEIRO	Viña Mein 19 €
RUEDA	Javier Sanz Rey Santo 12 €
	Monopole Siglo XXI.....12 €
VALDEORRAS	Neno de Viña Somoza 16 €
SOMONTANO	Mesache Chardonnay 19 €

ROSADOS

NAVARRA	Artazuri Rosado..... 12 €
---------	---------------------------

DULCES

HUNGRÍA	Deresia Tokaj 3 put..... 21 €
ITALIA	Ceretto Moscato d'Asti 3/8..... 16 €

TINTOS ESPAÑOLES

JUMILLA	Familia Pacheco Roble15 €
	Cucos Cabernet Sauvignon...19 €
	Valtosca Sirah 19 €
	Juan Gil Crianza 20 €
	Pie Franco 38 €
YECLA	59H 35M 03S 20 €
ALICANTE	Laderas del Sequé..... 15 €
RIOJA	Artadi Tempranillo..... 20 €
	Artadi Viñas de Gain..... 27 €
	San Vicente 45 €
	Artadi Valdegines..... 48 €
RIBERA DEL DUERO	Valtravieso 20 €
	Viña Sastre Crianza 24 €
	Mauro 40 €
	Hacienda Monasterio..... 40 €
	PSI 45 €
	Malleolus E. Moro..... 45 €
TORO	Almirez 24 €
	Pintia..... 45 €
BIERZO	Raúl Pérez El Castro de
	Valtuille Joven 16 €
	Raúl Pérez El Castro de
	Valtuille Barrica..... 24 €



Cocktail

🍸 MOJITO

Lima, azúcar blanca, hierbabuena, ron y soda

🍸 MOJITO DE FRESA

Lima, fresa, azúcar blanca, hierbabuena, ron y soda

🍸 MOJITO DE MELON

Lima, azúcar blanca, hierbabuena, ron,
licor de melón y soda

🍸 CAIPIRIÑA

Lima, azúcar blanca y cachaça

🍸 CAIPIFRESA

Lima, fresa, azúcar blanca y cachaça

🍸 CAIPIROSKA

Lima, azúcar blanca y vodka

🍸 CAIPIROSKA DE FRESA

Lima, fresa, azúcar blanca y vodka

🍸 DAIQUIRI DE FRESA

Fresa, sirope de fresa, azúcar blanca y ron

🍸 DAIQUIRI DE FRUTOS DEL BOSQUE

Frutos del bosque, azúcar blanca y ron

🍸 PIÑA COLADA

Zumo de piña, malibú, leche de coco,
azúcar blanca, jarabe de piña y coco

🍸 MARGARITA

Limón exprimido, tequila, cointreau y
azúcar blanca

🍸 BLOODY MARY

Vodka, zumo de tomate, salsa inglesa
sal, pimienta, tabasco y angostura

🍸 SEX ON THE BEACH

Zumo de naranja, vodka, granadina
y licor de melocotón

🍸 MAI-TAI

Zumo de piña, zumo de naranja,
licor de almendra, ron y granadina

🍸 NEGRONI

Martini rojo, campari, ginebra

🍸 WHISKY SOUR

Bourbon, cointreau, sour mix



SIN ALCOHOL

🍸 SAN FRANCISCO

Zumo de piña, zumo de naranja,
zumo de melocotón y granadina

🍸 DAIQUIRI DE FRESA

🍸 DAIQUIRI DE FRUTOS DEL BOSQUE

🍸 PIÑA COLADA

🍸 MOJITO

🍸 HELLO KITTY