














ALÉRGENOS











ENSALADAS

- Ensalá de Cabo de Palos  
- Ensalada de salazones 













CLÁSICOS

- Croqueta de albacoreta    
- Almejas al ajillo o a la marinera   
- Gambas, setas y huevo poché   

VEGANO

- Croqueta de coliflor    
- Gazpacho de cerezas   
- Boniato, guisantes y trufa 
- Paella de verduras

JOYAS DEL MAR

- Ostra y aire de mar 
- Marinera de codium y sardina en salazón  
- Jamón de mero y tomate 
- Callos de morena 
- Arrecife y atún rojo    
- Vieira y su coral 
- Pulpo, aceite y pimentón  

JOYAS DEL MAR

Hueva de mújol 50'20"



Tartar de lubina y aguachile de remolacha



MAR QUE TE QUIERO MAR

Tortilla de quisquilla y hueva de erizo



Pescado de Cabo de Palos con tempura de ginebra y sofrito Mosqui



Calamar de potera y panceta



Bogavante, patatas, huevo y ajetes para 2



Fritura de pescado del día



Galete de atún, crema de coliflor y bimi



Zarzuela de pescado y marisco para 2



DE LA MAR EL MERO Y DEL MOSQUI, EL CALDERO

La receta de nuestro caldero ha pasado de generación en generación desde 1952.



Arroz suelto, no caldoso y con un sabor único.

ARROCES (MÍNIMO 2 RACIONES)

Arroz con sepia fresca, lecha y ajetes



Arroz con entrecot

Arroz Nicolás



Paella marinera



Arroz con bogavante



PESCADO DE TEMPORADA



Acompañado con salsa de ajo, guindilla, aceite y vinagre. Como guarnición verduras en tempura

BRASAS

Entrecot

Solomillo

Churrasco para 2

UN BUEN FINAL

Tarta de queso



Torrija



Flan



Coulant












Paparajote y crema de lima



MENÚ DEGUSTACIÓN

SNACKS

Jamón de mero	
Marinera de codium y sardina	 
Bonito y tierra de oliva	
Mantequilla de mojama	 
Huevo de mujol	  

ENTRANTES

Quisquilla	
Tortilla de chanquete y erizo	   
Arrecife de atún rojo	   
Chato murciano	   
Calamar y panceta	
Callos de morena	
Canelón de langosta	    

SEGUNDOS

Solomillo Ternera Gallega	
Caldero de Cabo de Palos	   

POSTRES

Torrija estilo Olleros	    
Chocolate	 

PETT FOUR

