



depuis 1952

Bienvenue à bord
Bonne Mosqui traversée

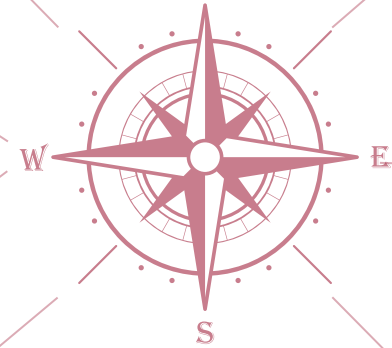
LARGUEZ LES AMARRRES

Anchois salé	3.5 €/ud
Anchois dans le vinaigre	3.5 €/ud
Salaisons de poisson	12 €/ración
Salade du Cabo de Palos	15 €
Tomate et anchois	17 €
Ceviche de crevettes	16 €
Gaspacho Mosqui	10 €
Tartare de bar	16 €

"Agua salada como parte de mi vida,
de mi pueblo. Marinero fue mi abuelo, y
más de un buen amigo"
JAVIER OLLEROS

Pain

1,80€/px



CONTRE VENTS ET MARÉES

Beignet, salade de pomme de terre et sardine/anchois	3.5 €/ud
Crevette tempura	3.5 €/ud
Croquette au kimchi ou au parmesan	3 €/ud
Pièce de poulpe cuite au four	4 €/ud
Calmars frits et sauce tartare	17.5 €
Palourdes à l'ail/ à la marinière	18.5 €

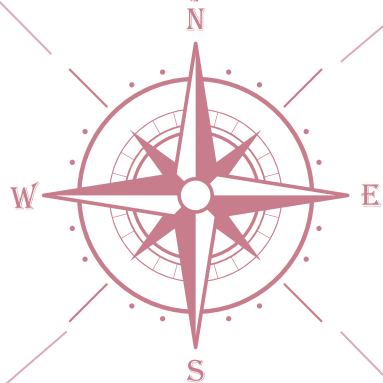
MAINTENIR LE CAP

Huître et ponzu	6.5 €/ud
Pain brioché aux crevettes	8 €
Riz croustillant et tartare d'atun	9.5 €
Coquille	9.5 €
Oeufs de mullet au sel et aux amandes	16 €
Tripes de morena (poisson local)	16 €
Ragoût de fruits de mer	12 €
Crevettes frites, huile de truffe et œufs frits	18 €
Muletet à la sauce mangue	17 €
Thon rouge avec tomates frites et œufs frits	19 €

*"No me conformo con dar de comer,
quiero crear emociones"*
JOAN ROCA

MER, JE T' AIME MER

Poisson de Cabo de Palos au tempura et sofrito Mosqui	16 €
Ventre de poisson et pil-pil de morena	14.5 €
Lecha (poisson local) et chou-fleur	17 €
Friture de poisson	19 €
Homard frit avec pommes de terre et œufs	120 €/2 px
Poisson grillé au gratin	24 €/ration
Poisson frais grillé	demandez



DE LA MER LE MÉROU, ET DE EL MOSQUI, LE CALDERO

La recette de notre Caldero s'est transmise de génération en génération depuis 1952. Riz en vrac, non moelleux et au goût unique. À base de riz provenant de Calasparra.

17 €

"Yo más que un jefe, soy compañero de mis compañeros"
JOSÉ CREMADES

LA PÉTOLE

RIZ-PAELLA. 2 PORTIONS MINIMUM

Paella aux fruits de mer **18 €**

Paella aux crevettes blanches **18 €**

Riz Nicolás **18 €**

Paella aux seiches fraîches **23 €**

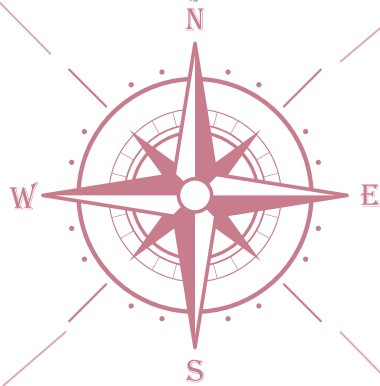
Paella à l'entrecôte de 40 jours **25 €**

À PLEINE VITESSE

BRAISÉ

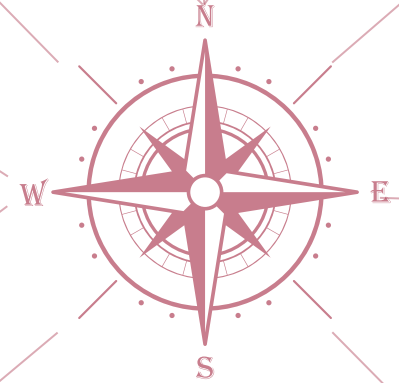
Entrecôte 40 jours de maturation **26 €**

Steak national **65 €/2 px**



ARRIVER À BON PORT

Cheesecake	8 €
Torrija- pain perdu	8 €
Flan	8 €
Coulant au chocolat	8 €
Paparajote et crème de citron vert	8 €



"El postre tiene que ser espectacular, porque llega cuando el gourmet ya no tiene hambre"

GRIMOD DE LA REYNIÈRE



DE LA MAR EL MERO Y DEL MOSQUI EL CALDERO

 www.restauranteelmosqui.com

 elmosquirestaurante@gmail.com

 [@restaurante_elmosqui](https://www.instagram.com/restaurante_elmosqui)

 [Restaurante El Mosqui](https://www.facebook.com/Restaurante-El-Mosqui)

 968 564 563