

Recomendaciones del Chef

El Barrio de San Roque

ENTRANTES

- Hueva de mujól ,mojama de atún y almendras fritas ...18'00€
- Jamon íberico “ Julián Martín” al corte.....22'00€
- Nuestra lata de anchoas del cantabrico con su pan y tomate...20,00€
- Pan de cristal con tomate rallado.....5'50€
- Zamburriñas con salsa ponzu.....unidad 4,00€
- Ensalada de escarola con cocochas de bacalao en tempura
y crujiente de sus pieles.....14,00€
- Aladrosques fritos - 7'50€
- Nuestro homenaje al “Pulpo de San Antón” 20'00€
- Nuestro tradicional Salmorejo de tomate con hueva de mujól..8,50€
- Ensaladilla de Colirabano con torrezno de jamon.....8,00€
- Coca de verduras asadas con velo de tocino.....10,00€
- Porra de albaricoques de Cieza con tartare de atún.....8,50€
- Nuestras Croquetas: - De Jamon íberico.....2,50€ unidad
- De Boletus.....2,50€ unidad
- De Acelgas con ajos tiernos,sardina de bota...4,00€ unidad
- De Kinchi coreano con tartare de atún...4'50€ unid.
- Ceviche de lubina sobre ajo blanco,cebolla encurtida...16,00€
- Huevos fritos con Boletus y Foie de pato..... ... 20'00€
- Tartare de Atún Big eye 16'00€
- Carpaccio de ternera con helado de caramelo a la sal - 15'00€
- Carpaccio de gamba blanca ,perlitas,helado de wasabi.....16,00€
- Ensalada de bonito escabechado ,gazpachuelo de verduras y endivia..14,00€

Srs. CLIENTES EL COMEDOR CIERRA A LAS 00,00hr.

Arroces (mínimo 2 personas)

Arroz de pescado, sepia y gambas (Señoret) - 16,00€ pers.

Arroz de Bogavante - 25,00€ pers.

Arroz Caldero – 18,00€ pers.

Arroz Caldoso o seco de Rape con Gambas - 18,00€ pers.

Arroz Negro de Sepia y ajos tiernos - 14,00€ pers.

Arroz de Verduras - 12,50€ pers.

Arroz a la Cartagenera - 14,00€ pers.

Arroz de Solomillo de chato con setas – 13,50€ pers.

Pescados – “Consulte los fuera de carta”

Bacalao en tempura sobre tomate frito casero....16,00€

Lubina de estero ó Corvina de estero al horno 19,00€

Rape de la costa con crema de almendras y albariño ... 24,00€

Taquitos de Atún “ Bige eye” sobre crema de curry 16,00€

Dentón al horno, ajo pescador ó donostiarra.....24,00€

Gallo San Pedro (frito,horno,etc).....26,00€

Carnes

Solomillo de Ternera con foie y vino monastrell dulce..26,00€

Entrecote de ternera de” La Palma” a la parrilla.....22,50€

Paletilla de cordero lechal segureño asada.....27,00€

Cochinillo de “Las Palas” cocinado a 65°/24 horas 20,00€

Confit de Pato a la naranja 15,00€

Chuletón de Ternera de “La Palma”.....50,00€

Srs. CLIENTES EL COMEDOR SE CIERRA

A LAS 00,00hrs.