

ZAGÁLICO

NO TE QUEDES SIN PROBAR

NARANJITO | 6.5€

Nuestro refresco de naranja a base de vino blanco de Yecla macerado en naranjas frescas terminado con soda de lima y limón

VERMU-TONIC | 6€

Vermut blanco infusionado con hierbas de monte terminado con pepino fresco y tónica de cítricos

VERMUT CASERO | 4€

Nuestro vermut rojo macerado con cítricos de nuestra huerta y mas cosícas

SANGRÍA DE CAVA | 7.5€/PERSONA

Servida en una ponchera con frutas, cítricos y flores

TINTO DE VERANO 2.0 | 6.5€

Solo podemos decir que va terminado con una espuma de maracuyá y limón

APERITIVO DE LA CASA 7€

Déjate recomendar por el barman y te sorprenderá

**SI LO PREFIERES PREGUNTA A NUESTRO EQUIPO POR
COCTELES CLÁSICOS COMO EL:**

**NEGRONI, AMERICANO, BRONX, DRY MARTINI, BLOODY MARY Y OTROS
MUCHOS APERITIVOS QUE ESTAREMOS ENCANTADOS DE PREPARARTE.**

ZAGÁLICO

ENTRADAS

CROQUETICAS | 2.5€

- Blanco y negro (Morcilla y longaniza de chato)
- Espinacas con queso azul

MICHIRONES | 6€

Guiso típico de Cartagena hecho de habas, chorizo y jamón con su toquecico de sobrasada "especial!"

CABALLITOS | 7.5€

Gambones en tempura de cerveza tostada Estrella Levante con salsa de pisto picantico (4 unidades)

CABALLITOS DE PULPO | 12€

Pulpo roquero en tempura de cerveza con salsa especial (4 unid.) ¡Unidades limitadas!

PASTELICO DE CARNE | 7€

De costillas de chato a baja temperatura con velouté de su jugo

PASTEL DE CIERVA | 4.5 / 8€

Pastel dulce/salado relleno de pollo campero y huevo acompañado de nuestra salsa de setas. También disponible en 1/2 ración

HUEVO POCHAO | 7.5€

Huevo poché con sobrasada, tocino curado de chato, miel y almendra Marcona crocanti

BOCADICOS

MARINERA "CLASICA" | 3.5€

Ensaladilla rusa sobre rosquilla y su anchoa (Origen: Cartagena)

MARINERA ZAGÁLICO | 3.5€

Ensaladilla de pollo campero al horno, manzana, panceta curada y reducción de vino Jumillano

TAPICA DE LONGANIZA | 4€

Longaniza blanca de chato de pellizco acompañada de regañas y almendras

CARTUCHO DE AGRIOS | 6.5€

Cartucho de papas fritas caseras con lomos de boquerones frescos rebozados y salsa casera de agrios

CARTUCHO DE MEJILLONES | 7.5€

Cartuchos de papas fritas con mejillones en escabeche y mayonesa de su escabeche

TAPICA DE HUEVA | 5€

Hueva de San Pedro con almendricas

ACHO QUE TARTAR 2.0 | 6 / 9€

Tartar de longaniza curada de buey cartagenero aderezado con mostaza antigua, yema curada, limón y perrins acompañado con sus tostas

ZAGÁLICO

COMPARTIR

ACHO QUE BERENJENAL | 9.5€

Trampantojo de patatas bravas con berenjena frita en harina de semola acompañado de pisto bravo, alioli de tomillo y crujientes de su piel

PULPO AL HORNO | 9/18.5€

Pulpo roquero al horno al estilo murciano con patatas en su jugo

HUEVOS ROTOS | 16.5€

Huevos rotos con gambón al ajillo, chanquetes y espuma de mar acompañado de pan de pueblo

SECRETO DEL ZARANGOLLO | 9/18.5€

Revuelto típico de Murcia a base de calabacín, cebolla, patata y huevo acompañado de secreto de Chato

CHAPINAS | 12€

Mollejas de cordero salteadas con ajo-perejil o pidelas al ajo cabañil.

BOCADITOS DE RAPE | 17.5€

Mollitas de rape rebozado, ajos tiernos y tocino curado de chato a la parrila

TORTILLAS

LA CLÁSICA | 6€

Sin cebolla, jugosa y hecha al momento!

CON CEBOLLA | 6.5€

Con cebolla caramelizada que le aporta una untuosidad irresistible

LA ESPECIAL | 7/9€

Déjate sorprender, pregunta al camarero por las especialidades de tortillas que tenemos

TABLAS

SALAZONES | 10€ - 19.5€

De la Vega Baja, especiales. Viso adobado, Bonito, Hueva y Mojama acompañado de almendras fritas

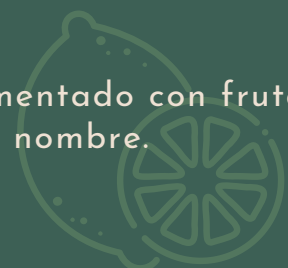
MAESTRO FULGENCIO | 8/16€

Selección de embutidos de Chato murciano y quesos de la Región de Murcia

NECESITAS AYUDA?

Chato Murciano: Cerdo autóctono de Murcia, alimentado con frutas y verduras de la huerta, es negro y chato de ahí su nombre.

Viso: Caballa Estornino en salazón con adobo de hierbas predominando el pimentón



ZAGÁLICO

CORTES DE ATUN ROJO

TARTAR DE ATÚN | 18.5€

Atún rojo de Cartagena (Ricardo Fuentes) preparado a nuestra manera. Exquisito!!

ALBÓNDIGAS CASERAS | 14€

Albóndigas caseras de atún rojo de Cartagena acompañado de salsa marinera mojan.

CORTE DE ATUN ESPECIAL | S/M€

Corte de atún rojo Ricardo Fuentes, varía según mercado

CORTES DE CARNE

CHULETAS DE CHATO | 26€

Chuletas de chato murciano a la parrilla con patatas, pimientos de padrón y tocino curado(500gr)

CORDERO SEGREÑO| 10-28 €

Pregunta por nuestra especialidad con cordero segreño del día (chuletas, guiso, codillo, asadura...)

CHULETÓN DE CEBÓN | 37€

Vaca criada en el campo de Cartagena +30 días de maduración a la parrilla con patatas, pimientos del padrón y tocino curado (600gr aprox)

HUERTICA

TOMATE PARTIO | 9€

Tomate de temporada trinchado con encurtidos y olivas, añade... bonito +4€ o un arreglo +7€

TOMATE ASADO | 10.5€

Tomate al horno, especias, verdura de temporada, queso de cabra de Lorca y AVOE

DE LA HUERTA A LA MESA | S/M€

Pregúntanos por nuestros platos de la huerta!

MONTADOS

PEPITA | 10.9€

Solomillo de vaca con mantequilla de romero

PITA DE CALAMAR | 8€

Pan pita relleno de calamar rebozado, lechuga y salsa casera al limón

CHAPATO | 8.5€

Carne cocida de cabeza de jabalí a la plancha con cebolla crujiente y mayonesa ahumada

ZAGÁLICO

POSTRECICOS

TIRAMISÚ DE ASIÁTICO | 7€

Interpretación a la murciana del tiramisú pero basado en los ingredientes del famoso Café Asiático de Cartagena

PAPARAJOTE ZAGÁLICO | 6.5€

Postre típico de Murcia a nuestra manera

BIZCOCHICO EMPAPAO | 7€

Bizcocho de nueces al horno empapao en leche preparada y bañado con una crema de avellanas, chocolate y naranja

POSTRECICO DEL CHEF | 7€

Postre que varia según temporada e inspiración del chef.

COMBINADOS DE POSTRE

SORBETE DIGESTIVO | 5.5€

Sorbete de limón murciano al cava con nuestro licor casero de hierbas.

ASIÁTICO COCKTAIL | 8€

Coctel a base de café, macerado secreto, licor 43, leche condensada, espuma de leche, canela y limón *Opción con café Descafeinado

CAFÉ DE OLLA | MIN 2 PERS 2.5€/PERS

Café típico de Murcia especiado y con un toque de anís ¡Servido en jarra barro!

CAFÉ ASIÁTICO | 4€

Café típico de Cartagena con nuestro macerado secreto, licor 43, leche condensada, canela y limón

LICORES CASEROS | 5.5€ (CON HIELO)

- Mistela de naranja y fruta de la pasión
- Hierbas(receta secreta)
- Licor frutal de temporada

ZAGÁLICO

APRENDE PANOCHO

1. **Zagal:** Se utiliza como sinónimo de joven, muchacho y si añadimos al final el ICO se usa para los niños
2. **Malafollá:** Persona con mal carácter o con mucho genio
3. **Follonero:** En referencia a una persona pesada o que incordia mucho
4. **Estufio:** Demostración de disgusto, por el medio del cual se pretende alejar lo que molesta
5. **Apalancarse:** Estar en un sitio cómodo y no moverse por pereza
6. **Cascarujas:** Conjunto de frutos secos tostados tales como: Almendras, nueces, avellanas, garbanzos...etc
7. **Chinchar:** Es utilizada cuando algo o alguien nos molesta o nos causa disgusto

ADIVINANZAS MURCIANAS

1. Ave empaquetá para ser desayuná
2. Con la talla de una mora, entre bosques y montañas, esta ciudad ilustre, en la región de Murcia se halla
3. Entre dos ríos paralelos nace la maravilla de un pueblo
4. El mediterráneo que más enano veo
5. Con su risa mañanera a Cartagena alborota, pescadora y marinera