



CARTA MENU



ENTRANTES *Para compartir* STARTERS TO SHARE

■ Tabla de jamón 50% de cebo y taquitos de queso
Iberian Cebo Ham Board (50%) with cheese cubes | **20,50€**

■ Mousse de pato francés con tostaditas
French Duck Mousse with little toasts | **14,90€**

■ Canelón de capón con salsa a la pimienta verde
Capon Cannelloni and green pepper sauce | **13,90€**

■ Ensalada de tomate de la huerta con burrata fresca y salsa pesto verde
Garden Tomato Salad with fresh burrata & green pesto | **13,80€**

■ Ensalada de jamón de pato con rucula frutos secos y naranja
Duck Ham Salad with arugula, nuts, and orange | **14,95€**

■ Cuatro Rodajas de morcilla de Burgos con Mermelada de Cerveza Negra
Four Slices of Burgos Black Pudding with dark beer marmalade | **9,90€**

■ Migas de la Axarquía con sus Tropezones
Axarquía-Style Migas with Traditional Toppings | **12,90€**

PLATILLOS DESENFADADOS PERO BIEN HECHOS *by Mulero*





CARTA MENU



ARROCES *Alicantinos* ALICANTE-STYLE RICE DISHES

Mínimo para dos | *Minimum for two*
Precio por persona | *Price per person*

■ Arroz de rabo de toro
glaseado con setas
silvestres
*Glazed oxtail rice with
wild mushrooms* | **16,90€**

■ Arroz de Secreto Ibérico
y manzana glaseada
*Iberian pork secreto rice
with glazed apple* | **16,40€**

■ Arroz del Senyoret
(marisco pelado)
*Senyoret Rice, seafood
peeled for you* | **17,80€**

PLATILLOS DESENFADADOS PERO BIEN HECHOS *by Mulero*

■ Arroz Caldoso con
Cabezas de Bogavante
*Brothy Rice with Lobster
Heads* | **21,20€**

■ Arroz de Carillera
con Boniato
*Braised Beef Cheek Rice
with Sweet Potato* | **16,90€**

Platos SEMI-PRINCIPALES INTERMEDIATE COURSES

■ Carrillera guisada al
vino tinto
*Red Wine-Braised
Beef Cheeks* | **19,10€**

■ Costilla melosa con
glaseado de salsa BBQ y
sus patatas
*Slow-Cooked Ribs with
BBQ Glaze and Potatoes* | **17,90€**





CARTA MENU



■ Magret de pato con
reducción de PX y
Quinoa roja
*Seared Duck Magret with
Pedro Ximénez Reduction
and Red Quinoa* | **21,20€**

■ Rodaballo a la brasa
con montadito de
Garbanzo y Espinaca
*Grilled Turbot with
Chickpea and Spinach
Montadito* | **23,40€**

■ Trío de flor de Alcachofa
a la plancha con salsa
Romesco y aceite de
Gamba
*Grilled Artichoke Trio with
Romesco Sauce and
Shrimp Oil* | **13,95€**

PLATILLOS DESENFADADOS PERO BIEN HECHOS

by Mulero



Nuestra BRASA FROM OUR GRILL

■ Lubina a la brasa con
pesto Rosso
*Chargrilled Sea Bass with
Red Pesto* | **20,90€**

■ Pata de Pulpo a la brasa
con Mojo Picón canario,
Patata Caliu y helado
*Chargrilled Octopus with
Canarian Mojo Picón, Caliu
Potatoes, and Ice Cream* | **23,80€**

■ Secreto Iberico con
Parmentier Trufado
*Iberian Pork Secreto with
Truffled Parmentier* | **21,90€**

■ Entrecot de 360g con
su guarnición
*360g Grilled Entrecôte with
Seasonal Garnish* | **23,90€**

■ Chuletón nacional 1KG
1KG Spanish BoneIn Ribeye | **55,00€**





CARTA MENU



■ Burger 'La Pataleta'.
Pan Juanito Baker, carne de añejo, queso, bacon y salsa de pepinillos
La Pataleta Burger.
Juanito Baker Bun, Yearling Beef, Cheese, Bacon & Pickle Sauce

| 13,20€

■ Chuletitas de Cordero con patata Caliu y Pimiento rojo escaldado
Chargrilled Lamb Cutlets with Caliu Potatoes and Roasted Red Pepper

| 23,85€

■ Pollo Rústico de Torrox con su guarnición
Torrox Rustic Chicken with Seasonal Garnish

| 12,90€

PLATILLOS DESENFADADOS PERO BIEN HECHOS

by Mulero



AY QUE FRITOS *más buenos* OH, WHAT DELICIOUS FRIED BITES!

■ Croquetas de arroz negro con Ali Oli (6 uds)
Black Rice Croquettes with Aioli (6 pcs)

| 12,10€

■ Tempura de la huerta con miel de caña
Vegetable Tempura with Cane Honey

| 10,70€

■ Puntillas enharinadas a la andaluza con Ali Oli
Andalusian-Style Fried Baby Squid with Alioli

| 12,90€

■ Pan de chipirón en su tinta relleno de calamar con chip de batata
Squid-Ink Bread Filled with Calamari and Sweet Potato Chips

| 11,90€





CARTA MENU



Momento DULCE SOMETHING SWEET

■ Lingote de pistacho con
sopa de Toffee caliente
*Pistachio Lingot with
Warm Toffee soup* | **7,80€**

■ Tarta de manzana con
toques cubanos
*Apple Tart with a
Cuban Twist* | **6,90€**

■ Lata de dos chocolates
Two-Chocolate Tin | **7,30€**

■ Torrija de toda la vida
Classic Spanish Torrija | **6,80€**

■ Postre de Macarena
Key lime pie | **6,95€**

■ Tarta de queso
Cheesecake | **6,90€**

■ Helado Gourmet
salado dulce
*Sweet & Savory Gourmet
Ice Cream* | **6,00€**

■ Servicio de pan
Bread Service | **1,60€**

**PLATILLOS DESENFADADOS
PERO BIEN HECHOS**
by Mulero





CARTA MENU



Pregunta por nuestra
SUGERENCIA DEL DÍA
ASK FOR TODAY'S SPECIAL

MENU INFANTIL *Combo* **KID'S MENU** | 11,90€

Pasta bolognesa, escalopa de pollo, patatas y pan. Tarrina de helado.

Pasta with Bolognese Sauce, Chicken Escalope, Potatoes and bread. Ice Cream Cup.

Disponemos de información sobre **alérgenos e intolerancias**, solicite información a nuestro personal si es su caso. ¡muchas gracias!

Allergen and intolerance information available. Please ask our staff if required. Thank you!

PLATILLOS DESENFADADOS
PERO BIEN HECHOS
by Mulero



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA
ALL PRICES INCLUDE VAT

