

# BOCADOS CON CARÁCTER, BOCADOS CON AMOR... Tomás Écija

- **Salmorejo, lomito de sardina braseada, tierra crujiente de soja y encurtidos** .....6,00€  
*Alérgenos: 01/08/13/14*
- **Cremoso de almendra, salazones de nuestro litoral y galleta crujiente de sésamo** .....6,00€  
*Alérgenos: 01/06/08/13*
- **Ostra Gillardeau N°2 al natural** .....4,50€  
*Alérgenos: 10*
- **Ostra Gillardeau N°2 con granizado de ponzu, falso caviar de pomelo y codium** .....4,90€  
*Alérgenos: 10/01/08*
- **Sam de endivia, atún rojo, tobico y helado de kinchi** .....4,80€  
*Alérgenos: 08/08/10*
- **Ceviche de dorada del mar menor, camarones, rock and roll, helado de limón y cilantro** .....9,50€  
*Alérgenos: 02/02/08/09*
- **Huevo a baja temperatura, setas, jamón ibérico, tierra crujiente de pimienta y piel crujiente de ibérico** .....5,60€  
*Alérgenos: 01/05*
- **Vieira gratinada con langostino tigre y ensalada wakame**.....6,30€  
*Alérgenos: 02/03/05/08*
- **Croquetón de ropa vieja, panceta ibérica, trufa y hummus** .....3,00€  
*Alérgenos: 01/04/05/13*
- **Canelón de chato murciano en su jugo, gratinado y setas salteadas** .....5,60€  
*Alérgenos: 01/04/14*
- **Trigo meloso con ventresca de atún y gamba blanca** .....6,30€  
*Alérgenos: 01/02/03/08/09*
- **Chipirón relleno en su tinta sobre tallarines de calabacín salteados** .....6,00€  
*Alérgenos: 02/04/05/08/10*
- **Tempura de verduras de temporada y salsa picantona** .....9,50€  
*Alérgenos: 01/03/04/05/08*
- **Parpatana de atún asada, cremoso de patata ahumada y jugo reducido de chato murciano.** .....16,00€  
*Alérgenos: 03/04/08/13*
- **Entrecot de vaca nacional trinchado al centro con patatas**.....23,00€  
*Alérgenos: 01*
- **Meloso de ternera confitado en su jugo con patatas** .....12,00€  
*Alérgenos: 01/03/04/09/14*

## POSTRES

- **Semifrío de turrón, galleta y crujiente de chocolate** .....5,50€  
*Alérgenos: 01/04/05/06/08*
- **Torrija casera caramelizada y helado** .....5,50€  
*Alérgenos: 01/04/05*
- **Chocolate en texturas** .....5,50€  
*Alérgenos: 01/04/05/06*
- **Cítricos y ácidos** .....5,50€  
*Alérgenos: 01/04/05*
- **Canelón crujiente de arroz con leche** .....5,50€  
*Alérgenos: 01/04/06*

**NOTA: SERVICIO DE MESA 1,50€ INCLUYE PAN Y APERITIVO DE BIENVENIDA**

Este establecimiento dispone de la información relativa a alergias e intolerancias de acuerdo la RCE 1169/2011. Solicítela a nuestro personal.



## ZONA JAPO - HUERTANA

- Tartar de salmón picante, ikura, langostino,  
arroz y ensalada Wakame ..... 10,00€  
*Alérgenos: 02/03/05/08/13*
- Tataki de atún rojo con piel crujiente de sésamo, salsa de ostras  
y brotes ecológicos  
8 piezas ..... 14,00€  
*Alérgenos: 03/06/08/10/13*
- Tartar de atún rojo (lomo alto atún), helado de kimchi, cebollino  
y huevas de pez volador ..... 14,50€  
*Alérgenos: 01/04/06/08/10*
- Sashimi de toro (lomo bajo o ventresca de atún)  
6 piezas ..... 10,60€  
*Alérgenos: 08/10*
- Maki crujiente de chipirones en su tinta y mayonesa de miso  
4 piezas ..... 7,00€  
8 piezas ..... 13,00€  
*Alérgenos: 01/02/04/05/08/10*
- Uramaki especial flambeado de salmón con interior  
crujiente de langostino  
5 piezas ..... 9,00€  
10 piezas ..... 16,00€  
*Alérgenos: 01/02/03/04/05/08*
- Futomaki temporizado de ventresca de atún picante  
y salsa picantona  
6 piezas ..... 8,00€  
12 piezas ..... 15,00€  
*Alérgenos: 01/03/04/05/08*
- Niguri de pez mantequilla y sobrasada de chato murciano ..... 2,60€  
*Alérgenos: 03/08*
- Niguri Arauz de huevo, panceta ibérica y trufa ..... 2,80€  
*Alérgenos: 05*
- Variado especial de sushi  
16 piezas ..... 22,00€  
*Alérgenos: 01/03/04/05/08/13*

## PARA LOS MÁS PEQUES

**MENÚ INFANTIL** ..... 16,00€

- Caballito crujiente de langostino
- Pechuga de pollo empanada con patatas,
- 1 Bebida
- Bolita de helado



**NOTA: SERVICIO DE MESA 1,50€ INCLUYE PAN Y APERITIVO DE BIENVENIDA**

Este establecimiento dispone de la información relativa a alergias e intolerancias de acuerdo al RCE 1169/2011. Solicítala a nuestro personal.

## MENÚ PASIÓN

- Salmorejo, lomito de sardina braseada, tierra crujiente de soja y encurtidos.
- Ceviche de dorada del mar menor, camarones, rock and roll y helado de limón y cilantro.
- Vieira gratinada picante con langostino tigre y ensalada Wakame.
- Futomaki tempurizado de toro picante y cebollino.
- Trigo, ventresca de atún y gamba blanca.
- Croquetón medieval, hummus, panceta y gel de yema de corral.
- Canelón de chato murciano en su jugo, gratinado y setas salteadas.

### POSTRE

- Chocolate en diferentes texturas.
- Café o infusión.

### BODEGA

- Este menú incluye cerveza, vino blanco y tinto de la casa.



## MENÚ LUJURIA\*

Este menú se servirá bajo reserva previa.

- Snack de bienvenida:  
3 aperitivos de bocado que te sorprenderán.
- Cremoso de almendra tierna, salazones y crujiente de sésamo.
- Tomate emulsionado, hortalizas encurtidas y lomito de sardina ligeramente braseado.
- Ostra Gillaudeau, ponzu y codium.
- Versión 2018 mar menor comestible.
- De la mar a su mesa.
- Tartar de atún rojo y helado de kinchi (lomo alto).
- Sashimi de toro ligeramente flambeado (lomo bajo).
- Falso maki de chipirones en su tinta.
- Niguri Arauz (huevo, panceta y trufa).
- Guiso de gallo de corral (crestas, mollejas y patas).
- Parpatana de atún rojo asada, jugo de chato murciano y cremoso de patata ahumada.

### POSTRE

- Postre Lujuria.
- Petit food (conservas y confituras de mi entorno).
- Café o infusión.

### BODEGA

- Este menú incluye cerveza, vino blanco y tinto de la casa.



**NOTA:** Los menús PASIÓN Y LUJURIA se servirán a mesa completa, siendo el menú LUJURIA para un máximo de 6 comensales.

**El menú LUJURIA se servirá bajo reserva previa.**

Disponemos de otros tipos de menús para celebraciones, consulte al personal de sala. Se recomienda, a la hora de hacer la reserva, reservar también el tipo de menú que van a degustar para un mejor funcionamiento.

**NOTA: SERVICIO DE MESA 1,50€ INCLUYE PAN Y APERITIVO DE BIENVENIDA**

Este establecimiento dispone de la información relativa a alergias e intolerancias de acuerdo la RCE 1169/2011. Solicítela a nuestro personal.



## CERVEZAS

### INDUSTRIALES

- Copa Estrella Damm barril.....1,80€
- Caña pequeña Estrella Damm barril .....1,20€
- Copa grande Estrella Damm barril .....3,50€
- 1/3 Estrella Damm .....1,80€
- 1/3 Estrella Damm Free (sin alcohol).....1,80€
- 1/3 Daura Damm (especial celiacos) .....3,50€
- 1/3 AK Damm (carácter alsaciano).....2,50€
- 1/3 Budweiser .....2,40€
- 1/4 Heinneken.....2,20€

### ARTESANALES

- 1/3 La Cibeles Rubia (malta de cebada).....3,50€
- 1/3 Yakka Mare (tonos cítricos) .....3,00€
- 1/3 Malquerida (roja toques frutos rojos) .....2,50€
- 1/3 Palpita Yakka .....2,50€

### JAPONESAS

- 1/3 Kirin Ichiban.....3,50€
- 1/3 Shiro (trigo).....3,80€

Tenemos a su disposición una extensa carta de té e infusiones selección gourmet, consulte a su camarero.  
Disfrute de un buen combinado premium, cockteles, ron, gin, whisky..., consulte nuestra carta.

## BODEGA

### GENEROSOS

COPA

- Callejuela fino manzanilla ..... 17,00€ 2,50€
- Tradición fino ..... 32,00€ 3,50€
- Callejuela amontillado ..... 25,00€ 3,40€
- El cerro oloroso ..... 39,00€ 4,00€

### VINOS ESPUMOSOS

- Möet Chandon ..... 46,00€
- Veuve Clicquot ..... 49,00€
- Nicolás Feuillatte brut réserve edición limitada ..... 40,00€
- Veuve Clicquot Rosé ..... 65,00€
- Louis Roederer Vintage Rosé ..... 73,00€

### CAVAS

COPA

- At Roca rosado rsva, 50%monastrell, 50%macaveo.... 19,00€ 3,00€
- Vilarnau brut nature ..... 17,00€ 2,60€
- Gramona..... 24,00€
- Recadero..... 24,00€

### BLANCOS

COPA

- Verdejo de la casa ..... 15,00€ 2,60€
- Sauvignon blanc José Pariente ..... 18,00€
- Albariño Marieta ..... 16,00€ 2,80€
- Albariño Paco y Lola..... 17,00€
- Godello A Coroa ..... 17,00€

### ROSADOS

- Lambrusco dell'Emilia Rosato ..... 15,00€
- Navarra Ochoa ..... 16,00€

## TINTOS

COPA

- Ribera del Duero de la casa..... 2,50€
- Ribera del Duero Cair Cuvee ..... 17,00€ 3,00€
- Ribera del Duero Carmelo Rodero ..... 17,00€
- Ribera del Duero Viña Pedrosa.....22,00€
- Ribera del Duero Pago de Carraovejas .....37,00€
- Rioja de la casa ..... 2,80€
- Rioja Luis Cañas ..... 17,00€ 3,00€
- Rioja Angeles de Amarén .....24,00€
- Utiel Requena Bobos.....33,00€
- Rioja La Cueva de Contador.....77,00€

## REGIONALES

COPA

- Regional de la casa..... 15,00€ 2,50€
- Yecla Detrás de la casa..... 18,00€
- Bullas Almudí..... 16,00€
- Bullas Lavia+ .....22,00€
- Jumilla Altico ..... 16,00€
- Jumilla Carchelo.....22,00€
- Jumilla Bruto.....36,00€

## DULCES

COPA

- Olivares dulce Monastrell .....25,00€ 3,80€
- Ochoa Moscato dulce aguja.....22,00€ 3,00€
- Tokaji dulce .....23,00€ 3,50€