



Sugerencias

- Chípirones a la plancha 13.00 €
Grilled squids
- Arroz con bogavante (mínimo 2 raciones, precio por persona) 20.00 €
Rice with red lobster (minimum 2 PORTIONS, price per person)
- Bacalao con tomate natural, cebolla, y alioli gratinado 18.00 €
Cod fish with tomato, onion and garlic gratin
- Dentón de Cabo Palos al ajo salteado 19.00 € / 48 € (1 kg)
Grilled dentex from Cabo de Palos with fried garlic on top
- Lecha con tomate y pimientos fritos 18.00 €
Amber jack with tomato and green peppers sauce
- Lubina del Mar Menor (1 kg) 48.00 €
Seabass from Mar Menor
- Gallopedro (1 kg) 52.00 €
John Dory
- Cazuelita marinera 17.00 €
Fish and seafood sailors' sauce
- Rape con gambas a la molinera 20.00 €
Monkfish with shrimps, fried with butter and lemon
- Mero a la plancha 20.00 €
Grilled grouper from Cabo de Palos
- Atún de ijada a la plancha 20.00 €
Grilled fresh tuna belly
- Gallineta de Cabo de Palos (1 kg) 52.00 €
Red fish from Cabo de Palos (Scorpion fish)
- Dorada a la sal 18.00 €
Salt-Crusted Sea Bream
- Lubina a la espalda 19.00 €
Grilled seabass with fried garlic on top
- Salmonete de Cabo de Palos (1 kg) 48.00 €
Red mullet from Cabo de Palos
- Calamar de Cabo de Palos (1 kg) 50.00 €
Squid from Cabo de Palos

* Se puede preparar el pescado de Cabo de Palos al horno, siempre que sea por encargo.

<u>Blanco de Yecla</u> CASTAÑO <small>Macabeo-Chardonnay</small>	13.00 €
<u>Blanco de Rueda</u> SHAYA <small>Verdejo</small>	15.00 €
<u>Rías Baixas</u> Laureatus <small>Albariño</small>	16.00 €

<u>Rosado de Jumilla</u> Alceño rosado	12.00 €
---	---------

<u>Tinto de Jumilla</u> Luzón	13.00 €
Portu	22.00 €