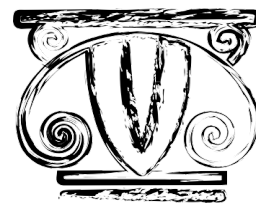


El pasaje de Belluga



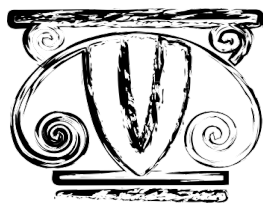
Para empezar

Patatas chips caseras hechas del día	3,00€
Marinera / marinero / matrimonio	2,90€
Caballito hecho al momento	2,90€
Croqueta de sepia y alioli suave	3,30€
Pelochos (con jamón ibérico)	3,10€
Zamburiña N ^º 1	3,40€
Ostra Gillardeau	4,90€

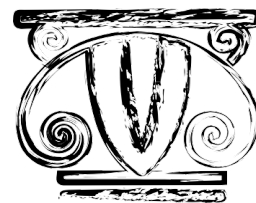
Para compartir

Esturión, tomate, confitura	15,00€
Tartar de gamba roja, ajoblanco y uva	13,00€
Tomate con Ventresca	13,50€
Alcachofa confitada, macadamia y chiquillo murciano	9,00€
Brioche, atún rojo brasa, aguacate y mayo de eneldo	7,50€
Bocadillo de calamares, velo de tocino ibérico y mayo de limón verde	6,50€
Tartar de atún rojo	17,00€
Berenjena a la brasa con queso Valdeón	11,00€
Tabla de quesos DO Murcia premiados (mín 2 p)	7,50€/p
Tabla de embutidos de chato murciano, sobrasada y crespillos (mín 2 p)	6,50€/p
Tabla de mar con hueva, mojama, bonito y almendra marcona	9,00€/p
Mejillón gallego al vapor	13,00€
Calamar plancha o andaluza (peso aproximado 0,3 – 0,4kg)	60€/kg
Almeja japónica, berberecho y gamba roja (según disponibilidad y precio de mercado)	

** Servicio de pan con aceite oliva virgen extra, sal y pimentón ahumado 3,20€*



El pasaje de Belluga



Para terminar

Carnes

Carrillera ibérica a baja temperatura sobre base de parmentier de patata	15,00€
Canelón de cordero segureño	15,00€
Chato murciano a la brasa y boniato	15,00€
Secreto ibérico de bellota a baja temperatura, patatas a lo pobre y alioli suave casero	22,00€
Solomillo de vacuno mayor	28,00€
Chuletón a la brasa (peso aproximado de 0,7 a 1kg)	75€/kg

Pescados

Lubina con su raspa	36,00€
Dorada a la brasa	36,00€
Pregunte por nuestros pescados del día, que varían según disponibilidad y precio en lonja.	

Postres caseros

Trufas caseras con nuestra nata	6,30€
Coulant casero de chocolate	6,60€
Coulant casero de caramelo	6,60€
Paparajote con helado de turrón	6,30€
Tarta de queso al horno casera	6,30€
Fresas con nuestra nata	6,30€
Pastel dulce de fruta de la región	7,00€