





OSTRAS

OSTRA AL NATURAL 
NATURAL OYSTER
5,25€(UNIDAD)

OSTRA A LA BRASA CON SALSA DE TERNERA Y SAKE  
GRILLED OYSTER WITH BEEF AND SAKE SAUCE
5.70€(UNIDAD)

OSTRA CEVICHE 
OYSTER CEVICHE
5,70€ (UNIDAD)

ENTRANTES FRÍOS

CEVICHE DE KUMQUAT Y VIEIRA CON HELADO DE CILANTRO Y MENTA 
KUMQUAT CEVICHE, SCALLOP AND CORIANDER AND MINT ICE CREAM
21€

ENSALADA DE VENTRESCA CON TOMATE DE TEMPORADA   
BELLY SALAD AND SEASONAL TOMATO
16,50€

MARINERA TRADICIONAL   
TOAST WITH RUSSIAN SALAD WITH ANCHOVY
2,80€

JAMÓN IBERICO 100% BELLOTA CON PAN CON TOMATE 100GR  
100% ACORN-FED IBERIAN HAM WITH TOMATO BREAD
25€

TARTAR DE ATUN ROJO CON SALSA PONZU, RABANITOS Y TOSTAS DE PAN DE ALGAS    

RED TUNA TARTARE WITH PONZU SAUCE, RADISHES AND SEAWEED BREAD TOAST

18€

ENSALADA CESAR     

CESAR SALAD

11,20€

ENSALADA DE RÚCULA, TOMATE, BURRATA, PASAS Y PIÑONES   



BURRATA SALAD WITH TOMATOES

12,50€

VYCHISSOISE DE COCO Y LANGOSTINO   

COCONUT'S VYCHISSOISE WITH PRAWNS

18,50€

TABLA DE QUESO CON ALMENDRAS   

CHEESE'S TABLE

17€

MANTEQUILLA DE FOIE AL P.X CON PAN DE NUECES Y ALBARICOQUE   

PX FOIE BUTTER WITH WALNUT AND APRICOT BREAD

13,90€

ENTRANTES CALIENTES

CABALLITOS EN TEMPURA CON SALSA DE CURRY VERDE    

TEMPURA PRAWNS WITH GREEN CURRY SAUCE

9,50€

CALAMARES A LA ANDALUZA CON HUEVOS Y PATATAS FRITAS   

ANDALUSIAN STYLE SQUID WITH FRIED EGGS

16,50€

CROQUETAS CREMOSAS DE CECINA   



CREAMY BEEF CROQUETTES

2,60€

CROQUETA DE BOLETUS   
BOLETUS CROQUETTE
2,60€

NAVAJAS A LA BRASA CON MAYONESA DE KIMCHEE   
GRILLED RAZOR CLAMS WITH KIMCHEE MAYONNAISE
16€

IJADA DE ATÚN ROJO CON BRASAS Y SALSA PONZU   
BELLY TUNA WITH PONZU SAUCE
8€

PULPO A LA BRASA CON CREMA DE PATATA, ACEITE AHUMADO Y PIMENTÓN  
GRILLED OCTOPUS WITH POTATO CREAM, SMOKED OIL AND PAPRIKA
19€

ARROCES

CALDERO DEL MAR MENOR CON ALIOLI   
CALDERO DEL MAR MENOR WITH ALIOLI
13,50€

ARROZ SECO A LA BRASA CON SECRETO IBERICO Y BOLETUS 
GRILLED DRY RICE WITH IBERIAN PORK AND BOLETUS
13,50€
ARROZ A LA CARTAGENERA
VEGETABLE'S RICE
13,50€

PESCADOS

LENGUADO FRITO CON HOLANDESA ESPUMOSA    
FRIED SOLE WITH HOLLANDISE'S FOAM
18€

LUBINA A LA BRASA CON SALSA DE MANTEQUILLA Y HUEVAS DE TRUCHA  
SEABASS WITH BUTTER AND GARUM SAUCE AND TROUT ROE
26€





CARNES


HAMBURGUESA ROCK IMPERIUM  
ROCK IMPERIUM BURGUER
13,50€

SOLOMILLO DE VACA MADURADA 200 GR CON PATATAS FRITAS
AGED BEEF SIRLOIN 200 GR WITH FENCH FRIES
26€




CHULETA DE VACA SIMMENTAL (1kg)
RILLET SIMMENTAL BEEF CHOP
59€

POSTRES

TORRIJA DE PAN DE LECHE CON TOFFE Y HELADO DE VAINILLA    
BRIOCHE LIKE FRENCH TOAST WITH TOFFE AND VANILLA ICE CREAM
8€

CREMA DE ARROZ CON LECHE, COCO Y MANGO 
CREAM OF RICE AND MILK, COCONUT AND MANGO
8€

CRÈME BRULÉE DE VAINILLA  
CRÈME BRULÉE
6€

TARTA DE QUESO CREMOSA CON HELADO DE FRESA   
CREAMY CHEESE CAKE
7€

FRUTA DE TEMPORADA
FRESH FRUIT
6€

NUESTROS PLATOS CONTIENEN LOS SIGUIENTES INGREDIENTES

all our dishes contain the following ingredients



gluten/ *gluten*



huevo/ *eggs*



soja/ *soy*



frutos casara/ *nuts*



moluscos/ *mollusks*



frutos secos/ *nuts*



ALTRAMUCES

altramuces/ *lupins*



lactosa/ *lactose*



pescado/ *fish*



apio/ *celery*



mostaza/ *mustard*



crustáceos/ *crustaceans*



GRANOS DE SESAMO

sesamo/ *sesame*



EX
EXCLUSIVO DE SULFITOS Y SULFITOS

sulfitos/ *sulfites*