

*Estrella nos ha diseñado un menú especial
para adaptarse a todos los paladares y todos los bolsillos,
esperamos sea de su agrado.*

Menú Altaona

Selección de pan blanco y semillas

Tarrina de foie caramelizado con peras de San Juan al Vino

Huevos en libertad rotos con con capuchino de ajos tiernos y
lascas de jamón ibérico

Gamba roja la ajillo con chanquetes y pimientos.

1^{er} plato a elegir entre:

Consome con albondiga

Ensalada Nido del Búho Real de la Sierra de Altaona

2^o Plato a elegir entre:

Crujiente de limón con arroz meloso y Gamba roja

Paletilla de Cordero deshuesada con hierbas
escabechadas y calabaza totanera.

Rodaballo con pisto y souquet de pescado.

Postre a elegir entre:

Mihoja de melón caramelizada con
margarita borracha.

Torrija con helado de paparajote

Cre moso helado de chufa con Fáltons

vino blanco: Hacienda del Carche , d.o. jumilla

vino tinto: Carchelo cha. d.o. jumilla

aguas, cervezas y refrescos

Café

Pvp :: 35 Euros / iva incluido



CARTA

Aperitivos

Pulpo al horno con patata confitada rota y aceite de pimentón

Pvp :: 12 Euros

Chips variados de calamar, patata, yuca y gambas

Pvp :: 8 Euros

Terrina de foie caramelizado con peras de San Juan al vino

Pvp :: 14 Euros

Jamón ibérico de bellota con pan tostado y tomate

Pvp :: 16 Euros

Entrantes frios

Gazpacho de playa y monte (langostinos, pan tostado y jamón)

Pvp :: 6 Euros

Canelon relleno de tuetano de verdura y vinagreta de pulpo

Pvp :: 8 Euros/persona

Ensalada de bacalao con naranjas y hojas verdes

Pvp :: 14 Euros

Tomate de pera del litoral con torrefacto de aceituna de kalamata y ventresca

Pvp :: 12 Euros

Ensalada fresca de salazones y encurtidos

Pvp :: 12 Euros

Entrantes calientes

Gamba roja al ajillo con chanquetes y pimentón

Pvp :: 18 Euros

Huevos en libertad con capuchino de ajos tiernos y lascas de jamón ibérico

Pvp :: 14 Euros

Mini verduras en tempura con tagliateli de sepia

Pvp :: 12 Euros



CARTA

Pescados

Cujiente de limón con arroz meloso y gamba roja
(plato ganador murcia gourmet 2009)

Pvp :: 14 Euros

Rodaballo con pisto y souquet de pescado

Pvp :: 18 Euros

Bacalao confitado con aceite de pimentón, setas y crestas
de pollo

Pvp :: 20 Euros

Merluza de pincho al horno con reducción de piñones

Pvp :: 18 Euros

Carnes

Chuletas de cabrito fritas con pimiento y ajetes

Pvp :: 18 Euros

Paletilla de cordero dehuesada con hierbas escabachadas
y calabaza totanera.

Pvp :: 20 Euros

Chuletón de vaca con patatas mortero y cebolletas

Pvp :: 20 Euros

Presa ibérica en su jugo con salteado de ajos tiernos
y calabacin

Pvp :: 16 Euros

Media de paletilla de cabrito asada al horno
al estilo murciano

Pvp :: 14 Euros

Postres

Milhoja de melón caramelizada con margarita borracha
(plato ganador murcia gourmet 2009)

Pvp :: 5 Euros

Torrija con helado de paparajote

Pvp :: 4.50 Euros

Cre moso helado de chufa y fáltons

Pvp :: 4.50 Euros

Ligero de piña y coco

Pvp :: 4.50 Euros

Cre moso de café Belmonte

Pvp :: 4.50 Euros

Esponja de chocolate caliente con melocotón al limón pochado

Pvp :: 4.50 Euros

