




.Brutal

Gastro Club

Croquetas de jamón ibérico rebozadas con panko 2,50€/und    


Iberian ham croquettes breaded with panic

Calamares a la andaluza con alioli de cítricos 13€   

Andalusian style squids with citrus Ali-oli

Nuestras marineras murcianas con churros 3,80€/und   

Starred Potatoes omelette with codfish in garlic chili sauce

Tortilla de patata estrellada con bacalao al pil-pil 9,80€  

Starred Potatoes omelette with codfish in garlic chili sauce

Pan bao relleno de rabo de toro 3,50€/ und  

Assian Bao bread stuffed with oxtail

Mejillones en papillote con escabeche de miel y encurtidos 12,80€  




Mussels in buttered paper with honey and pickles

Ensalada de burrata con pesto infiltrado y tomates de la tierra confitados 13,50€  

Burrata salad with pesto and local candied tomatoes

Carpaccio de berenjena con queso de cabra, nueces, miel y rúcula 9,80€   

Aubergine carpaccio with goat cheese, nuts, arugula and honey

Tagliatelle trufados con crema de parmesano 11€   

Truffed tagliatelle with parmesan cream

Rape con salsa de piparras y pimientos escalivados 13€  




Monkfish with chili sauce and roasted peppers

Bacalao confitado con sofrito de tomates murcianos y pasas con espinaca fresca

salteada y mouselina suave de ajo 13,80€   

Codfish confit with fried murcian tomatoes and raisins with sautéed fresh spinach

Salmón estilo tataky levemente flameado con cebolla caramelizada y salsa teriyaki,

aguacate y huevas 13,80€   

Salmon style tataki lightly flamed with caramelized onions and teriyaki, avocado and fish eggs sauce

Meloso de carrillera de ternera en su jugo, con cremoso de patata trufada y huevo a

baja temperatura 14,90€    

Creamy veal cheek in its juice, with creamy truffled potato and low-temperature egg

Entraña de ternera 250gr marinada con salsa chimichurri, chips de calabaza y berenjena

asada 15,80€  

250 gr marinated veal entrails with chimichurri sauce, pumpkin chips and roasted aubergine

Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura con salsa BBQ, crujientes de almendras y

patatas fritas 15,90€   

Pork rib cooked at low temperature with BBQ sauce, crispy almonds and french fries

Postres

La Golosa

5,80€



Tiramisú


4,50€



Cheesecake

4,50€



Bowl helado
variado 3€ 

Macedonia de
fruta 3€ 



HOTEL
DOS PLAYAS
★★★★



.Brutal

Gastro Club


Croquettes de jambon ibérique panées au panko 2,50 €/u    

Encornets andalous avec aïoli aux agrumes 13€   

Nos fruits de mer de Murcie avec churros 3,80€/u   




Omelette de pomme de terre étoilée à la morue pil-pil 9,80€  


Pain bao farci avec queue de bœuf 3,50 €/u  

Moules en papillote à l'escabèche au miel et cornichons 12,80€  




Salade de burrata avec pesto infiltré et tomates de la terre confites 13,50€  

Carpaccio d'aubergines avec fromage chèvre, noix, miel et roquette 9,80€   


Tagliatelle truffé avec crème de parmesan 11€   

Baudroie sauce piparra et poivrons grillés 13€  

Confit de morue aux tomates frites de Murcie et raisins secs avec épinards frais sautés et mousseline à l'ail doux 13,80€   

Saumon tataky légèrement flambé avec oignons caramélisés et sauce teriyaki, avocat et caviar 13,80€   

Joue de veau crémeuse dans son jus, crémeux de pomme de terre truffée et œuf basse température 14,90 €    

250 gr de boyaux de veau marinés sauce chimichurri, chips de potiron et aubergine rôtie 15,80 €  

Côte de porc cuite à basse température avec sauce BBQ, croustillant d'amandes et frites 15,90€   

Postres

La Gourmande

5,80€



Tiramisú


4,50€



Cheesecake

4,50€



Bowl glace varié 3€ 

Salade de fruits 3€ 



HOTEL
DOS PLAYAS
★★★★

