



awapola

PICA - PICA

 Coca de jamón ibérico con brunoise de tomate y aceite de ajo Iberian ham flatbread with tomato brunoise and garlic oil	14,00 €
 Coca de tartar de salmón con rúcula y cebolla tierna Salmon tartare flatbread with rocket and spring onion	13,00 €
 Coca de sardina curada en sal sobre verduritas asadas Salt-cured sardine flatbread on roasted vegetables	12,50 €
 Coca de tartar de verduras con aceite de trufa y tapenade seca Vegetable tartar flatbread with truffle oil and a dry tapenade	10,00 €
 Nuestro surtido de cocas Our assortment of flatbreads	19,50 €
 Croquetas de gamba roja con alioli de manzana verde y chile fresco Red prawn croquettes with green apple alioli and fresh chilli	12,00 €
 Croquetas de rabo de toro estofado con salsa Hoisin y crujiente de chocolate Braised oxtail croquettes with Hoisin sauce and crispy chocolate	12,00 €
 Croquetas de bacalao con velo de tocino ibérico y salsa piquillo Cod croquettes with Iberian bacon veil and piquillo sauce	10,50 €
 Croquetas de berenjena y boniato con crema de garbanzo Aubergine and sweet potato croquettes with chickpea cream	9,00 €
 Nuestro surtido de croquetas Our assortment of croquettes	16,00 €

DEL MAR / FROM THE SEA

Lubina al aroma de asiático "Asiático" scented seabass	28,00 €
Caballa a la murciana con crema de escabeche Murcian style mackerel with a creamy marinade	21,50 €
Rodaballo relleno de gamba roja, crema limón y crujiente de su piel Turbot stuffed with red shrimp, lemon cream and crispy turbot skin	31,00 €
 Con gluten / With gluten  Vegetariano / Vegetarian	

ENTRANTES / APPETIZERS

 Jamón ibérico al corte con tostadas y tomate râpé Iberian cured ham with toasted bread and râpé tomato	25,00 €
Selección de quesos de la región con membrillo Regional cheeses selection with quince	21,00 €
Gambas al "ajillo" / Garlic prawns	22,00 €
Pulpo a la parrilla sobre pochas salteadas Grilled octopus on sautéed white beans olives and tuna loin	23,00 €
Bonito en salazón con su tomate y ajetes tiernos Cured white tune with tomato and young garlic sprouts	18,50 €
Ensalada César con gamba de cristal y Katsubushi Caesar salad with crystal shrimp and Katsoubushi	16,50 €
Salmorejo con atún fresco Salmorejo with fresh tuna	19,50 €
Ruladita de salmón marinado con aguacate y mango con su vinagreta de soja y lima Marinated salmon roulade with mango and avocado with soya and lime vinaigrette	27,50 €
Dúo de vieira y carabinero sobre lecho de alga Wakame con crema de boletus y vinagreta de Kimchi Scallop and carabinero duo on a bed of Wakame seaweed, boletus cream and Kimchi vinaigrette	24,50 €

ARROCES / RICES

V Paella de verduras / Vegetable paella	21,50 €
Arroz de presa ibérica con verduritas y foie Iberian pork paella with vegetables and foie	24,00 €
Paella de marisco / Seafood paella	23,50 €

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Medallones de solomillo de ternera lechal en costra de maíz con salsa de queso ahumado Veal tenderloin medallions in corn crust and smoked cheese sauce	28,50 €
Presa ibérica sobre "ajoblanco colorao" Iberian pork on "ajoblanco colorao"	24,50 €
Carré de cordero sobre patata confitada, pistachos y setas salteadas Lamb "carré" wrapped on caramelized potatoes and pistachio	29,00 €
Pechuga de pollo de corral rellena de ibérico y trufa con su crujiente Free range chicken breast stuffed with Iberian meat and truffle	19,50 €
Solomillo de ternera con mini verduritas y salsa de colmenillas Beef tenderloin with mini vegetables and morels sauce	29,50 €

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Todos los precios incluyen IVA.

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information.

All prices include IVA