

# AMAPOLA

restaurant

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

<b>Nuestros Salazones hechos en casa</b> 🌊	
Hueva de mujol tradicional, hueva de mujol con especias, jamón de toro con tomate azul, foie de rape y corvina con ligero toque ahumado	24,50 €
<b>Our Salazones home made</b> <i>Traditional mullet roe, mullet roe with spices, bull ham with blue tomato, monkfish foie and sea bass with a light smoked touch</i>	
Alcachofas hechas en casa con foie y salsa de naranja 🍷	19,00€
<i>Homemade artichokes with foie and orange sauce</i>	
Croquetas de gamba roja 🌊 🌱 🍷 🍴	14,50 €
<i>Red shrimp croquets</i>	
Langostino del Mar Menor con escabeche de pimientos 🌊	23,00 €
<i>Prawn from Mar Menor with marinated peppers</i>	

## ENTRANTES / STARTERS

Tartar de carabinero y vieira con caviar Osetra 🌊 🌊 🌊 🍷	21,00 €
sobre crema de ajo blanco y aceite de oliva al aroma de lima kafir <i>Scarlet shrimp and scallop tartare with Osetra caviar on cream of white garlic and olive oil flavored with kafir lime</i>	
Ostras sobre puré de puerro y vinagreta de fresa 🌊 🌱	27,00 €
<i>Oysters on leek puree and strawberry vinaigrette</i>	
Vieiras con guiso de polenta y texturas de remolacha 🌊	23,50 €
<i>Scallops with polenta stew and beetroot textures</i>	
Bogavante sobre menudillos de ajetes y espárragos, 🌊	32,00 €
con salsa de guisante al limón y su nectar <i>Lobster on menudillos of garlic sprouts and asparagus, with lemon pea sauce and its nectar</i>	

## PLATOS PRINCIPALES/ MAIN COURSES

Caldero de mujol confitado con 🌊 🍷	28,00 €
aceite de ñora y ali oli de plancton <i>Candied mullet stew with ñora oil and plankton ali oli</i>	
Arroz negro con sepia y gamba roja 🌊 🌊 🍷	26,00 €
<i>Black rice with cuttlefish and red shrimp</i>	
Gallineta en caldereta con almejas y ajo al azafrán 🌊 🌊 🍷	33,00 €
<i>Redfish in stew with clams and saffron garlic</i>	
Robaballo con salsa de cebolla, 🌊 🌱	26,00 €
patata a la vainilla y humo de olivo <i>Turbot with onion sauce, potato flavored with vanilla olive wood smoke</i>	
Pechuga de pollo campero rellena de cigala 🌊 🍷 🍷	26,00 €
y empanadilla de zarangollo <i>Free-range chicken breast stuffed with Norway lobster and zarangollo patty</i>	
Cochinillo a baja temperatura con textura de manzana a la sidra	38,00 €
<i>Low-temperature suckling pig with apple cider texture</i>	
Paletilla de cordero lechal de Calblanque con cous-cous 🌱	32,00 €
<i>Calblanque roast suckling lamb shoulder with cous-cous</i>	
Ternera madurada a la brasa / Grilled beef	29,00 €
Presa ibérica con cremoso de patata violeta 🌱 🍷	30,00 €
y miel de Sishini Togarashi <i>Iberian pork with purple potato cream and Sishini Togarashi honey</i>	
Servicio de pan / Bread service 🍷	4,00 €

## CARRO DE QUESOS / CHEESE CART

36,00 €

### POSTRES / DESSERTS

Tarta de zanahoria 🍷🍷🍷🍷 Carrot cake	8,50 €
Tarta de queso azul con peras tres texturas 🍷🍷 Tiempo de elaboración 40 min <i>Blue cheese cake with pears in three textures (Preparation time 40 min)</i>	8,50 €
Mil hojas de pistacho con frambuesas 🍷🍷🍷 <i>Millefeuille of pistachio with raspberries</i>	8,50 €
Cremoso de chocolate con baily's 🍷🍷🍷 <i>Creamy chocolate with baily's</i>	8,50 €
Plato de fruta <i>Fruit selection</i>	8,50 €

### GUARNICIONES / SIDE DISHES

Patatas fritas, puré de patatas, puré de patatas con trufa, verduritas de temporada.  
*French fries, mashed potatoes, truffle mashed potatoes, seasonal vegetables.*

### NUESTRAS SALSAS / OUR SAUCES

Nuestras carnes: Salsa Perigourdine, Salsa Española.  
Our meats: Perigourdine sauce, Spanish sauce.  
Nuestros pescados: Salsa Beurre Blanc. 🍷  
Our fishes: *Beurre Blanc* sauce.



Sies alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, ya que algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta.  
Reglamento (UE) N 1169/2011  
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.

If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu.  
Regulation (EU) No 1169/2011  
Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices include VAT.