

*Entrantes / Starters*

*Alcachofas con foie y salsa de naranja (v)*

*Homemade artichokes with foie and orange sauce (m)*  
17,00€

*Croquetas de gamba roja con alli oli de apio (c, s, l, g, a)*

*Red shrimp croquettes with celery alioli (c, s, l, g, ce)*  
14,50€

*Revuelto de algas con vieiras, huevas de salmón y yema campera con cebollino (c, p, h, m)*

*Scrambled seaweed with scallops, salmon roe and free-range egg yolk with chives (c, f, e, m)*  
16,00€

*Bogavante asado con salsa de néctar de carabinero y puré rústico a la lima (c, l)*

*Roasted lobster with scarlet shrimp nectar and rustic lime purée (c, l)*  
32,00€

*Platos Principales / Main Courses*

*Cochinillo a baja temperatura con puré de manzana y caramelo de remolacha*

*Low-temperature suckling pig with apple purée and beetroot caramel*  
28,00€

*Cordero lechal deshuesado con cremoso de zanahoria y comino*

*en su jugo con un toque de Ras el Hanout (l, g, fo)*

*Boneless suckling lamb with creamy carrot and cumin*

*in its juice with a dash of Ras el Hanout (l, g, n)*  
29,00€

*Pintada a la leña con cremoso de apionabo y verduritas asadas (v)*

*Wood smoked guinea fowl with creamy celeriac and roasted vegetables (v)*  
26,00€

*Servicio de pan (g) / Bread service (g)*

4,00€

*Platos Principales / Main Courses*

*Caldero de lubina con aceite de ñora y alli oli de algas (p, h)*

*Sea bass Caldero with ñora oil and seaweed alioli (f, e)*  
28,00€

*Atún a la Royal con reducción de sus espinas, espaguetis de mar*

*salteados al ajillo y salsa Ponzu de tomate (p, g, s)*

*Tuna Royal with a reduction of its spines,*

*sea spaghetti sautéed with garlic and tomato Ponzu sauce (f, g, s)*  
27,00€

*Rape asado con gazpacho de algas, patatas cocidas con huevas de mizol (p)*

*Roast monkfish with seaweed gazpacho, cooked potatoes with mullet roe (f)*  
34,00€

*Rodaballo al carbón con cremoso de aji amarillo,*

*aire de cúrcuma y mantequilla ahumada (p, l)*

*Charcoal roasted turbot with creamy aji amarillo chilli,*

*turmeric air and smoked butter (f, l)*

27,00€

*Postres / Desserts*

*Soufflé de grand manier (g, h, sf, l)*

*Grand manier soufflé (g, e, sf, l)*

*Tiempo de preparación 12 min / Preparation time 12 min*  
8,50€

*Tarta de queso (g, l)*

*Cheesecake (g, l)*

*Tiempo de preparación 12 min / Preparation time 12 min*  
8,50€

*Fruta de temporada*

*Seasonal fruit*

8,50€

# AMAPOLA

*restaurant*

# AMAPOLA

*restaurant*

*Materia, temporada y proximidad son los pilares del Restaurante Amapola. Productos trabajados con esmero y las mejores técnicas sin descuidar la tradición. Un espacio donde explorar y disfrutar de los mejores sabores de la tierra murciana y del Mar Mediterráneo.*

*Ingredients, seasonality and proximity are the pillars of Amapola Restaurant. Products worked with dedication and the best techniques, without losing tradition. A space to explore and enjoy the best flavours of Murcia and the Mediterranean Sea.*

*Pescado (p) / Fish (f)  
Frutos de cáscara (fc) / Nuts (n)  
Crustáceo (c) / Crustaceans (c)  
Sulfitos (sf) / Sulphites (sf)*

*Soja (s) / Soya bean (s)  
Huevo (h) / Egg (e)  
Apio (a) / Celery (ce)*

*Lactosa (l) / Lactose (l)  
Gluten (g)  
Molusco (m) / Molluscs (m)*

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

Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.  
If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu. Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB  
GOLF & SPA