

ENTRANTES / APPETIZERS

Jamón ibérico al corte / <i>Iberian cured ham</i>	24,20 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Selección de quesos / <i>Cheese selection</i>	20,20 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €
Gambas al ajillo / <i>Garlic prawns</i>	17,60 €
Foie de pato hecho en casa, brioche de mantequilla y compota de higo <i>Homemade foie grass, butter brioche and fig compote</i>	21,70 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €
Mejillones gallegos al vapor de Albariño <i>Steamed galician mussels with Albariño wine</i>	17,40 €
Tartar de ternera clásico con patatas chips <i>Classic veal tartar with chips potatoes</i>	19,60 €
Suplemento chipsmedia pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €
Sardina salada casera sobre tartar de langostinos y crema de almendras <i>Homemade salted sardine on shrimp tartar and almond cream</i>	17,60 €
Tartar de atún y aguacate / <i>Tuna tartar with avocado</i>	19,60 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César con pollo al curry <i>Caesar salad with chicken curry</i>	12,30 €
Ensalada de temporada con hortalizas, atún y aguacate <i>Seasonal salad with local vegetables, tuna and avocado</i>	13,30 €
Nuestro mojete murciano <i>Murcian "mojete"</i>	12,60 €

SOPAS / SOUPS

Gazpacho andaluz <i>Andalusian gazpacho</i>	13,10 €
Sopa de marisco Amapola <i>Amapola seafood soup</i>	14,70 €
Sopa de melón con helado de albahaca <i>Melon soup with basil ice cream</i>	13,10 €

NUESTROS ARROCES / OUR PAELLA DISHES

Paella mixta / <i>Mixed paella (meat and seafood)</i>	20,60 €
Paella de marisco / <i>Seafood paella</i>	24,20 €
Paella de verduras / <i>Vegetable paella</i>	19,60 €

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

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

DEL MAR / FROM THE SEA

Pescado del día a la sal / <i>Catch of the day in a salt crust</i>	26,10 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Lomo de rodaballo sobre risotto cremoso de cítricos y almendras con champagne <i>Loin of turbot on creamy citrus, almond risotto with champagne sauce</i>	26,10 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Lomo de lubina a la pimienta verde <i>Sea bass fillet with green pepper sauce</i>	24,00 €
Bacalao sobre puré de patata con una crema de piquillo y naranja <i>Cod on mashed potatoes with a piquillo and orange cream</i>	24,60 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	4,00 €
Salmón braseado acompañado de puré de guisantes a la lima verde y verduras de temporada con vinagreta de tomate <i>Roasted salmon with tomato vinaigrette, mashed peas with green lime and seasonal vegetables</i>	21,50 €

DE LA TIERRA / FROM THE LAND

Solomillo de ternera a la parrilla sobre verduras y salsa española clásica <i>Grilled beef sirloin with vegetables and classic Spanish sauce</i>	28,40 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Lomo de ternera braseado, jamón salteado con patatas a rodajas y jugo de carne <i>Veal tenderloin, grilled ham, sliced potatoes and meat jus</i>	26,40 €
Paletilla de cordero al horno, verduras provenzales y salsa de romero <i>Baked lamb shoulder, Provençal vegetables and rosemary sauce</i>	27,80 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	8,00 €
Chuleta de cerdo ibérico con bastones de boniato <i>Iberian pork steak with sweet potato</i>	23,10 €
Suprema de pollo a la parrilla, puré ligero de patatas, champiñones y mostaza de miel <i>Grilled chicken breast, light potato puree, mushrooms and honey mustard</i>	19,50 €

Guarnición extra / *Extra vegetables or potatoes* 4,50€
Servicio de pan / *Bread* 1,75€

Media Pensión incluye entrante, plato fuerte y postre
Half Board includes a starter, main course and dessert

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

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*

POSTRES DESSERT

Coulant de chocolate clásico con helado de vainilla <i>Classic chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	7,50 €
Parfait de coco con helado de mango <i>Coconut parfait with mango ice cream</i>	7,50 €
Tarta de limón y frutas frescas <i>Lemon cake and fresh fruit</i>	7,50 €
Choux de caramelo y helado de canela <i>Caramel choux and cinnamon ice cream</i>	7,50 €
Frutas de temporada con miel o natural <i>Seasonal fresh fruit with honey or plain</i>	5,50 €
Selección de quesos / <i>Cheesse selection</i>	19,00 €
Suplemento media pensión / <i>Half board supplement</i>	6,00 €

Café, té, selección de licores y gin tonics
Coffee, tea, liquors and gin & tonics selections

awapola

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

Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*