










Al Centro:

- Ensalada con queso de cabra gratinado, nueces, pasas al vino y vinagreta de vino.....7,7 €
Grilled goat cheese salad with, nuts, marinated raisins and sweet wine vinaigrette. 
- Ensalada al humor de las cocineras con productos de temporada.....7,7 €
“Chef’s mood” season salad. 
- Jamón ibérico.....13,2 €
Iberian Ham
- Tabla de quesos murcianos.....11 €
Portions of Tradional cheeses from Murcia. 
- Ijada de atún en salazón hecho en casa con pan casero de centeno y “Cucubeo”.....7,7 €
Homemade salted tuna fish and beer and rye bread 
- Foie micuit hecho en casa, mermelada casera.....15,4 €
Homemade Foie micuit with season fruits compote. 
- Finas rodajitas de pulpo, patatas rotas y polvo de tomate.....12,1 €
Boiled octopus, smashed potato and tomato salt. 
- Secreto de cerdo ibérico en suave escabeche de anís estrellado y alcachofas fritas.....7,7 €
Aniseed marinated Iberian pork secret with fried buttered artichokes 
- Zarangollo con crema de ajos negros y huevos envueltos y estrellados.....8,25 €
Pumpkin and potatoes sauté with black garlic cream and crunchy eggs. 
- Queso de cabra jumillano frito con crema de pisto.....8,25 €
Fried goat cheese with ratatouille cream. 
- Parrillada de verduras murcianas de temporada.....8,25 €
Season grilled vegetables.

Por Raciones:

Tosta Loreto: base de hojaldre, crema de turrón y foie a la plancha.....4,4 €rac

Loreto's Toast: puff pastry, nougat cream and grilled foie. 🍷🍷🍷

Buñuelos de morcilla acompañados de mermelada casera.....1.65 €rac

Fried buttered black pudding with homemade marmalade 🍷🍷🍷

Taco de bacalao almendrado y crema de ñoras.....3,3 €rac

Desalted cod fried with almonds and red pepper cream. 🍷🍷🍷

Hamburguesa de gamba con pan de tinta y guacamole..... 3,3 €rac

Shrimp hamburger with guacamole in black bread. 🍷🍷🍷

Dúo de croquetas de la casa.....2,2 €rac

Traditional croquettes. 🍷🍷🍷🍷🍷







Bocado de sardina ahumada: Pan de dátil, sardina ahumada, tomate confitado y kéfir.....2,27 €rac

Date bread, smoked sardine, sweet tomato and kefir. 🍷🍷🍷

Cebiche de Vieira (vieira marinada en vinagre de ercolina D.O. elaboración propia).....3,3 €rac

Scallop cebiche (scallop marinated in homemade pear vinegar) 🍷🍷

Arroces y guisos:

- Gazpachos jumillanos (dos personas mínimo).....11 €
Traditional rabbit, snails and bread stew from Jumilla. (2 portions minimum)  
- Arroz y conejo con caracoles (dos personas mínimo).....11 €
Rabbit and snails paella. (2 portions minimum) 
- Arroz con bogavante (dos personas mínimo)..... 13,2 €
Lobster paella. (2 portions minimum) 
- Arroz cremoso con champiñones, tomates secos y gambas asadas.....11 €
Risotto with season mushrooms and prawns  

Pescados:

Merluza asada, pimientos escalibados, puré de aceituna negra y aceite de cítricos.....16,5 €

Grilled hake with baked vegetables, black olives purée and citric oil. 

Lomo de bacalao cocinado al vacío y crema de ñoras17,6 €

Desalted cod sous vide with dried red pepper cream.  

Rodaballo asado con salsa de gamba roja.....13,2 €

Grilled turbot fillet with red prawns sauce.  

Carne de vieiras con verduras asadas y jamón ibérico.....13,2 €

Grilled scallops with baked vegetables and iberian ham. 

Carnes:

- Chuletas de cabrito jumillano frito en lecho de patata panadera.....15,4 €
Fried baby goat chops with roasted slices of potatoes
- Paletilla de cordero jumillano cocinada a baja temperatura con especias murcianas.....14,3 €
Roasted lamb leg cooked at low temperature with traditional spices.
- Lomo alto de ternera lechal a la plancha.....17,6 €
Roasted veal loin
- Presa de cerdo ibérico en escabeche de naranja y jengibre.....15,4 €
Iberian pork sirloin sous vide in a pear, orange and ginger marinade 🍷 🌿
- Medallones de solomillo de cerdo y salsa de queso de cabra13,2 €
Grilled pork sirloin and cheese sauce. 🍷
- Carrillada de ternera estofada con ginebra “Súcubo” de elaboración propia...13,2 €
Veal cheek stewed with wine and sliced potatoes. 🍷

Menú degustación

*Ensalada al humor de las cocineras 

“Chef’s mood” season salad.

*Dúo de croquetas de la casa. 

Traditional croquettes.

*Bocado de sardina ahumada. 

Date bread, smoked sardine, sweet tomatoe and kefir.

*Zarangollo con huevos crujientes y estrellados. 

Pumpkin and potatoes sauté with black garlic cream and crunchy eggs

* Bacalao confitado y crema de ñoras. 

Desalted cod with dried red pepper sauce.

*Secreto de cerdo ibérico con escabeche suave.

Pork Iberian secret with backed potatoes.

*Postre de la casa. 

Homemade dessert

El menú degustación se servirá a mesa completa


The menu degustación is only available for the entire table.

22 €por persona (IVA incluido) bebidas aparte.


Menú picoteo

*Ensalada al humor de las cocineras. 

“Chef’s mood” season salad.

* Croqueta de la casa. 

Traditional croquette.

*Buñuelo de morcilla y dulce de tomate. 


Fried buttered black pudding with homemade marmalade

*Zarangollo con huevos crujientes y estrellados. 

Pumpkin and potatoes sauté with black garlic cream and crunchy eggs

* Mini hamburguesa de gambas con guacamole. 

Shrimp hamburger with guacamole in black bread.

*Montadito de solomillo de cerdo con patata panadera. 

Pork tenderloin with baked potatoes

*Postre de la casa. 

Homemade dessert

El menú picoteo se servirá a mesa completa

The menu picoteo is only available for the entire table.

Incluye una botella de vino de la casa D.O. Jumilla por cada dos personas.

18 €(IVA incluido) por persona.