GALLERY
restaurant

Unas Obras para el Paladar

Croqueta de Gambas al Ajillo
| 3 € ı uni.|

Alcachofa a Baja Temperatura sobre un Cremoso de Queso Brie y Sobrasada Ibérica
| 6 € ı uni.|

Selección de Salazones del Mar Menor con Almendra Marcona de Yecla
| 15 € |

Tataki de Bonito de Almadraba con Toques Ahumados
| 15,50 € |

Tartar de Atún Rojo con Aguacate y Tostas de Pan de Soja y Lino
| 17,50 € |

Anchoa 0,0 Marinada en Mantequilla
| 21 € |

Hamburguesa de Vaca Madurada en su Jugo con Pan Brioche Artesano
| 16 € |

Chuletón de Cerdo de Castaña con 30 días de Maduración
| 22 € |

Caldero del Mar Menor con Gamba Roja de Santa Pola
| 18 € ı p.p. ı mínimo 2 pax. |

Las Pinceladas mas Dulces

Tarta de Queso Vasca con Coulis de Frutos Rojos y Helado de Rosas de Damasco
| 8 € |

Torrija de Leche Merengada con Sorbete de Cactus y Cítricos
| 8 € |

Tartaleta de Limones Murcianos con Merengue Esponjoso
| 8 € |

Coulant de Chocolate Negro y Corazón de Caramelo a la Sal y Helado de Vainilla Bourbon de Magadascar
| 8 € |

| Marida nuestros Platos con nuestra Carta de Cocteleria y Vinos |

| Todas nuestras elaboraciones están hechas con productos de proximidad y Km 0 |

GALLERY
restaurant

A Work of Art for the Palate

Garlic Prawn Croquette
| 3 € ı uni.|

Low-temperature Artichoke on Creamy Brie Cheese and Iberian Sobrasada (Majorcan Sausage)
| 6 € ı uni.|

Selection of Salted Fish from the Mar Menor with Marcona Almonds from Yecla
| 15 € |

Almadraba Bonito Tataki with Smoky Touches
| 15,50 € |

Bluefin Tuna Tartare with Avocado and Soy & Flaxseed Bread Toasts
| 17,50 € |

0,0 Anchovy Marinated in Butter
| 21 € |

Dry-aged Beef Burger in its Juices with Artisan Brioche Bun
| 16 € |

Chestnut-fed Pork Chop, 30 days Dry-aged
| 22 € |

Traditional Mar Menor Rice Stew (Caldero) with Santa Pola Red Prawns
| 18 € ı p.p. ı minimum 2 pax. |

The Sweetest Brushstrokes

Basque Cheesecake with Red Berry Coulis and Damask Rose Ice Cream
| 8 € |

Meringue Milk Torrija with Cactus and Citrus Sorbet
| 8 € |

Murcian Lemon Pie with Fluffy Meringue
| 8 € |

Dark chocolate Coulant and Salted Caramel Heart with Madagascar Bourbon Vanilla Ice Cream
| 8 € |

| Pair our Dishes with our Cocktail and Wine list |

| All our creations are made with locally sourced and zero-kilometer products |

GALLERY
restaurant

Une Œuvre d'Art pour le Palais

Croquette de Gambas à l'Ail
| 3 € ı uni. |

Artichaut à basse Température sur Crème de Brie et Sobrasada Ibérique
| 6 € ı uni. |

Sélection de Poissons Salés du Mar Menor
avec Amandes Marcona de Yecla
| 15 € |

Tataki de Bonite d'Almadraba aux Notes Fumées
| 15,50 € |

Tartare de Thon Rouge avec Avocat
et Toasts de Pain au Soja et Graines de Lin
| 17,50 € |

Anchois 0,0 Marinés au Beurre
| 21 € |

Burger de Bœuf Maturé dans son Jus avec Pain Brioché Artisanal
| 16 € |

Côte de Porc Nourri aux Châtaignes, Maturée 30 jours
| 22 € |

Caldero Traditionnel du Mar Menor avec Gambas Rouges de Santa Pola
| 18 € ı p.p. ı minimum 2 pax. |

Les Touches Sucrées

Cheesecake Basque avec Coulis de Fruits Rouges
et Glace à la Rose de Damas
| 8 € |

Brioche au Lait Meringué avec Sorbet de Cactus et Agrumes
| 8 € |

Tartelettes au Citron Murcien avec Meringue Légère
| 8 € |

Coulant au Chocolat Noir et Cœur Caramel Salé
avec Glace Vanille Bourbon de Madagascar
| 8 € |

| Accordez nos Plats avec notre Carte de Cocktails et de Vins |

| Toutes nos créations sont élaborées avec des produits locaux et de kilomètre zéro |