

MI MARE



MI MARE

COCINA CARTAGENERA *CON CARÁCTER*

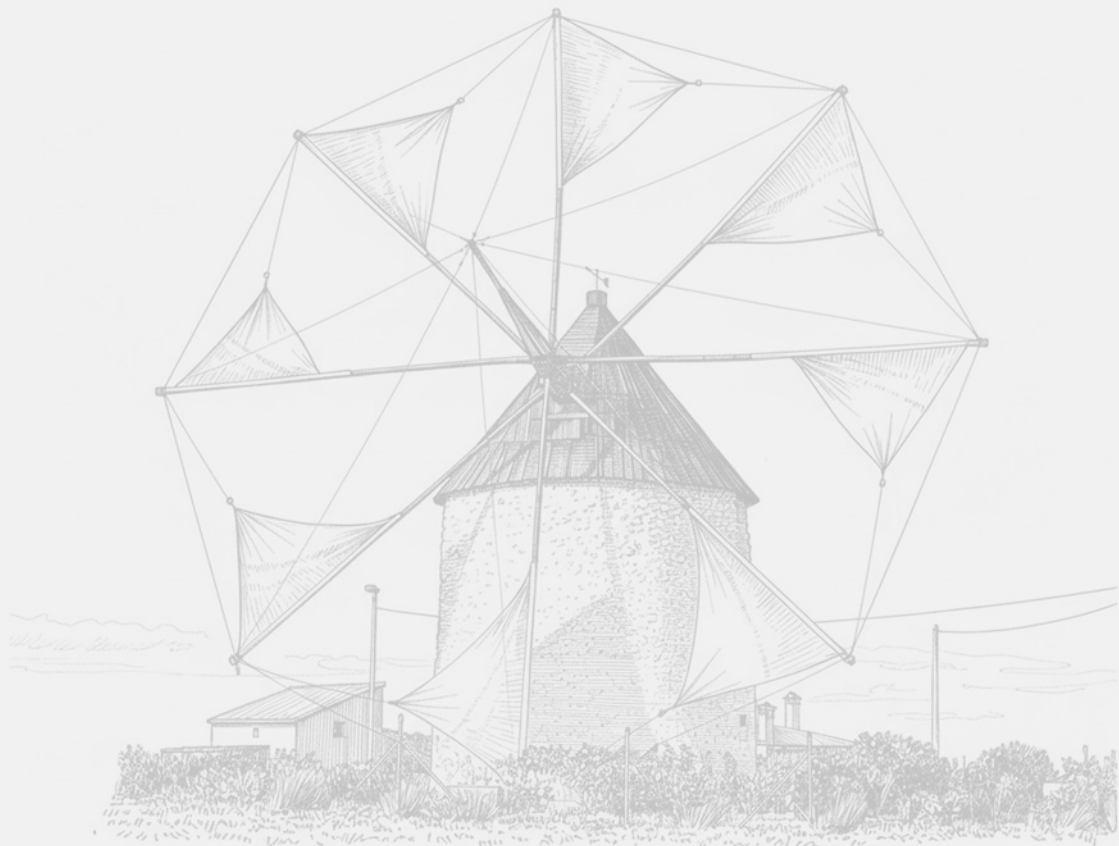
Respetamos **nuestras raíces** y jugamos con ellas.

El recetario del **Campo de Cartagena** nos guía,
la **alegría** y la **curiosidad** hacen el resto.

Una mesa viva, sincera y muy nuestra.

Bienvenid@ a

MI MARE



MENÚ BOCADOS

DÉJATE LLEVAR

ENTRANTES

A elegir: Nuestra marinera | Marinero | Bicicleta

Tartar de atún rojo del Gorguel y arroz de sushi

Nuestros exploradores

Croqueta de sobrasada y chocolate

Taco de panceta crujiente, misho y sardina ahumada

PRINCIPALES (a elegir)

Hamburguesa de buey 'La Consentida de Mi Mare'

Mollete de langostinos al estilo tandori

POSTRES (a elegir)

Cinnamon Roll

Pavlova

Tarta de queso

Tarta de chocolate y algarroba

Bebidas no incluidas.
Menú servido a mesa completa.
Disponible versión vegetariana.
Disponible versión sin gluten.

35€



LOS HITS DE MI MARE

NUESTROS TOP

Bicicleta

Disponible sin gluten y para vegetarianos **2.30€** 🌾 🥚 🌿 🍴

Nuestra marinera

Disponible sin gluten y para vegetarianos **2.80€** 🌾 🥚 🌿 🍴 🍷

Marinero

Disponible sin gluten y para vegetarianos **2.90€** 🌾 🥚 🌿 🍴 🍷

Croqueta melosa de jamón de bellota 'Joselito'

Media ración (4 unidades) **10€** | Ración (6 unidades) **14.50€** 🌾 🍴 🥚

Croqueta de sobrasada y chocolate

Media ración (4 unidades) **8.80€** | Ración (6 unidades) **13.20€** 🌾 🍴 🥚 🍷

Nuestros exploradores

Media ración (4 unidades) **10€** | Ración (6 unidades) **14.50€** 🌾 🍴 🥚 🍴

Gilda Mediterránea

6.50€/unid. 🍷 🍴

Flor del Campo de Cartagena con morcilla de verano y piñón ibérico

4€/unid. 🌾 🍴 🥚

Taco de panceta crujiente, misho y sardina ahumada

4.50€/unid. 🌾 🌿 🍴 🍷

Bombita de salmorejo coronada con atún rojo

2.80€/unid. 🌾 🥚 🍴 🍷

Aceitunas manzanilla a la cartagenera

2€ 🍴

Ración de almendras

2€ 🍴



PRIMERA PARADA

UN BUEN COMIENZO

Ensaladilla ¡Oh, Dios mío!

Tapa **4.50€** | Ración **9€** 🌱 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

Patatas bravas

Aptas para vegetarianos **6.50€** 🌱 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

Steak tartar de buey 100%, huevo campero frito y croissant crujiente

Buey raza Minhota **18€** 🌱 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴

Tortilla melosa de patata con huevos ecológicos de la región, delicado velo de chiquillo (embutido típico de la región), coronada de crujientes torreznitos de chiquillo

Opción disponible para vegetarianos | Puede no incluir cebolla **12€** 🍷

Tartar de atún rojo del Gorguel y arroz de Calasparra

Ligeramente picante **24€** 🌱 🍷 🍴 🍴 🍴

Tabla de quesos seleccionados por Adrián de Marcos

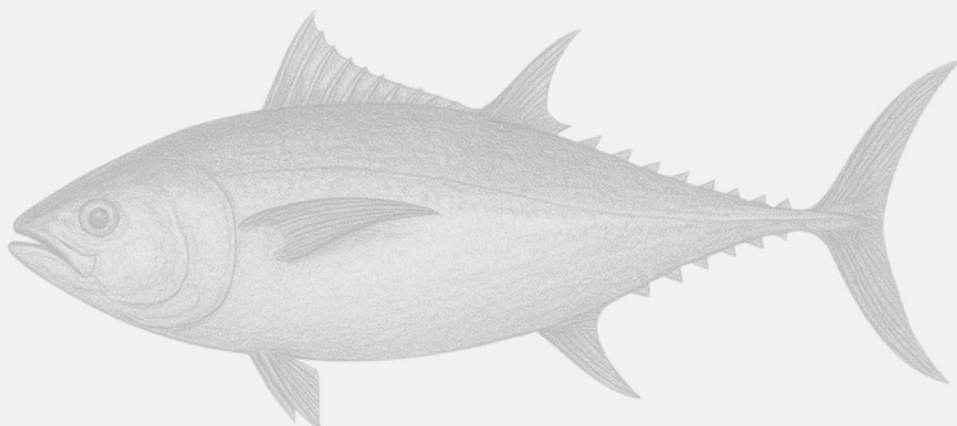
Apta para vegetarianos **22€** 🌱 🍷 🍴 🍴

Ensalada César de cogollos a la brasa

16.90€ 🌱 🍷 🍴 🍴 🍴

Torta con escalivada a la leña

12.50€ 🌱 🍷 🍴



AVENTURA PRINCIPAL

UN VIAJE INOLVIDABLE

**Rape de nuestra bahía con refrito
de ajicos y patata confitada**

32€ 🌱 🍷

**Solomillo de ternera, salsa de cerezas
marrasquino y col trufada**

30€ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Mollete de langostinos al estilo tandori

17€ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Hamburguesa de buey
'La Consentida de Mi Mare'**

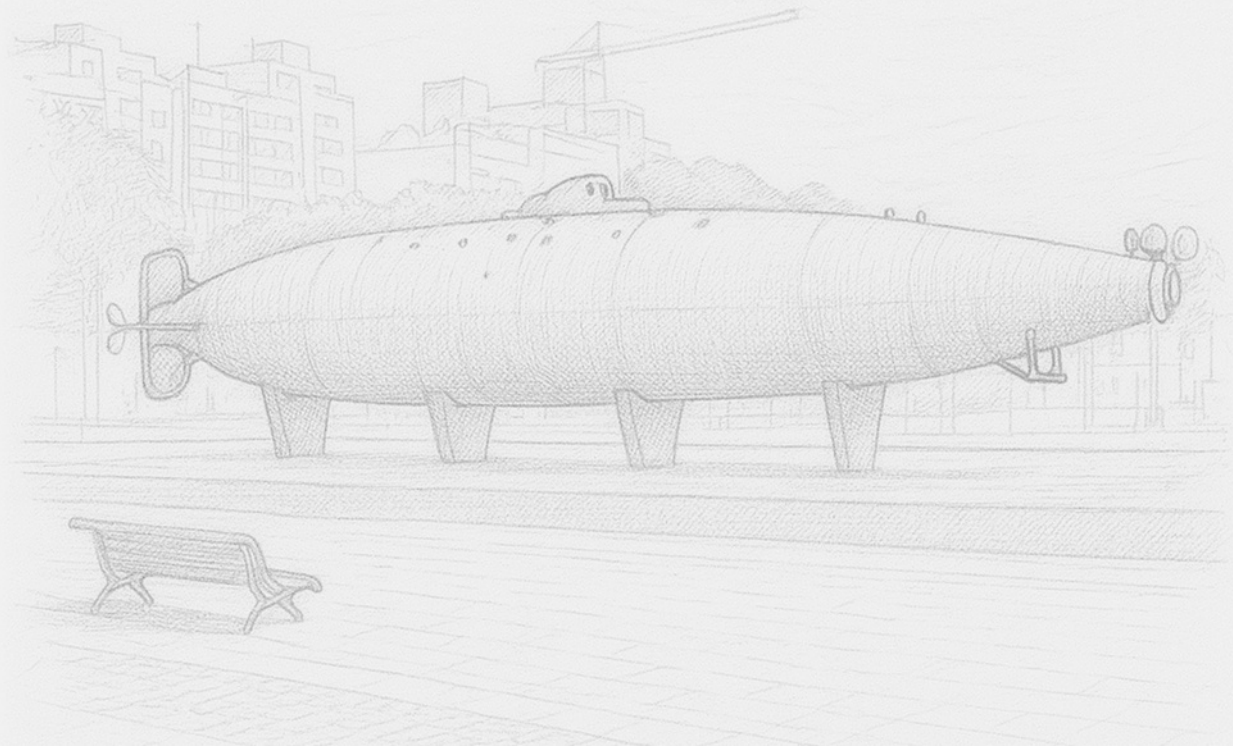
Buey 100%, queso cheddar, pepinillo,
salsa secreta y patatas fritas **18€** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Hamburguesa vegetal y patatas fritas

Apto para vegetarianos **16€** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

**Mollete de pechuga crujiente
vegana al estilo tandori**

Apto para vegetarianos **17€** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



DE PUERTO A PUERTO

CONEXIÓN CARTAGENA

CARTAGENA-MÉXICO

Taco de pulpo a la cartagenera

Tortilla de maíz, pulpo a la cartagenera, verduras tatemadas, chile chipotle, nube de Idiazabal **7.50€** 🍴 🌶️ 🌿 🐌

CARTAGENA-JAPÓN

Ramen con alma cartagenera

Caldo de michirones, panceta, setas shiitake, huevo mollet **18€** 🍴 🌶️ 🐌

CARTAGENA-E.E.U.U.

Lobster roll de bogavante del Mediterráneo

Un sándwich al más puro estilo americano pero con toda la esencia de Cartagena y de nuestra cocina **9.50€** 🍴 🌶️ 🌿 🐌



UN DULCE REGRESO

EL FINAL DEL CAMINO

Pavlova

Apta para vegetarianos **6€** 🌱 🍴

Tarta de queso

Apta para vegetarianos **6€** 🌱 🍴 🍴

Tarta de chocolate y algarroba

Apta para vegetarianos **6€** 🌱 🍴 🍴 🍴 🍴

Cinnamon Roll de nuestro año en Suecia

6.50€ 🌱 🍴 🍴

Nuestros helados

2 bolas a elegir entre los siguientes sabores:

Helado de mantecado | Sorbete de limón, bergamota y yuzu **5.50€** 🍴 🍴



CARTA DE BEBIDAS

UN SORBO DE PAZ

AGUA

Agua Mi Mare **2.20€**

San Pellegrino 500 ml. **2.80€**

REFRESCOS

Coca Cola 350 ml. **2.80€**

Coca Cola Zero / Zero Zero 350 ml. **2.80€**

Fanta Naranja 350 ml. **2.80€**

Fanta Limón 350 ml. **2.80€**

Aquarius 300 ml. **2.80€**

Fuze Tea 300 ml. **2.80€**

Bitter Kas 200 ml. **2.50€**

Tónica Fever Tree **2€**

KOMBUCHA

Kombucha brava Citra 250 ml. **3.90€**

Kombucha brava Flores 250 ml. **3.90€**

Kombucha brava Ginger 250 ml. **3.90€**

Kombucha brava Limón 250 ml. **3.90€**

Refresco 100% artesanal, saludable
y bajo en azúcar.

Kombucha premium elaborada con
fermentación lenta.

CERVEZAS

Estrella de Levante

22 cl. **1.90€** 33 cl. **2.90€**

Cerveza de Trigo

22 cl. **2.30€** 33 cl. **3.50€**

Estrella de Levante 0,0

33 cl. **2.90€**

Estrella de Levante 0,0 Tostada

33 cl. **2.90€**

Estrella de Levante Verna

33 cl. **2.90€**

Voll-Damm

33 cl. **3.50€**

Complot IPA

33 cl. **3.80€**

Damm Daura Sin Gluten

33 cl. **3€**

Vermut Viña Elena **3€**

Tinto de Verano **3€**



NUESTROS VINOS

DE BUEN BRINDAR

CHAMPAGNES

Faniel et Fils Brut Nature

Pinot Noir, Chardonnay **55€**

ESPUMOSOS

DG Viticultor Brut Rosado

Pinot Noir **21€**

Penedés - Llopart Reserva Brut 2020

Parellada, Macabeo, Xarel·lo **26€**

Penedés - Mas Candi Brut Nature 2022

Parellada, Macabeo, Xarel·lo, Sumoll

Copa 4.40€ | Botella 22€

Murcia - De Nariz Zero Cava Rosado

Monastrell **22€**

Italia - Ca del Baio Moscato d'Asti

'101' 2023 Moscato Bianco **21€**

Francia - Eric Bordelet Sidra Brut

20 variedades de manzana **20€**

BLANCOS INTERNACIONALES

Francia - Jean Marc Brocard Chablis

2022 Chardonnay **30€**

Francia - Famille Perrin Côtes Du

Rhône Reserve Blanc 2023 Viognier,

Garnacha Blanca, Roussanne, Marsanne

Copa 4€ | Botella 22€

Francia - Marcel Deiss Alsace

Complattation 2020 Gewürztraminer,

Riesling, Pinot Blanc **31€**

Francia - Bott-Geyl Gewürztraminer

Les Elements 2019 Gewürztraminer **30€**

Portugal - Filipa Pato Dinámica Bical

2022 Bical **22€**

Alemania - Wittmann Riesling Tonel

2022 Riesling **30€**

BLANCOS NACIONALES

Jumilla - Cerrón Remordimiento

2023 Chardonnay

Copa 4€ | Botella 20€

Alicante - Gutiérrez De la Vega

Casta Diva Cosecha Dorada 2022

Moscatel de Alejandría, Merseguera

Copa 3.50€ | Botella 20€

Ribera del Duero - Magna Vides

Vera 2020 Albillo **21€**

Rioja - Javier San Pedro Anahí

Blanco 2023 Malvasía, Sauvignon

Blanc, Tempranillo Blanca

Copa 3.50€ | Botella 17€

Castilla y León - Isaac

Cantalapiedra Cantayano 2023

Verdejo **Copa 3.50€ | Botella 21€**

Rueda - Viñas Murillo Animoso

2023 Verdejo **Copa 3.20€ | Botella 16€**

Manchuela - Ponce Reto 2023

Albillo **22€**

Penedés - DG Cinclus SC 2023

Albariño, Loureira **20€**

Rías Baixas - Bouza de Carril 2023

Albariño **Copa 3.80€ | Botella 19€**

Galicia Valdeorras - Alan de Val

Godello 2023 Godello

Copa 4.20€ | Botella 21€

NUESTROS VINOS

DE BUEN BRINDAR

ROSADOS

Alicante - Alagú Forcallat 2022

Forcallat **20€**

TINTOS INTERNACIONALES

Italia - Elio Altare Dolcetto D'Alba

2020 Dolcetto **27€**

TINTOS NACIONALES

Bullas - Jorge Piernas Banquete de

Platón 2022 Monastrell

Copa 3.80€ | Botella 19€

Bullas - Pura Viña 2022 Monastrell

Copa 4.20€ | Botella 21€

Bullas - De Nariz Terrori Monastrell

2021 Monastrell **25€**

Jumilla - Cerrón Remordimiento 2023

Monastrell y Garnacha

Copa 3.60€ | Botella 18€

Jumilla - Casa Castillo La Tendida

2023 Monastrell y Garnacha

Copa 4€ | Botella 23€

Bierzo - Raúl Pérez La Clave 2022

Mencía **Copa 4.20€ | Botella 21€**

Ribera Sacra - Algueria Mencía 2023

Mencía **21€**

Rioja Alavesa - Viuda Negra Nunca

Jamás 2022 Tempranillo

Copa 4.60€ | Botella 23€

Ribera del Duero - Riberal Roble 2022

Tempranillo **Copa 3.50€ | Botella 17€**

Ribera del Duero - San Cobate

La Finca 2020 Tinto Fino **26€**

SIN ALCOHOL

Sidra Mayador

Copa 3€ | Botella 18€

Natureo Espumoso Semi Seco

Moscatel **Copa 3€ | Botella 18€**

Natureo Moscat 2023 Moscatel

Copa 3€ | Botella 18€

Natureo Tinto 2023 Garnacha y

Syrah **Copa 3€ | Botella 18€**

Natureo Rosado 2023

Syrah y Cabernet Sauvignon

Copa 3.50€ | Botella 18€

GENEROSO

Chiclana - Primitivo Collantes

Amontillado Fossi Palomino

Copa 3.50€ | Botella 17€

Portugal - Barbeito 5 Years

Reserva Sweet Malvasía

Copa 3.50€ | Botella 18€

Sanlúcar de Barrameda - La Riva

Manzanilla Fina Palomino

Copa 3.50€ | Botella 23€

Jerez - Luis Pérez Fino Caberrubia

Carrascal NV Palomino

Copa 3.50€ | Botella 44€

VINO DULCE

Alicante - Gutierrez De la Vega

Casta Diva Cosecha Miel 2022 3/8

Moscatel **Copa 4€ | Botella 24€**

Jumilla - Olivares 2020 Monastrell

Copa 3.80€ | Botella 29€

Francia - Cuvee47 2022

Semillón **Copa 4.50€ | Botella 26€**

CAFÉS E INFUSIONES

DE ALMA CALIENTE

CAFÉS

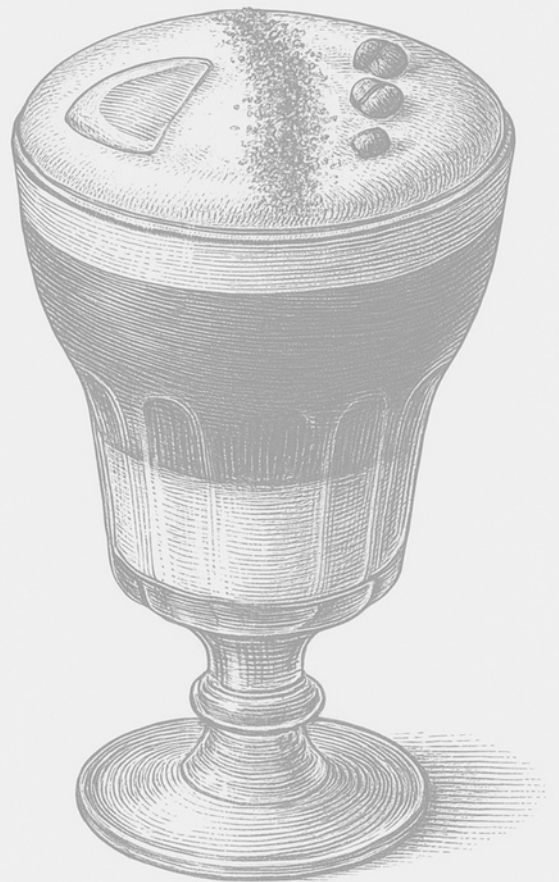
Nuestros cafés son de especialidad.
Utilizamos las variedades Etiopía Yigaracheffe
y México Descafeinado.

Asiático / Asiático descafeinado 3€
Americano / Americano descafeinado 2€
Bombón / Bombón descafeinado 2€
Canario / Canario descafeinado 2.20€
Capuchino / Capuchino descafeinado 2€
Carajillo / Carajillo descafeinado 2.50€
Con leche / Con leche descafeinado 2€
Cortado / Cortado descafeinado 2€
Descafeinado de sobre 2€
Manchada / Manchada descafeinada 2€
Manchado / Manchado descafeinada 2€
Solo / Solo descafeinado 2€
Belmonte / Belmonte descafeinado 2.50€

Café de filtro Variedad UFO Etiopía **5€**

INFUSIONES

Manzanilla Digestiva 2€
Tila Relajante 2€
Poleo Menta 2€
Roiboos Relajante 2€
Roiboos, Chocolate y Menta 2€
Roiboos Digestivo 2€
Té Rojo Pu-erh 2€
Té Negro Darjeeling 2€
Té Verde Gunpower 2€
Frutos del Bosque 2€



LOS CÓCTELES DE MI MARE

ÚNICOS O CON NUESTRO TOQUE

ÚNICOS DE MI MARE

MAR MENOR APERITIVO Seco/Intenso/
Marino | Ron blanco bañado en Mar
Menor, pepino salado y cítrico al vino
de manzanilla **8.50€** ①

**CHICA RUBIA POR CARTAGENA
(SIN ALCOHOL) PARA TODO** Ácido/
Refrescante/Frutal | Ginebra O'O, dulce
fruta de la pasión, lima y tónica de
hibisco **8.50€**

EXOPLANETA PARA TODO Picante/
Ácido/Afrutado | Ginebra de hinojo y
chiles, cordial de algarroba con
guayaba y soda **9€** ①

1,2,3 ASÍ ES MARÍA PARA TODO Floral/
Amargo/Fresco | Vodka de violetas
con pomelo y chiles, limón y ginger
beer **9.50€** ①

CARTAGONOVA SOUR PARA TODO Frutal/
Especiado/Refrescante | Ginebra,
tomillo, romero, limón y vino de Jumilla
con especias **9€** ① ②

CAIPI CARTAGENA POSTRE Ácido/
Ligeramente dulce/Intenso | Cachaza,
sorbete de limón, bergamota con yuzu
y miel de azahar con tomillo y romero
8.50€

LA PIÑA DE MI MARE POSTRE Dulce/
Frutal/Cremoso | Ron con arroz con
leche, Licor 43 y cordial de piña
cítrica **9€** ①

CON NUESTRO TOQUE

BLOODY MARY APERITIVO Ahumado/
Picante | Mezcal, preparado de salsa
ahumada secreta, zumo de tomate,
zumo de limón, tajin mexicano
9€ ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿ ㏀ ㏁ ㏂ ㏃ ㏄ ㏅ ㏆ ㏇ ㏈ ㏉ ㏊ ㏋ ㏌ ㏍ ㏎ ㏏ ㏐ ㏑ ㏒ ㏓ ㏔ ㏕ ㏖ ㏗ ㏘ ㏙ ㏚ ㏛ ㏜ ㏝ ㏞ ㏟ ㏠ ㏡ ㏢ ㏣ ㏤ ㏥ ㏦ ㏧ ㏨ ㏩ ㏪ ㏫ ㏬ ㏭ ㏮ ㏯ ㏰ ㏱ ㏲ ㏳ ㏴ ㏵ ㏶ ㏷ ㏸ ㏹ ㏺ ㏻ ㏼ ㏽ ㏾ ㏿ 㐀 㐁 㐂 㐃 㐄 㐅 㐆 㐇 㐈 㐉 㐊 㐋 㐌 㐍 㐎 㐏 㐐 㐑 㐒 㐓 㐔 㐕 㐖 㐗 㐘 㐙 㐚 㐛 㐜 㐝 㐞 㐟 㐠 㐡 㐢 㐣 㐤 㐥 㐦 㐧 㐨 㐩 㐪 㐫 㐬 㐭 㐮 㐯 㐰 㐱 㐲 㐳 㐴 㐵 㐶 㐷 㐸 㐹 㐺 㐻 㐼 㐽 㐾 㐿 㑀 㑁 㑂 㑃 㑄 㑅 㑆 㑇 㑈 㑉 㑊 㑋 㑌 㑍 㑎 㑏 㑐 㑑 㑒 㑓 㑔 㑕 㑖 㑗 㑘 㑙 㑚 㑛 㑜 㑝 㑞 㑟 㑠 㑡 㑢 㑣 㑤 㑥 㑦 㑧 㑨 㑩 㑪 㑫 㑬 㑭 㑮 㑯 㑰 㑱 㑲 㑳 㑴 㑵 㑶 㑷 㑸 㑹 㑺 㑻 㑼 㑽 㑾 㑿 㒀 㒁 㒂 㒃 㒄 㒅 㒆 㒇 㒈 㒉 㒊 㒋 㒌 㒍 㒎 㒏 㒐 㒑 㒒 㒓 㒔 㒕 㒖 㒗 㒘 㒙 㒚 㒛 㒜 㒝 㒞 㒟 㒠 㒡 㒢 㒣 㒤 㒥 㒦 㒧 㒨 㒩 㒪 㒫 㒬 㒭 㒮 㒯 㒰 㒱 㒲 㒳 㒴 㒵 㒶 㒷 㒸 㒹 㒺 㒻 㒼 㒽 㒾 㒿 㓀 㓁 㓂 㓃 㓄 㓅 㓆 㓇 㓈 㓉 㓊 㓋 㓌 㓍 㓎 㓏 㓐 㓑 㓒 㓓 㓔 㓕 㓖 㓗 㓘 㓙 㓚 㓛 㓜 㓝 㓞 㓟 㓠 㓡 㓢 㓣 㓤 㓥 㓦 㓧 㓨 㓩 㓪 㓫 㓬 㓭 㓮 㓯 㓰 㓱 㓲 㓳 㓴 㓵 㓶 㓷 㓸 㓹 㓺 㓻 㓼 㓽 㓾 㓿 㔀 㔁 㔂 㔃 㔄 㔅 㔆 㔇 㔈 㔉 㔊 㔋 㔌 㔍 㔎 㔏 㔐 㔑 㔒 㔓 㔔 㔕 㔖 㔗 㔘 㔙 㔚 㔛 㔜 㔝 㔞 㔟 㔠 㔡 㔢 㔣 㔤 㔥 㔦 㔧 㔨 㔩 㔪 㔫 㔬 㔭 㔮 㔯 㔰 㔱 㔲 㔳 㔴 㔵 㔶 㔷 㔸 㔹 㔺 㔻 㔼 㔽 㔾 㔿 㕀 㕁 㕂 㕃 㕄 㕅 㕆 㕇 㕈 㕉 㕊 㕋 㕌 㕍 㕎 㕏 㕐 㕑 㕒 㕓 㕔 㕕 㕖 㕗 㕘 㕙 㕚 㕛 㕜 㕝 㕞 㕟 㕠 㕡 㕢 㕣 㕤 㕥 㕦 㕧 㕨 㕩 㕪 㕫 㕬 㕭 㕮 㕯 㕰 㕱 㕲 㕳 㕴 㕵 㕶 㕷 㕸 㕹 㕺 㕻 㕼 㕽 㕾 㕿 㖀 㖁 㖂 㖃 㖄 㖅 㖆 㖇 㖈 㖉 㖊 㖋 㖌 㖍 㖎 㖏 㖐 㖑 㖒 㖓 㖔 㖕 㖖 㖗 㖘 㖙 㖚 㖛 㖜 㖝 㖞 㖟 㖠 㖡 㖢 㖣 㖤 㖥 㖦 㖧 㖨 㖩 㖪 㖫 㖬 㖭 㖮 㖯 㖰 㖱 㖲 㖳 㖴 㖵 㖶 㖷 㖸 㖹 㖺 㖻 㖼 㖽 㖾 㖿 㗀 㗁 㗂 㗃 㗄 㗅 㗆 㗇 㗈 㗉 㗊 㗋 㗌 㗍 㗎 㗏 㗐 㗑 㗒 㗓 㗔 㗕 㗖 㗗 㗘 㗙 㗚 㗛 㗜 㗝 㗞 㗟 㗠 㗡 㗢 㗣 㗤 㗥 㗦 㗧 㗨 㗩 㗪 㗫 㗬 㗭 㗮 㗯 㗰 㗱 㗲 㗳 㗴 㗵 㗶 㗷 㗸 㗹 㗺 㗻 㗼 㗽 㗾 㗿 㘀 㘁 㘂 㘃 㘄 㘅 㘆 㘇 㘈 㘉 㘊 㘋 㘌 㘍 㘎 㘏 㘐 㘑 㘒 㘓 㘔 㘕 㘖 㘗 㘘 㘙 㘚 㘛 㘜 㘝 㘞 㘟 㘠 㘡 㘢 㘣 㘤 㘥 㘦 㘧 㘨 㘩 㘪 㘫 㘬 㘭 㘮 㘯 㘰 㘱 㘲 㘳 㘴 㘵 㘶 㘷 㘸 㘹 㘺 㘻 㘼 㘽 㘾 㘿 㙀 㙁 㙂 㙃 㙄 㙅 㙆 㙇 㙈 㙉 㙊 㙋 㙌 㙍 㙎 㙏 㙐 㙑 㙒 㙓 㙔 㙕 㙖 㙗 㙘 㙙 㙚 㙛 㙜 㙝 㙞 㙟 㙠 㙡 㙢 㙣 㙤 㙥 㙦 㙧 㙨 㙩 㙪 㙫 㙬 㙭 㙮 㙯 㙰 㙱 㙲 㙳 㙴 㙵 㙶 㙷 㙸 㙹 㙺 㙻 㙼 㙽 㙾 㙿 㚀 㚁 㚂 㚃 㚄 㚅 㚆 㚇 㚈 㚉 㚊 㚋 㚌 㚍 㚎 㚏 㚐 㚑 㚒 㚓 㚔 㚕 㚖 㚗 㚘 㚙 㚚 㚛 㚜 㚝 㚞 㚟 㚠 㚡 㚢 㚣 㚤 㚥 㚦 㚧 㚨 㚩 㚪 㚫 㚬 㚭 㚮 㚯 㚰 㚱 㚲 㚳 㚴 㚵 㚶 㚷 㚸 㚹 㚺 㚻 㚼 㚽 㚾 㚿 㞀 㞁 㞂 㞃 㞄 㞅 㞆 㞇 㞈 㞉 㞊 㞋 㞌 㞍 㞎 㞏 㞐 㞑 㞒 㞓 㞔 㞕 㞖 㞗 㞘 㞙 㞚 㞛 㞜 㞝 㞞 㞟 㞠 㞡 㞢 㞣 㞤 㞥 㞦 㞧 㞨 㞩 㞪 㞫 㞬 㞭 㞮 㞯 㞰 㞱 㞲 㞳 㞴 㞵 㞶 㞷 㞸 㞹 㞺 㞻 㞼 㞽 㞾 㞿 㟀 㟁 㟂 㟃 㟄 㟅 㟆 㟇 㟈 㟉 㟊 㟋 㟌 㟍 㟎 㟏 㟐 㟑 㟒 㟓 㟔 㟕 㟖 㟗 㟘 㟙 㟚 㟛 㟜 㟝 㟞 㟟 㟠 㟡 㟢 㟣 㟤 㟥 㟦 㟧 㟨 㟩 㟪 㟫 㟬 㟭 㟮 㟯 㟰 㟱 㟲 㟳 㟴 㟵 㟶 㟷 㟸 㟹 㟺 㟻 㟼 㟽 㟾 㟿 㠀 㠁 㠂 㠃 㠄 㠅 㠆 㠇 㠈 㠉 㠊 㠋 㠌 㠍 㠎 㠏 㠐 㠑 㠒 㠓 㠔 㠕 㠖 㠗 㠘 㠙 㠚 㠛 㠜 㠝 㠞 㠟 㠠 㠡 㠢 㠣 㠤 㠥 㠦 㠧 㠨 㠩 㠪 㠫 㠬 㠭 㠮 㠯 㠰 㠱 㠲 㠳 㠴 㠵 㠶 㠷 㠸 㠹 㠺 㠻 㠼 㠽 㠾 㠿 㡀 㡁 㡂 㡃 㡄 㡅 㡆 㡇 㡈 㡉 㡊 㡋 㡌 㡍 㡎 㡏 㡐 㡑 㡒 㡓 㡔 㡕 㡖 㡗 㡘 㡙 㡚 㡛 㡜 㡝 㡞 㡟 㡠 㡡 㡢 㡣 㡤 㡥 㡦 㡧 㡨 㡩 㡪 㡫 㡬 㡭 㡮 㡯 㡰 㡱 㡲 㡳 㡴 㡵 㡶 㡷 㡸 㡹 㡺 㡻 㡼 㡽 㡾 㡿 㢀 㢁 㢂 㢃 㢄 㢅 㢆 㢇 㢈 㢉 㢊 㢋 㢌 㢍 㢎 㢏 㢐 㢑 㢒 㢓 㢔 㢕 㢖 㢗 㢘 㢙 㢚 㢛 㢜 㢝 㢞 㢟 㢠 㢡 㢢 㢣 㢤 㢥 㢦 㢧 㢨 㢩 㢪 㢫 㢬 㢭 㢮 㢯 㢰 㢱 㢲 㢳 㢴 㢵 㢶 㢷 㢸 㢹 㢺 㢻 㢼 㢽 㢾 㢿 㣀 㣁 㣂 㣃 㣄 㣅 㣆 㣇 㣈 㣉 㣊 㣋 㣌 㣍 㣎 㣏 㣐 㣑 㣒 㣓 㣔 㣕 㣖 㣗 㣘 㣙 㣚 㣛 㣜 㣝 㣞 㣟 㣠 㣡 㣢 㣣 㣤 㣥 㣦 㣧 㣨 㣩 㣪 㣫 㣬 㣭 㣮 㣯 㣰 㣱 㣲 㣳 㣴 㣵 㣶 㣷 㣸 㣹 㣺 㣻 㣼 㣽 㣾 㣿 㤀 㤁 㤂 㤃 㤄 㤅 㤆 㤇 㤈 㤉 㤊 㤋 㤌 㤍 㤎 㤏 㤐 㤑 㤒 㤓 㤔 㤕 㤖 㤗 㤘 㤙 㤚 㤛 㤜 㤝 㤞 㤟 㤠 㤡 㤢 㤣 㤤 㤥 㤦 㤧 㤨 㤩 㤪 㤫 㤬 㤭 㤮 㤯 㤰 㤱 㤲 㤳 㤴 㤵 㤶 㤷 㤸 㤹 㤺 㤻 㤼 㤽 㤾 㤿 㥀 㥁 㥂 㥃 㥄 㥅 㥆 㥇 㥈 㥉 㥊 㥋 㥌 㥍 㥎 㥏 㥐 㥑 㥒 㥓 㥔 㥕 㥖 㥗 㥘 㥙 㥚 㥛 㥜 㥝 㥞 㥟 㥠 㥡 㥢 㥣 㥤 㥥 㥦 㥧 㥨 㥩 㥪 㥫 㥬 㥭 㥮 㥯 㥰 㥱 㥲 㥳 㥴 㥵 㥶 㥷 㥸 㥹 㥺 㥻 㥼 㥽 㥾 㥿 㦀 㦁 㦂 㦃 㦄 㦅 㦆 㦇 㦈 㦉 㦊 㦋 㦌 㦍 㦎 㦏 㦐 㦑 㦒 㦓 㦔 㦕 㦖 㦗 㦘 㦙 㦚 㦛 㦜 㦝 㦞 㦟 㦠 㦡 㦢 㦣 㦤 㦥 㦦 㦧 㦨 㦩 㦪 㦫 㦬 㦭 㦮 㦯 㦰 㦱 㦲 㦳 㦴 㦵 㦶 㦷 㦸 㦹 㦺 㦻 㦼 㦽 㦾 㦿 㧀 㧁 㧂 㧃 㧄 㧅 㧆 㧇 㧈 㧉 㧊 㧋 㧌 㧍 㧎 㧏 㧐 㧑 㧒 㧓 㧔 㧕 㧖 㧗 㧘 㧙 㧚 㧛 㧜 㧝 㧞 㧟 㧠 㧡 㧢 㧣 㧤 㧥 㧦 㧧 㧨 㧩 㧪 㧫 㧬 㧭 㧮 㧯 㧰 㧱 㧲 㧳 㧴 㧵 㧶 㧷 㧸 㧹 㧺 㧻 㧼 㧽 㧾 㧿 㨀 㨁 㨂 㨃 㨄 㨅 㨆 㨇 㨈 㨉 㨊 㨋 㨌 㨍 㨎 㨏 㨐 㨑 㨒 㨓 㨔 㨕 㨖 㨗 㨘 㨙 㨚 㨛 㨜 㨝 㨞 㨟 㨠 㨡 㨢 㨣 㨤 㨥 㨦 㨧 㨨 㨩 㨪 㨫 㨬 㨭 㨮 㨯 㨰 㨱 㨲 㨳 㨴 㨵 㨶 㨷 㨸 㨹 㨺 㨻 㨼 㨽 㨾 㨿 㩀 㩁 㩂 㩃 㩄 㩅 㩆 㩇 㩈 㩉 㩊 㩋 㩌 㩍 㩎 㩏 㩐 㩑 㩒 㩓 㩔 㩕 㩖 㩗 㩘 㩙 㩚 㩛 㩜 㩝 㩞 㩟 㩠 㩡 㩢 㩣 㩤 㩥 㩦 㩧 㩨 㩩 㩪 㩫 㩬 㩭 㩮 㩯 㩰 㩱 㩲 㩳 㩴 㩵 㩶 㩷 㩸 㩹 㩺 㩻 㩼 㩽 㩾 㩿 㪀 㪁 㪂 㪃 㪄 㪅 㪆 㪇 㪈 㪉 㪊 㪋 㪌 㪍 㪎 㪏 㪐 㪑 㪒 㪓 㪔 㪕 㪖 㪗 㪘 㪙 㪚 㪛 㪜 㪝 㪞 㪟 㪠 㪡 㪢 㪣 㪤 㪥 㪦 㪧 㪨 㪩 㪪 㪫 㪬 㪭 㪮 㪯 㪰 㪱 㪲 㪳 㪴 㪵 㪶 㪷 㪸 㪹 㪺 㪻 㪼 㪽 㪾 㪿 㫀 㫁 㫂 㫃 㫄 㫅 㫆 㫇 㫈 㫉 㫊 㫋 㫌 㫍 㫎 㫏 㫐 㫑 㫒 㫓 㫔 㫕 㫖 㫗 㫘 㫙 㫚 㫛 㫜 㫝 㫞 㫟 㫠 㫡 㫢 㫣 㫤 㫥 㫦 㫧 㫨 㫩 㫪 㫫 㫬 㫭 㫮 㫯 㫰 㫱 㫲 㫳 㫴 㫵 㫶 㫷 㫸 㫹 㫺 㫻 㫼 㫽 㫾 㫿 㬀 㬁 㬂 㬃 㬄 㬅 㬆 㬇 㬈 㬉 㬊 㬋 㬌 㬍 㬎 㬏 㬐 㬑 㬒 㬓 㬔 㬕 㬖 㬗 㬘 㬙 㬚 㬛 㬜 㬝 㬞 㬟 㬠 㬡 㬢 㬣 㬤 㬥 㬦 㬧 㬨 㬩 㬪 㬫 㬬 㬭 㬮 㬯 㬰 㬱 㬲 㬳 㬴 㬵 㬶 㬷 㬸 㬹 㬺 㬻 㬼 㬽 㬾 㬿 㭀 㭁 㭂 㭃 㭄 㭅 㭆 㭇 㭈 㭉 㭊 㭋 㭌 㭍 㭎 㭏 㭐 㭑 㭒 㭓 㭔 㭕 㭖 㭗 㭘 㭙 㭚 㭛 㭜 㭝 㭞 㭟 㭠 㭡 㭢 㭣 㭤 㭥 㭦 㭧 㭨 㭩 㭪 㭫 㭬 㭭 㭮 㭯 㭰 㭱 㭲 㭳 㭴 㭵 㭶 㭷 㭸 㭹 㭺 㭻 㭼 㭽 㭾 㭿 㮀 㮁 㮂 㮃 㮄 㮅 㮆 㮇 㮈 㮉 㮊 㮋 㮌 㮍 㮎 㮏 㮐 㮑 㮒 㮓 㮔 㮕 㮖 㮗 㮘 㮙 㮚 㮛 㮜 㮝 㮞 㮟 㮠 㮡 㮢 㮣 㮤 㮥 㮦 㮧 㮨 㮩 㮪 㮫 㮬 㮭 㮮 㮯 㮰 㮱 㮲 㮳 㮴 㮵 㮶 㮷 㮸 㮹 㮺 㮻 㮼 㮽 㮾 㮿 㯀 㯁 㯂 㯃 㯄 㯅 㯆 㯇 㯈 㯉 㯊 㯋 㯌 㯍 㯎 㯏 㯐 㯑 㯒 㯓 㯔 㯕 㯖 㯗 㯘 㯙 㯚 㯛 㯜 㯝 㯞 㯟 㯠 㯡 㯢 㯣 㯤 㯥 㯦 㯧 㯨 㯩 㯪 㯫 㯬 㯭 㯮 㯯 㯰 㯱 㯲 㯳 㯴 㯵 㯶 㯷 㯸 㯹 㯺 㯻 㯼 㯽 㯾 㯿 㰀 㰁 㰂 㰃 㰄 㰅 㰆 㰇 㰈 㰉 㰊 㰋 㰌 㰍 㰎 㰏 㰐 㰑 㰒 㰓 㰔 㰕 㰖 㰗 㰘 㰙 㰚 㰛 㰜 㰝 㰞 㰟 㰠 㰡 㰢 㰣 㰤 㰥 㰦 㰧 㰨 㰩 㰪 㰫 㰬 㰭 㰮 㰯 㰰 㰱 㰲 㰳 㰴 㰵 㰶 㰷 㰸 㰹 㰺 㰻 㰼 㰽 㰾 㰿 㱀 㱁 㱂 㱃 㱄 㱅 㱆 㱇 㱈 㱉 㱊 㱋 㱌 㱍 㱎 㱏 㱐 㱑 㱒 㱓 㱔 㱕 㱖 㱗 㱘 㱙 㱚 㱛 㱜 㱝 㱞 㱟 㱠 㱡 㱢 㱣 㱤 㱥 㱦 㱧 㱨 㱩 㱪 㱫 㱬 㱭 㱮 㱯 㱰 㱱 㱲 㱳 㱴 㱵 㱶 㱷 㱸 㱹 㱺 㱻 㱼 㱽 㱾 㱿 㲀 㲁 㲂 㲃 㲄 㲅 㲆 㲇 㲈 㲉 㲊 㲋 㲌 㲍 㲎 㲏 㲐 㲑 㲒 㲓 㲔 㲕 㲖 㲗 㲘 㲙 㲚 㲛 㲜 㲝 㲞 㲟 㲠 㲡 㲢 㲣 㲤 㲥 㲦 㲧 㲨 㲩 㲪 㲫 㲬 㲭 㲮 㲯 㲰 㲱 㲲 㲳 㲴 㲵 㲶 㲷 㲸 㲹 㲺 㲻 㲼 㲽 㲾 㲿 㳀 㳁 㳂 㳃 㳄 㳅 㳆 㳇 㳈 㳉 㳊 㳋 㳌 㳍 㳎 㳏 㳐 㳑 㳒 㳓 㳔 㳕 㳖 㳗 㳘 㳙 㳚 㳛 㳜 㳝 㳞 㳟 㳠 㳡 㳢 㳣 㳤 㳥 㳦 㳧 㳨 㳩 㳪 㳫 㳬 㳭 㳮 㳯 㳰 㳱 㳲 㳳 㳴 㳵 㳶 㳷 㳸 㳹 㳺 㳻 㳼 㳽 㳾 㳿 㴀 㴁 㴂 㴃 㴄 㴅 㴆 㴇 㴈 㴉 㴊 㴋 㴌 㴍 㴎 㴏 㴐 㴑 㴒 㴓 㴔 㴕 㴖 㴗 㴘 㴙 㴚 㴛 㴜 㴝 㴞 㴟 㴠 㴡 㴢 㴣 㴤 㴥 㴦 㴧 㴨 㴩 㴪 㴫 㴬 㴭 㴮 㴯 㴰 㴱 㴲 㴳 㴴 㴵 㴶 㴷 㴸 㴹 㴺 㴻 㴼 㴽 㴾 㴿 㵀 㵁 㵂 㵃 㵄 㵅 㵆 㵇 㵈 㵉 㵊 㵋 㵌 㵍 㵎 㵏 㵐 㵑 㵒 㵓 㵔 㵕 㵖 㵗 㵘 㵙 㵚 㵛 㵜 㵝 㵞 㵟 㵠 㵡 㵢 㵣 㵤 㵥 㵦 㵧 㵨 㵩 㵪 㵫 㵬 㵭 㵮 㵯 㵰 㵱 㵲 㵳 㵴 㵵 㵶 㵷 㵸 㵹 㵺 㵻 㵼 㵽 㵾 㵿 㶀 㶁 㶂 㶃 㶄 㶅 㶆 㶇 㶈 㶉 㶊 㶋 㶌 㶍 㶎 㶏 㶐 㶑 㶒 㶓 㶔 㶕 㶖 㶗 㶘 㶙 㶚 㶛 㶜 㶝 㶞 㶟 㶠 㶡 㶢 㶣 㶤 㶥 㶦 㶧 㶨 㶩 㶪 㶫 㶬 㶭 㶮 㶯 㶰 㶱 㶲 㶳 㶴 㶵 㶶 㶷 㶸 㶹 㶺 㶻 㶼 㶽 㶾 㶿 㷀 㷁 㷂 㷃 㷄 㷅 㷆 㷇 㷈 㷉 㷊 㷋 㷌 㷍 㷎 㷏 㷐 㷑 㷒 㷓 㷔 㷕 㷖 㷗 㷘 㷙 㷚 㷛 㷜 㷝 㷞 㷟 㷠 㷡 㷢 㷣 㷤 㷥 㷦 㷧 㷨 㷩 㷪 㷫 㷬 㷭 㷮 㷯 㷰 㷱 㷲 㷳 㷴 㷵 㷶 㷷 㷸 㷹 㷺 㷻 㷼 㷽 㷾 㷿 㸀 㸁 㸂 㸃 㸄 㸅 㸆 㸇 㸈 㸉 㸊 㸋 㸌 㸍 㸎 㸏 㸐 㸑 㸒 㸓 㸔 㸕 㸖 㸗 㸘 㸙 㸚 㸛 㸜 㸝 㸞 㸟 㸠 㸡 㸢 㸣 㸤 㸥 㸦 㸧 㸨 㸩 㸪 㸫 㸬 㸭 㸮 㸯 㸰 㸱 㸲 㸳 㸴 㸵 㸶 㸷 㸸 㸹 㸺 㸻 㸼 㸽 㸾 㸿 㹀 㹁 㹂 㹃 㹄 㹅 㹆 㹇 㹈 㹉 㹊 㹋 㹌 㹍 㹎 㹏 㹐 㹑 㹒 㹓 㹔 㹕 㹖 㹗 㹘 㹙 㹚 㹛 㹜 㹝 㹞 㹟 㹠 㹡 㹢 㹣 㹤 㹥 㹦 㹧 㹨 㹩 㹪 㹫 㹬 㹭 㹮 㹯 㹰 㹱 㹲 㹳 㹴 㹵 㹶 㹷 㹸 㹹 㹺 㹻 㹼 㹽 㹾 㹿 㺀 㺁 㺂 㺃 㺄 㺅 㺆 㺇 㺈 㺉 㺊 㺋 㺌 㺍 㺎 㺏 㺐 㺑 㺒 㺓 㺔 㺕 㺖 㺗 㺘 㺙 㺚 㺛 㺜 㺝 㺞 㺟 㺠 㺡 㺢 㺣 㺤 㺥 㺦 㺧 㺨 㺩 㺪 㺫 㺬 㺭 㺮 㺯 㺰 㺱 㺲 㺳 㺴 㺵 㺶 㺷 㺸 㺹 㺺 㺻 㺼 㺽 㺾 㺿 㻀 㻁 㻂 㻃 㻄 㻅 㻆 㻇 㻈 㻉 㻊 㻋 㻌 㻍 㻎 㻏 㻐 㻑 㻒 㻓 㻔 㻕 㻖 㻗 㻘 㻙 㻚 㻛 㻜 㻝 㻞 㻟 㻠 㻡 㻢 㻣 㻤 㻥 㻦 㻧 㻨 㻩 㻪 㻫 㻬 㻭 㻮 㻯 㻰 㻱 㻲 㻳 㻴 㻵 㻶 㻷 㻸 㻹 㻺 㻻 㻼 㻽 㻾 㻿 㼀 㼁 㼂 㼃 㼄 㼅 㼆 㼇 㼈 㼉 㼊 㼋 㼌 㼍 㼎 㼏 㼐 㼑 㼒 㼓 㼔 㼕 㼖 㼗 㼘 㼙 㼚 㼛 㼜 㼝 㼞 㼟 㼠 㼡 㼢 㼣 㼤 㼥 㼦 㼧 㼨 㼩 㼪 㼫 㼬 㼭 㼮 㼯 㼰 㼱 㼲 㼳 㼴 㼵 㼶 㼷 㼸 㼹 㼺 㼻 㼼 㼽 㼾 㼿 㽀 㽁 㽂 㽃 㽄 㽅 㽆 㽇 㽈 㽉 㽊 㽋 㽌 㽍 㽎 㽏 㽐 㽑 㽒 㽓 㽔 㽕 㽖 㽗 㽘 㽙 㽚 㽛 㽜 㽝 㽞 㽟 㽠 㽡 㽢 㽣 㽤 㽥 㽦 㽧 㽨 㽩

NUESTROS COMBINADOS

LA PUREZA ESTÁ EN LA MEZCLA

GINEBRA

Seagram's Gin + Refresco 8€

Nordés Gin + Refresco 11€

Tanqueray Rangpur + Refresco 9€

RON

Ron Havana Club 7 + Refresco 8€

Ron Matusalem Añejo + Refresco 10€

**Ron Diplomático Reserva Exclusiva
+ Refresco 13€**

VODKA

Vodka Finlandia + Refresco 9€

TEQUILA

Tequila Olmeca Reposado Afrutado,
dulce y cítrico, con un toque ahumado
y ligeras notas de madera **Chupito: 4€**

WHISKY

Whisky Bulleit + Refresco 10€

Whisky Cooper Dog + Refresco 8€

**Whisky Johnnie Walker Red Label
+ Refresco 10€**



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

ALÉRGENOS

ALÉRGENOS

-  Gluten
-  Leche / Lactosa
-  Huevo
-  Mostaza
-  Apio
-  Soja
-  Sésamo
-  Altramuces
-  Cacahuete
-  Frutos secos / con cáscara
-  Crustáceos / Moluscos
-  Pescado
-  Sulfitos



MI MARE

Abrimos de miércoles a sábado de 13:30 a 16:00 y 20:00 a 23:00
Domingos de 13:30 de 16:00 | Lunes y martes cerrado

T. 601 994 495
mimarecartagena.com
C. Carlos III, 49, 30201. Cartagena, Murcia



Síguenos en Instagram: @mimarecartagena