

MI MARE



MI MARE

COCINA CARTAGENERA *CON CARÁCTER*

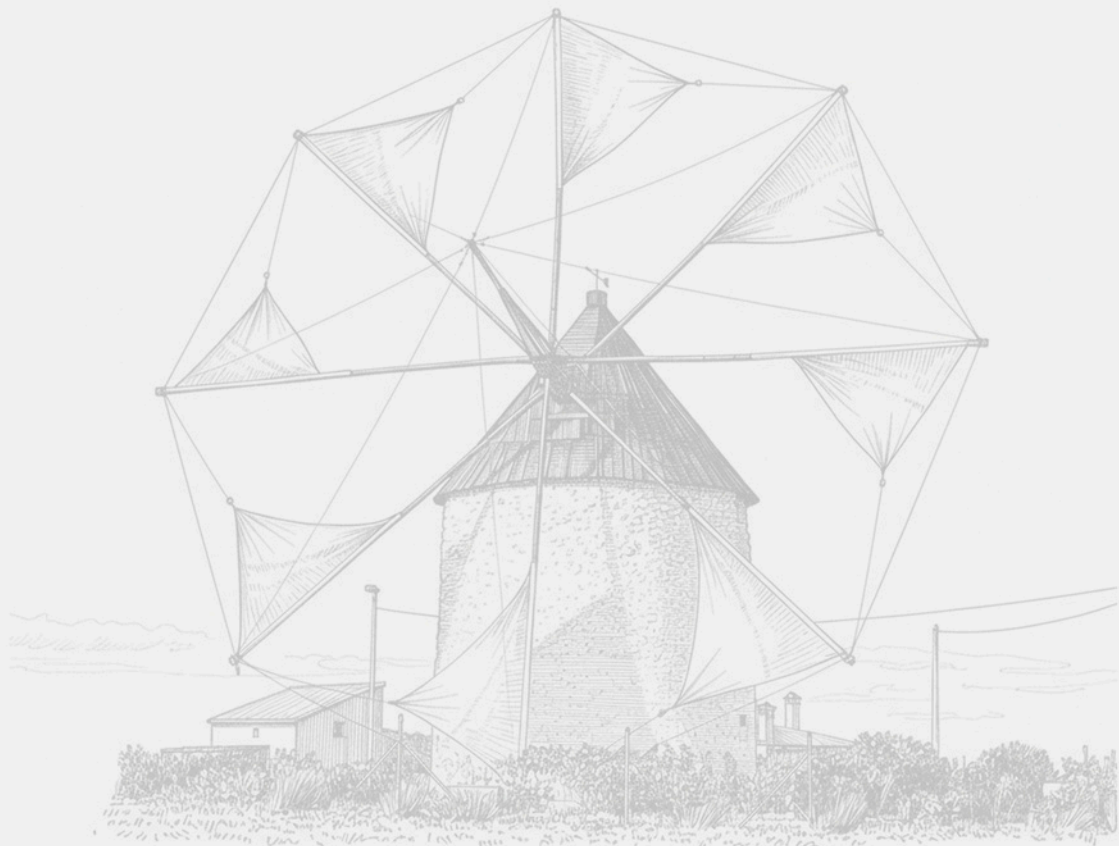
Respetamos **nuestras raíces** y jugamos con ellas.

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 Ricardo Fuentes y arroz de Calasparra tipo 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 tándori

POSTRES (a elegir)

Pavlova

Tarta de queso

Bebidas no incluidas.
Menú servido a mesa completa.
Disponibles versiones vegetariana y sin gluten.

35€



LOS HITS DE MI MARE

NUESTROS TOP

Bicicleta

Base de hojaldre caramelizado crujiente y ensaladilla cremosa coronada con piparra fresca. Disponible sin gluten y para vegetarianos **3.50€** # 0 1 2 3 4

Nuestra marinera

Base de hojaldre caramelizado crujiente y ensaladilla cremosa terminada con anchoa del Cantábrico. Disponible sin gluten **3.50€** # 0 1 2 3 4

Marinero

Base de hojaldre caramelizado crujiente y ensaladilla cremosa rematada con boquerón en vinagre. Disponible sin gluten **3.50€** # 0 1 2 3 4

Croqueta melosa de jamón de bellota

‘Joselito’ Disponible sin gluten.
Media ración (4 unidades) **10€** |
Ración (6 unidades) **14.50€** # 0 1 2 3 4

Croqueta de sobrasada y chocolate

Disponible para vegetarianos.
Media ración (4 unidades) **9€** |
Ración (6 unidades) **13.50€** # 0 1 2 3 4

Nuestros exploradores

Disponible sin gluten y para vegetarianos
Media ración (4 unidades) **10€** | Ración
(6 unidades) **14.50€** # 0 1 2 3 4

Gilda Mediterránea de atún rojo Ricardo Fuentes

6.50€/unid. # 0 1 2 3 4

Flor del Campo de Cartagena con sobrasada vegetal y miel

Disponible sin gluten y para vegetarianos **4€/unid.** # 0 1 2 3 4

Taco de panceta crujiente, misho y sardina ahumada

Disponible sin gluten y para vegetarianos **4.50€/unid.** # 0 1 2 3 4

Bombita de salmorejo coronada con atún rojo

Disponible para vegetarianos **2.80€/unid.** # 0 1 2 3 4

Aceitunas manzanilla a la cartagenera

2€ # 0 1 2 3 4

Almendricas tostadas de Fuente Álamo

2.50€ # 0 1 2 3 4

Hogaza de pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra

Variedad cornicabra ecológico de Ortegas **5.50€** # 0 1 2 3 4

Crujientes con pipas linaza y sésamo ecológicos

2.80€ # 0 1 2 3 4



PRIMERA PARADA

UN BUEN COMIENZO

Ensaladilla ¡Oh, Dios mío!

Disponible sin gluten y para vegetarianos

Tapa **5.50€** | Ración **11€** 🌾 🍷 🥗 🍴 🍴

Patatas bravas

Aptas para vegetarianos **6.50€** 🌾 🍷 🥗 🍴 🍴

Steak tartar de ternera, huevo eco frito y croissant crujiente

Disponible sin gluten **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

Disponible para vegetarianos | Puede no incluir cebolla **12€** 🍷

Tartar de atún rojo Ricardo Fuentes y arroz de Calasparra tipo sushi

Ligeramente picante. Disponible para vegetarianos **24€** 🌾 🍷 🥗 🍴 🍴

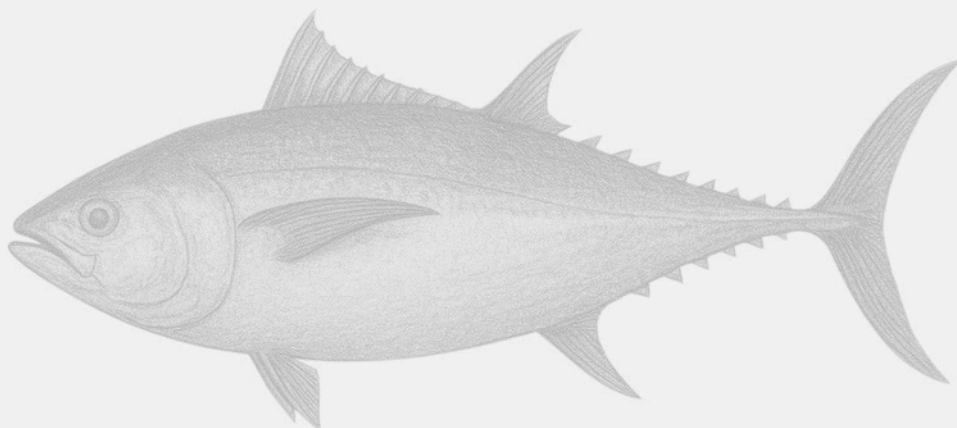
Tabla de quesos seleccionados por Adrián de Marcos acompañados de membrillo, uvas y tostitas **22€** 🌾 🍷 🥗 🍴

Ensalada César de cogollos a la brasa, pollo crujiente y parmesano

Disponible sin gluten **17.50€** 🌾 🍷 🥗 🍴 🍴

Ensalada de tomate de temporada, emulsión de albahaca y polvo de labneh helado de oveja

17.50€ 🌾 🍷 🥗



AVENTURA PRINCIPAL

UN VIAJE INOLVIDABLE

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

35€ 🌱 🍷

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

32.50€ 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷

Mollete de langostinos al estilo tandoni

Disponible sin gluten **17€** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷

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

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

Disponible sin gluten

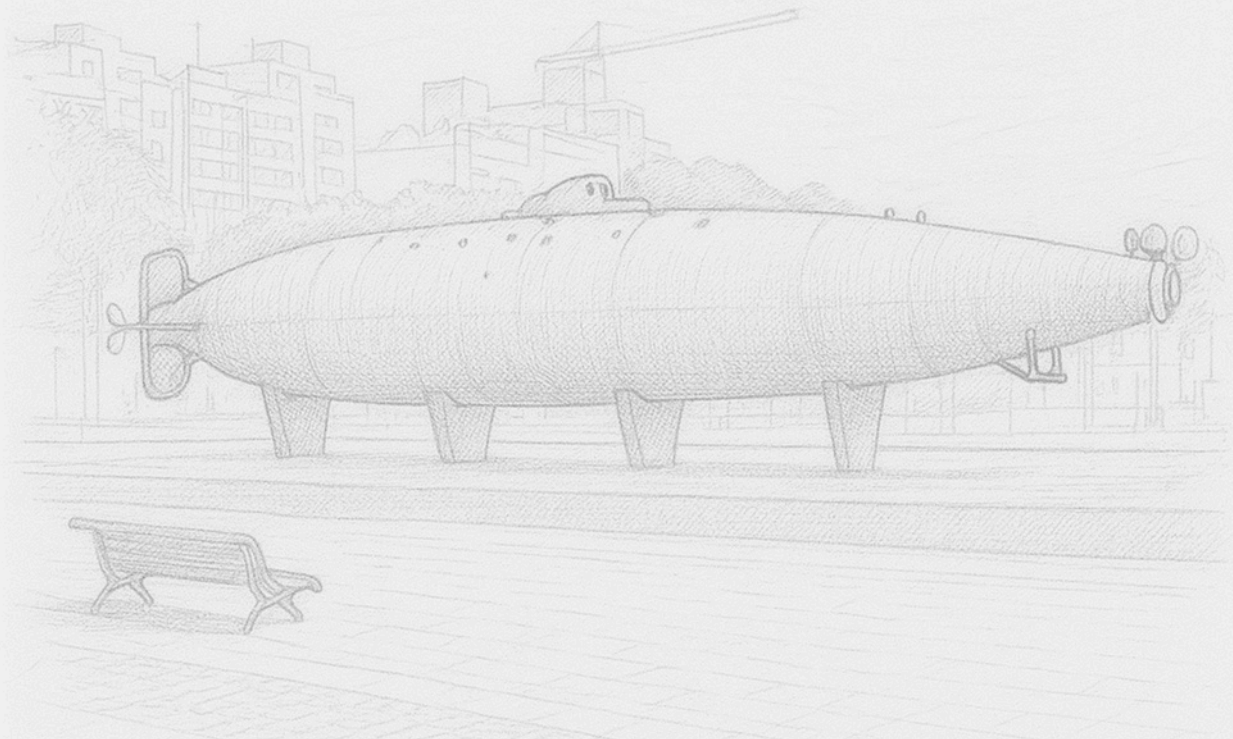
Suplemento de salsa brava a las patatas **+2€**

Hamburguesa vegetal y patatas fritas

Apto para vegetarianos. Disponible sin gluten **16€** 🌱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

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

Apto para vegetarianos. Disponible sin gluten **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 **10€** 🍴 🌱 🌶️ 🐌



UN DULCE REGRESO

EL FINAL DEL CAMINO

Pavlova

Disponible sin lactosa **6.50€**  

Tarta de queso

6€   

Tarta de chocolate y algarroba

8€    

Cinnamon Roll de nuestro año en Suecia

7.50€   

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

Complotation 2020 Gewürztraminer,

Riesling, Pinot Blanc **31€**

Francia - Bott-Geyl Gewürztraminer

Les Elements 2019 Gewürztraminer **30€**

Portugal - Filipa Pato Dinâmica 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

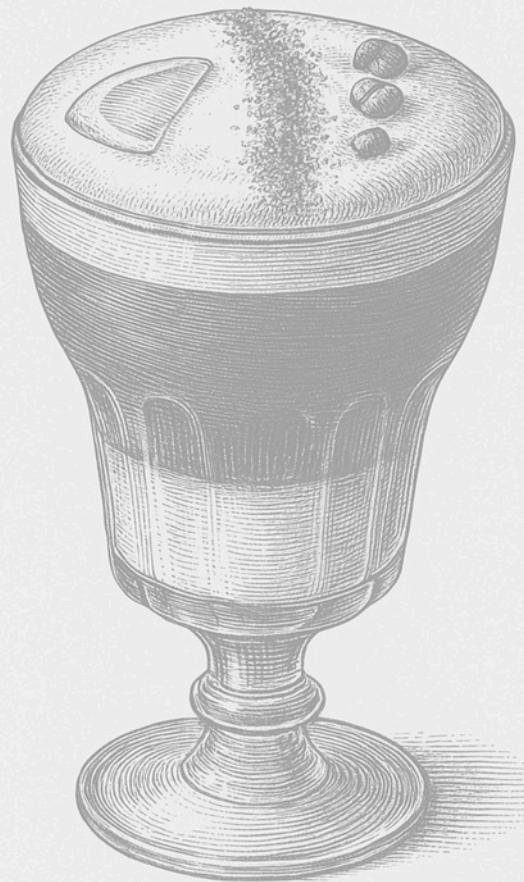
Nuestros cafés son de especialidad.
Utilizamos las variedades Etiopía Yigaracheffe
y México Descafeinado.

- 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 㜀 㜁 㜂 㜃 㜄 㜅 㜆 㜇 㜈 㜉 㜊 㜋 㜌 㜍 㜎 㜏 㜐 㜑 㜒 㜓 㜔 㜕 㜖 㜗 㜘 㜙 㜚 㜛 㜜 㜝 㜞 㜟 㜠 㜡 㜢 㜣 㜤 㜥 㜦 㜧 㜨 㜩 㜪 㜫 㜬 㜭 㜮 㜯 㜰 㜱 㜲 㜳 㜴 㜵 㜶 㜷 㜸 㜹 㜺 㜻 㜼 㜽 㜾 㜿 㝀 㝁 㝂 㝃 㝄 㝅 㝆 㝇 㝈 㝉 㝊 㝋 㝌 㝍 㝎 㝏 㝐 㝑 㝒 㝓 㝔 㝕 㝖 㝗 㝘 㝙 㝚 㝛 㝜 㝝 㝞 㝟 㝠 㝡 㝢 㝣 㝤 㝥 㝦 㝧 㝨 㝩 㝪 㝫 㝬 㝭 㝮 㝯 㝰 㝱 㝲 㝳 㝴 㝵 㝶 㝷 㝸 㝹 㝺 㝻 㝼 㝽 㝾 㝿 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

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 Afruitado,
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 SOBRE ALÉRGENOS

TU SALUD NOS PREOCUPA

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