

**MI MARE**



MI MARE

# COCINA CARTAGENERA *CON CARÁCTER*

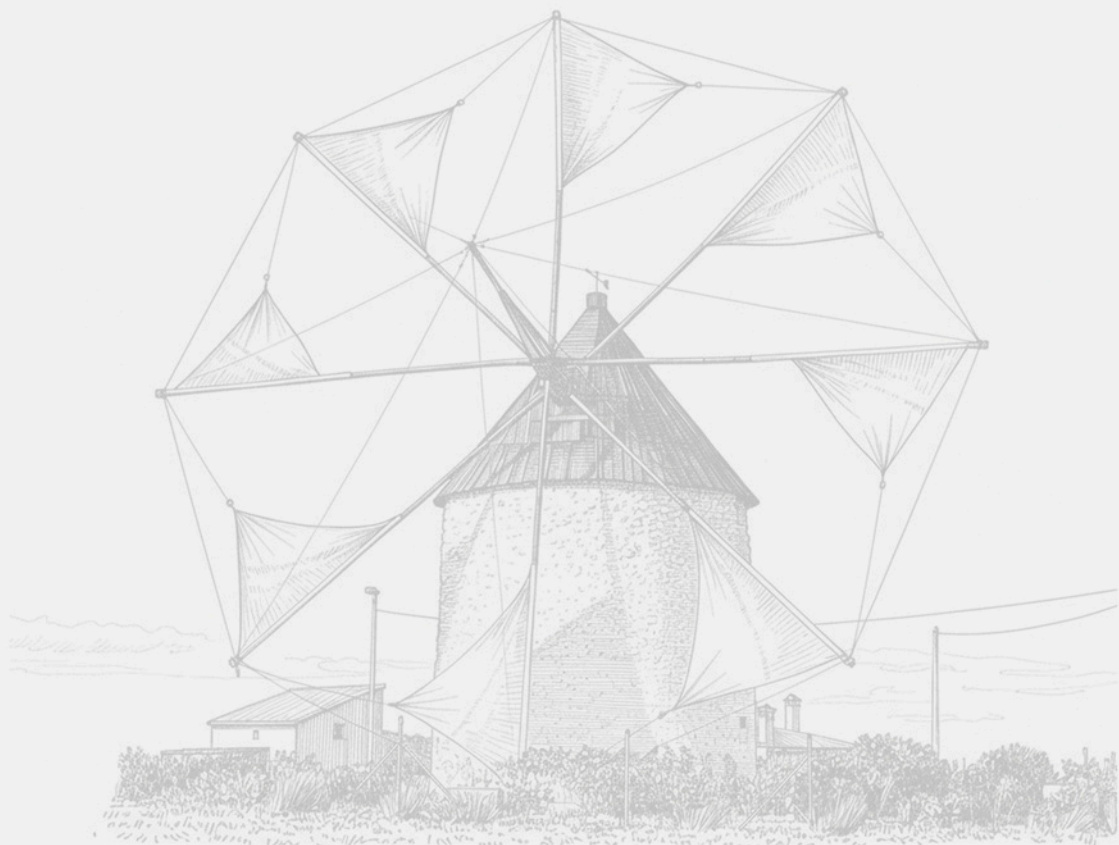
Respetamos **nuestras raíces** y jugamos con ellas.

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 tandori**

### **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 0 0 0 0 0

### Nuestra marinera

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

### Marinero

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

### Croqueta melosa de jamón de bellota

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

### Croqueta de sobrasada y chocolate

Disponible para vegetarianos.  
Media ración (4 unidades) **9€** |  
Ración (6 unidades) **13.50€** # 0 0 0 Puede contener trazas de: 0

### Nuestros exploradores

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

### Gilda Mediterránea de atún rojo Ricardo Fuentes 6.50€/unid. 0 0

### Flor del Campo de Cartagena con sobrasada vegetal y miel

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

### Taco de panceta crujiente, misho y sardina ahumada Disponible sin gluten y para vegetarianos 4.50€/unid. # 0 0 0 0 0

### Bombita de salmorejo coronada con atún rojo Disponible para vegetarianos 2.80€/unid. # 0 0 0 0 0

### Aceitunas manzanilla a la cartagenera 2€ 0

### Almendricas tostadas de Fuente Álamo 2.50€ 0

### Hogaza de pan de masa madre y aceite de oliva virgen extra Variedad cornicabra ecológico de Ortegas 5.50€ #

### Crujientes con pipas linaza y sésamo ecológicos 2.80€ # 0 0



# PRIMERA PARADA

## UN BUEN COMIENZO

### Ensaladilla ¡Oh, Dios mío!

Disponible sin gluten y para vegetarianos

Tapa **5.50€** | Ración **11€** # 0 0 0 0 0 0

### Patatas bravas

Aptas para vegetarianos **6.50€** # 0 0 0 0 0 0

### Steak tartar de ternera, huevo eco frito y croissant crujiente

Disponible sin gluten **18€** # 0 0 0 0 0 0

### 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€** 0 0 0 0 0 0

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

Ligeramente picante. Disponible para vegetarianos **24€** # 0 0 0 0 0 0

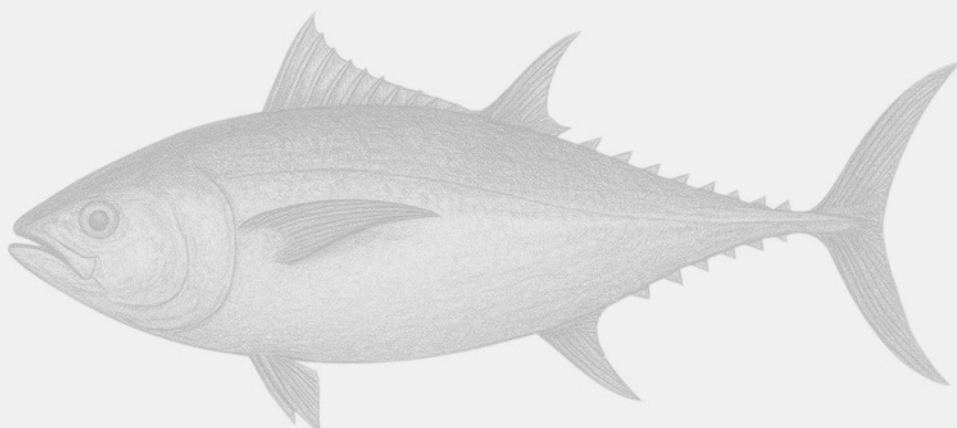
### Tabla de quesos seleccionados por Adrián de Marcos acompañados de membrillo, uvas y tostitas **22€** # 0 0 0 0

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

Disponible sin gluten **17.50€** # 0 0 0 0 0 0 Puede contener trazas de: 0

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

**17.50€** 0 0 0



# 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 tandori**

Disponible sin gluten **17€** 🌱 🥚 🌱 🌱 🌱

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

Buey 100%, queso cheddar, pepinillo,  
salsa secreta y patatas fritas **18€** 🌱 🥚 🌱 🌱 🌱 🌱 Puede contener trazas de: 🍷 🍷

Disponible sin gluten

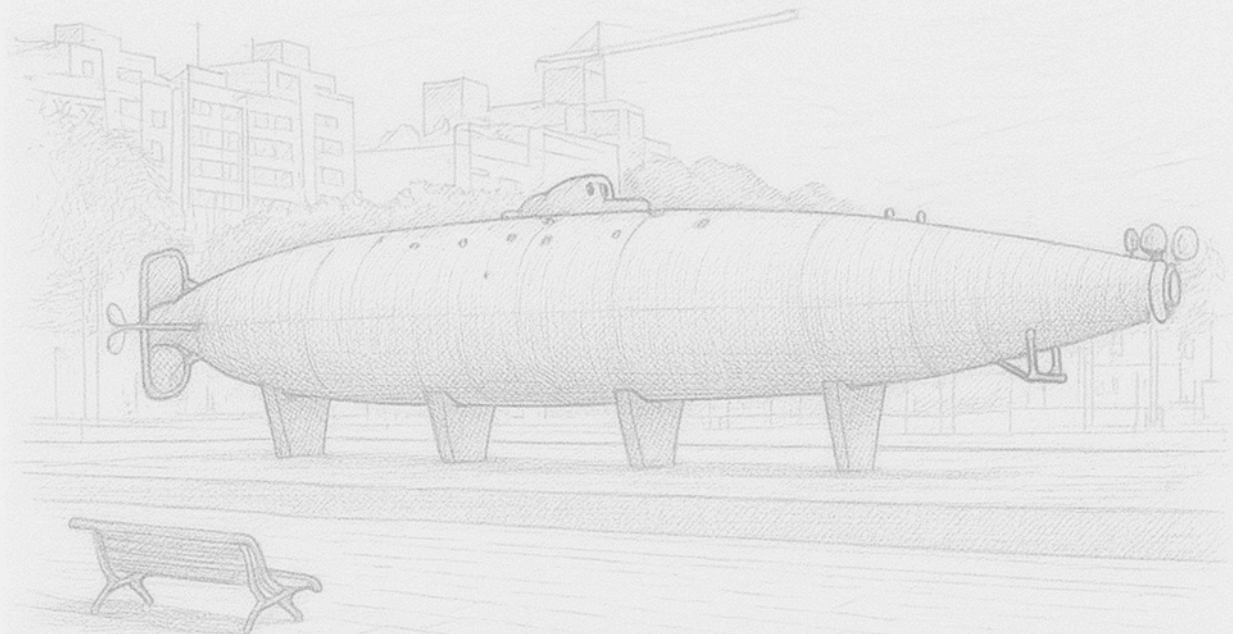
Suplemento de salsa brava a las patatas **+2€**

**Hamburguesa vegetal y patatas fritas**

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

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

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

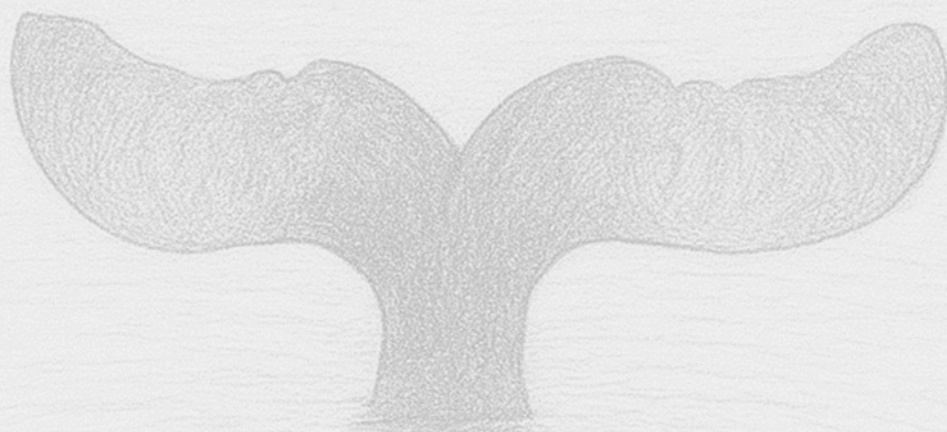
#### Ramen con alma cartagenera

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

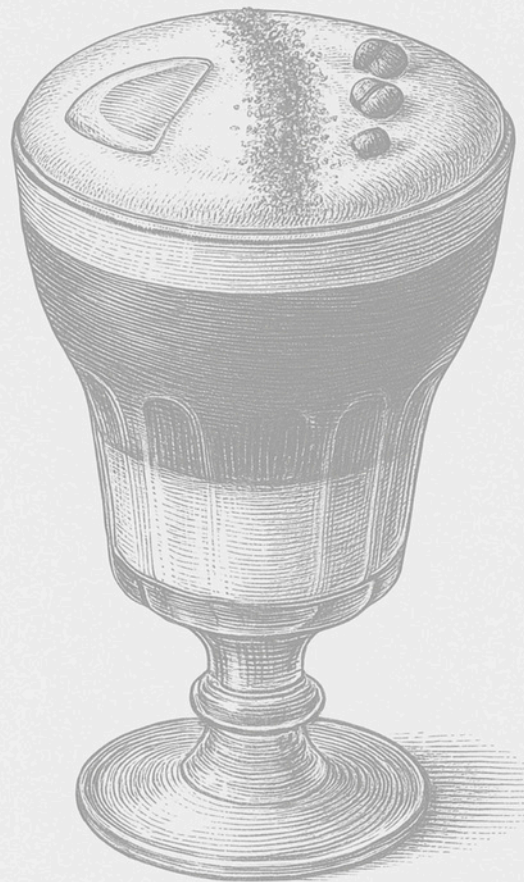
Nuestros cafés son de especialidad.  
Utilizamos las variedades Etiopía Yigaracheffe  
y México Descafeinado.

- 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 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 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](http://mimarecartagena.com)  
C. Carlos III, 49, 30201. Cartagena, Murcia



**Síguenos en Instagram:** @mimarecartagena