

**MI MARE**



# COCINA CARTAGENERA CON CARÁCTER

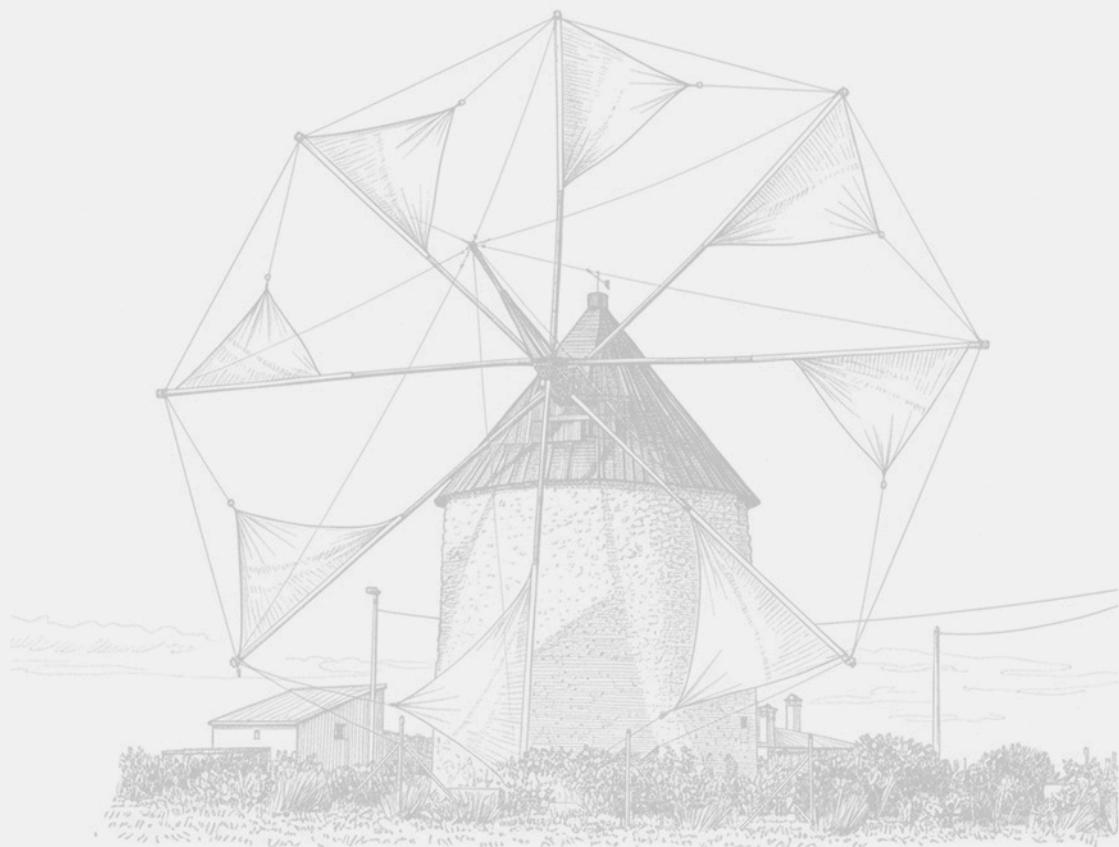
Respetamos **nuestras raíces** y jugamos con ellas.

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**

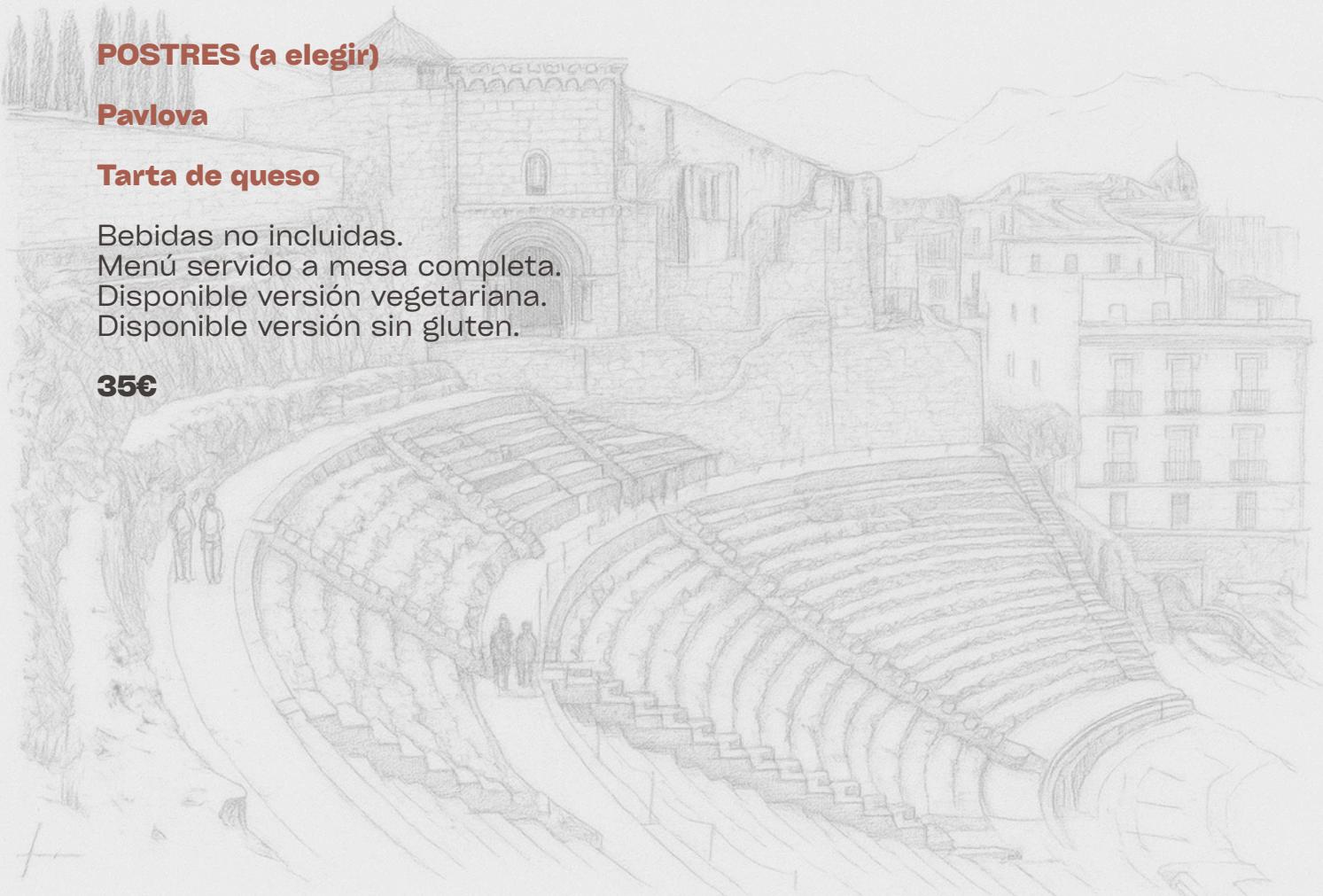
Bebidas no incluidas.

Menú servido a mesa completa.

Disponible versión vegetariana.

Disponible versión sin gluten.

**35€**



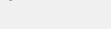
# LOS HITS DE MI MARE

## NUESTROS TOP

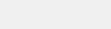
### Bicicleta

Base de hojaldre caramelizado crujiente y ensaladilla cremosa coronada con piparra fresca. Disponible sin gluten y para vegetarianos **3.50€**  

### Nuestra marinera

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

### Marinero

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

### Croqueta melosa de jamón de bellota

**'Joselito'** Disponible sin gluten.

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

### Croqueta de sobrasada y chocolate

Disponible para vegetarianos.

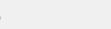
Media ración (4 unidades) **9€** |

Ración (6 unidades) **13.50€**   Puede contener trazas de: 

### Nuestros exploradores

Disponible sin gluten y para vegetarianos

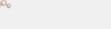
Media ración (4 unidades) **10€** | Ración

(6 unidades) **14.50€**  

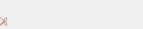
### Gilda Mediterránea de atún rojo

**Ricardo Fuentes** **6.50€/unid.**  

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

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

### Taco de panceta crujiente, misho

y sardina ahumada Disponible sin  
gluten y para vegetarianos  
**4.50€/unid.**  

### Bombita de salmorejo coronada

con atún rojo Disponible para  
vegetarianos **2.80€/unid.**  

### Aceitunas manzanilla a la cartagenera **2€**

**Almendrinas tostadas de  
Fuente Álamo** **2.50€** 

### 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€**  



# 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€**   

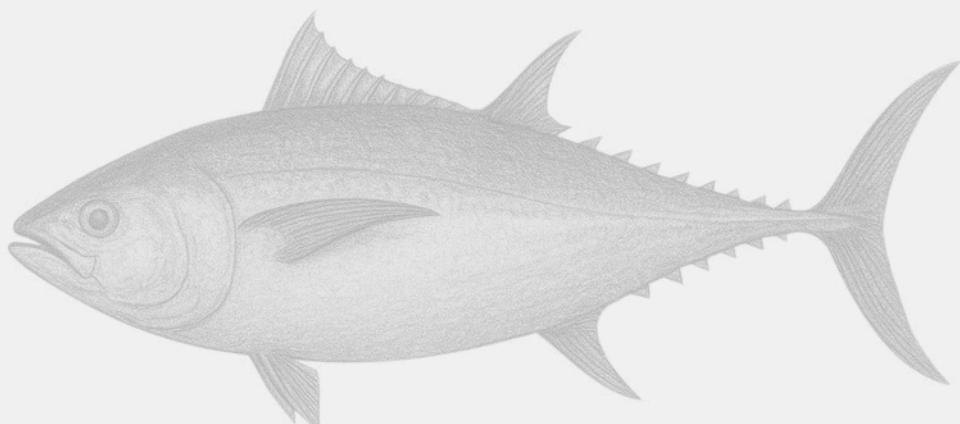
### Tabla de quesos seleccionados por Adrián de Marcos acompañados de membrillo, uvas y tostitas **22€**

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

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

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

**17.50€**  



# AVVENTURA 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€**

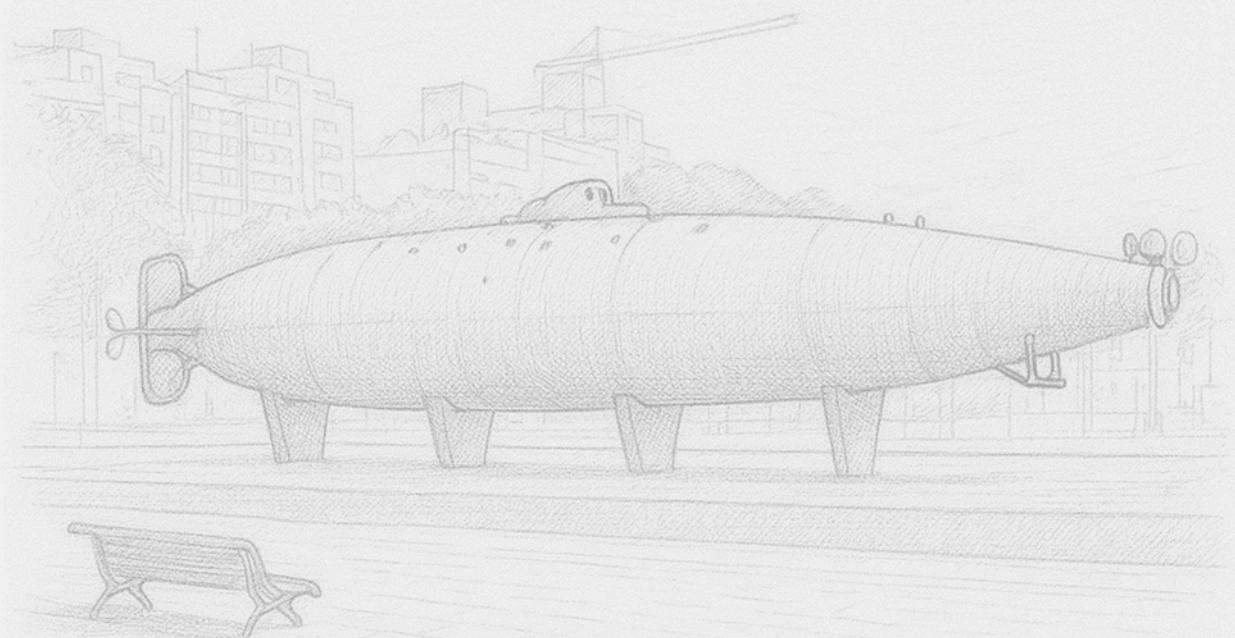
**Hamburguesa vegetal y patatas fritas**

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 sitake, 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 - Familie Perrin Côtes Du Rhônes Reserve Blanc 2023** Viognier, Garnacha Blanca, Roussanne, Marsanne

**Copa 4€ | Botella 22€**

**Francia - Marcel Deiss Alsace**

**Complatation 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** Albilllo **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**

Albilllo **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 - Algigeria 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**

Moscotel **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€**

## GENEROZO

**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**

Moscotel **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

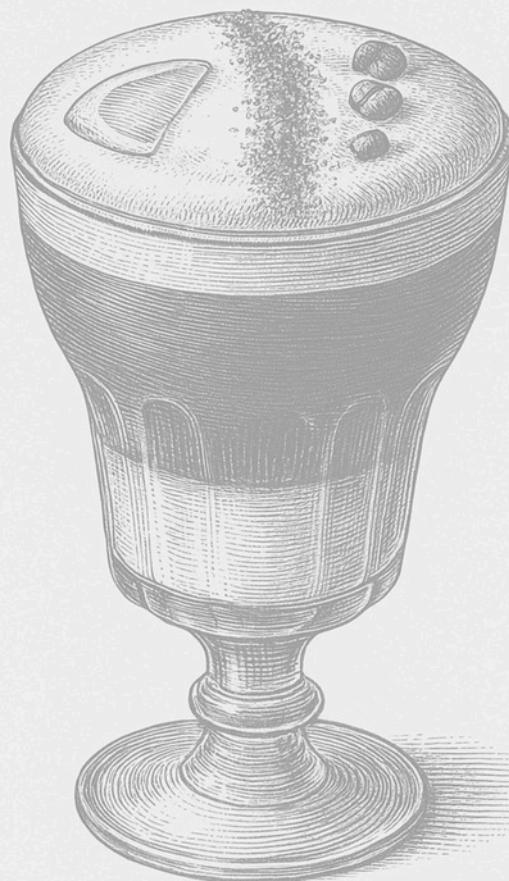
Nuestros cafés son de especialidad.  
Utilizamos las variedades Etiopía Yígarachefe  
y México Descafeinado.

**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 Gunpowder 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€** ⓘ

**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 algárroba con guayaba y soda **9€** ⓘ

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

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

**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€** ⓘ

### CON NUESTRO TOQUE

**BLOODY MARY APERITIVO** Ahumado/ Picante | Mezcal, preparado de salsa ahumada secreta, zumo de tomate, zumo de limón, tajin mexicano **9€** ⓘ Puede contener trazas de: ⚡ 🍃 🍃 🍃 ⓘ

### APEROL/CAMPARI SPRITZ

**APERITIVO** Refrescante/Amargo | Cava espumoso de la región, sifón, Aperol o Campari con zumo de naranja (bicicleta) **8€**

**NEGRONI APERITIVO** Amargo/Seco | Vermut de la región, ginebra dry, Campari y licor Bénédictine **9€**

**PISCO SOUR POSTRE** Ácido/ Afrutado/Dulce | Pisco, fruta de la pasión y zumo de limón **9€** ⓘ



# 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 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