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€

Almendricas 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

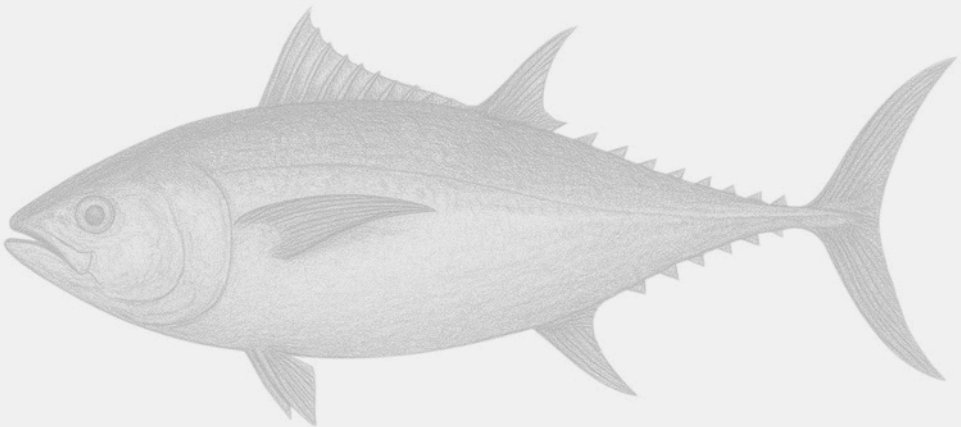
Ensaladilla ¡Oh, Dios mío!
Disponible sin gluten y para vegetarianos
Tapa **5.50€** | Ración **11€**

Steak tartar de ternera, huevo frito y croissant crujiente
Disponible sin gluten **18€**

Tortilla melosa de patata con pimientos de Padrón
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€



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€**



AVENTURA PRINCIPAL

UN VIAJE INOLVIDABLE

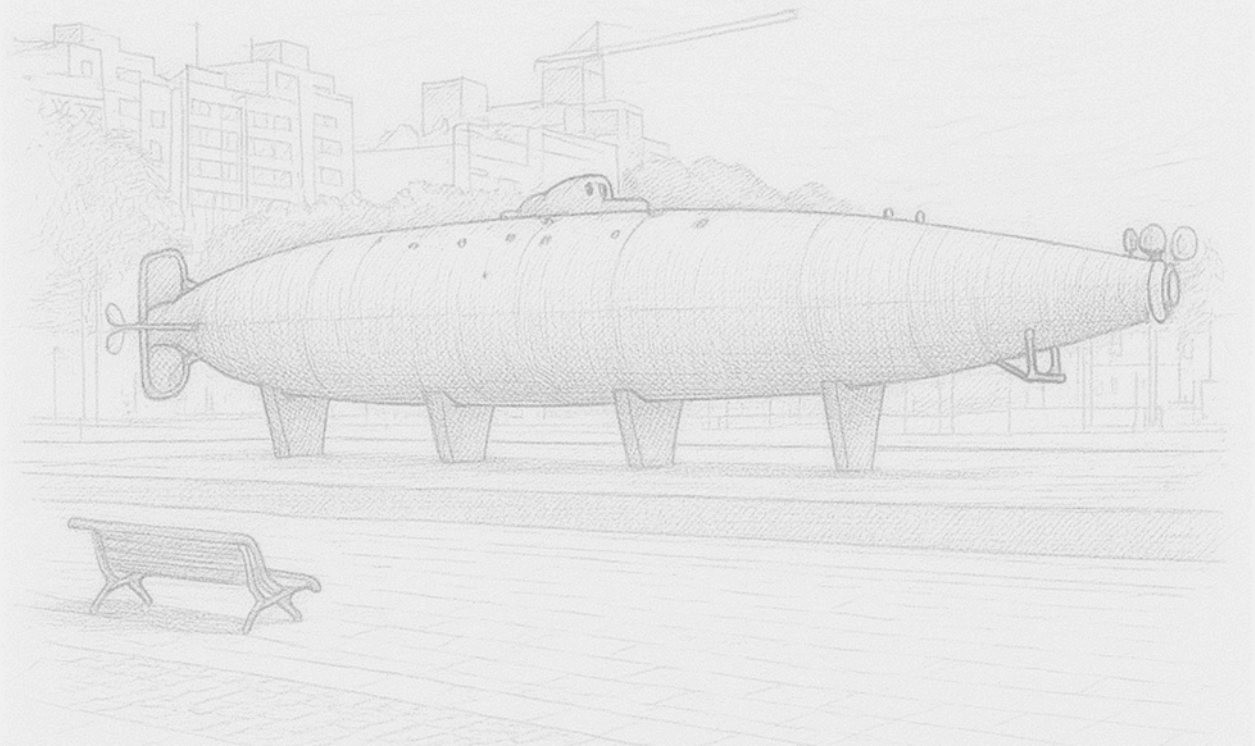
Presa ibérica a la brasa, con salsa de melocotón, acompañada de patatas y verduras de nuestro huerto ECO
26€

Mollete de langostinos al estilo tandori
Disponible sin gluten **17€**

Hamburguesa de chuleta
'La Consentida de Mi Mare'
Vaca madurada 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 tandori
Apto para vegetarianos. Disponible sin gluten **17€**



UN DULCE REGRESO

EL FINAL DEL CAMINO

Pavlova
Disponible sin lactosa **7€**

Tarta de queso
7€

Tarta de chocolate y algarroba
8€

Cinnamon Roll de nuestro año en Suecia
8€

Nuestros helados
2 bolas a elegir entre los siguientes sabores:
Helado de mantecado | Sorbete de limón, bergamota y yuzu **6€**



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

ESPUMOSOS

Penedés - Mas Candi Brut Nature 2023
Parellada, Macabeo, Xarel·lo, Sumoll
Copa 4.40€ | Botella 22€

Penedés - Llopart Reserva Brut 2022
Parellada, Macabeo, Xarel·lo **26€**

Penedés - Llopart Rosado Reserva Brut 2022 Monastrell, Garnacha, Pinot Noir **25€**

Murcia - De Nariz Zero Cava Rosado
Monastrell **22€**

Francia - Eric Bordelet Sidra Brut
20 variedades de manzana **20€**

Francia - Champagne - Faniel et Fils Brut Nature Pinot Noir, Chardonnay **55€**

Italia - Albino Rocca Moscato d'Asti 2024 Moscato Bianco **21€**

GENEROSOS

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€

Chipiona - César Florido Amontillado Cruz del Mar Palomino Fino
Copa 4.60€ | Botella 23€

Portugal - Barbeito 5 Years Reserva Sweet Malvasía
Copa 3.50€ | Botella 18€

BLANCOS NACIONALES

Jumilla - Cerrón Remordimiento 2025 Chardonnay
Copa 4€ | Botella 20€

Alicante - Gutiérrez De la Vega Casta Diva Cosecha Dorada 2024
Moscatel de Alejandría, Merseguera
Copa 3.50€ | Botella 20€

Rioja - Javier San Pedro Anahí Blanco 2024 Malvasía, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanca
Copa 3.50€ | Botella 17€

Castilla y León - Isaac Cantalapiedra Cantayano 2025
Verdejo **Copa 3.50€ | Botella 21€**

Rueda - Viñas Murillo Animoso 2024 Verdejo **Copa 3.20€ | Botella 16€**

Manchuela - Ponce Reto 2025
Albillo **22€**

Penedés - DG Cinclus SC 2023
Albariño, Loureira **20€**

Rías Baixas - Bouza de Carril 2025
Albariño **Copa 3.80€ | Botella 19€**

Galicia Valdeorras - Alan de Val Godello 2025 Godello
Copa 4.20€ | Botella 21€

NUESTROS VINOS
DE BUEN BRINDAR

BLANCOS INTERNACIONALES

Francia - Jean Marc Brocard Chablis 2024 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 2023 Gewürztraminer, Riesling,Pinot Blanc **31€**

Francia - Bott-Geyl Gewürztraminer Les Elements 2019 Gewürztraminer **30€**

Portugal - Antonio Madeira Branco Dao 2021 Siria, Bical, Fernão Pires, Encruzado, Arinto, Cerceal, Malvasía Fina **27€**

Alemania - Wittmann Riesling Tonel 2023 Riesling **30€**

ROSADOS

Alicante - Alagú Forcallat 2022 Forcallat **20€**

TINTOS NACIONALES

Bullas - Jorge Piernas Banquete de Platón 2024 Monastrell **Copa 3.80€ | Botella 19€**

Bullas - Bodegas Lavia Pueblo de Lavia 2021 Monastrell **Copa 4€ | Botella 19.50€**

Bullas - Pura Viña 2023 Monastrell **Copa 4.20€ | Botella 21€**

Bullas - Pura Viña Tío Santiago 2023 Monastrell **28.50€**

Jumilla - Cerrón Remordimiento 2025 Monastrell y Garnacha **Copa 3.60€ | Botella 18€**

Jumilla - Cerrón Matas Altas 2024 Monastrell **25€**

TINTOS NACIONALES

Jumilla - Casa Castillo La Tendida 2024 Monastrell y Garnacha **Copa 4€ | Botella 23€**

Jumilla - Casa Castillo El Molar 2023 Garnacha **27€**

Jumilla - Casa Castillo Valtosca 2023 Syrah **28€**

Jumilla - 5 Hormigas Premonición 2023 Monastrell **27€**

Murcia - Paraje Finca La Hoya Besos de Lobo 2022 Garnacha **Copa 4.6€ | Botella 23€**

Yecla - 5 Hormigas Tocando el Suelo 2023 Monastrell **Copa 5.5€ | Botella 26€**

Yecla - De Nariz Terrori 2023 Monastrell **25€**

Alicante - Curii Una Noche y un Día 2022 Garnacha **22.5€**

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 2023 Tempranillo **Copa 4.60€ | Botella 23€**

Ribera del Duero - Riberal Roble 2024 Tempranillo **Copa 3.50€ | Botella 17€**

Ribera del Duero - San Cobate La Finca 2021 Tinto Fino **26€**

NUESTROS VINOS
DE BUEN BRINDAR

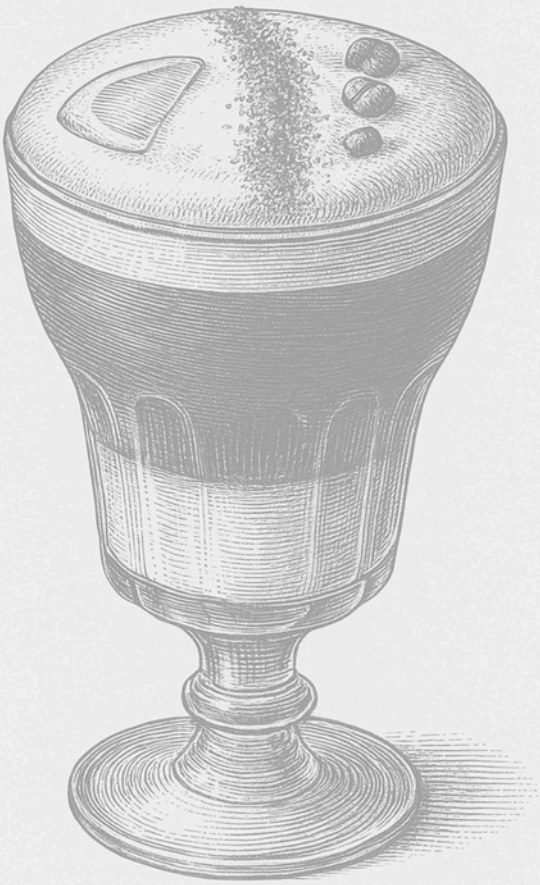
VINO DULCE
Jumilla - Olivares 2020 Monastrell
Copa 3.80€ | Botella 29€
Alicante - Gutierrez De la Vega
Casta Diva Cosecha Miel 2022 3/8
Moscatel **Copa 4€ | Botella 24€**
Chipiona - César Florido Moscatel
Dorado Moscatel de Chipiona
Alejandría **Copa 4€ | Botella 20€**
Francia - Cuvee47 2022
Semillón **Copa 4.50€ | Botella 26€**

SIN ALCOHOL
Natureo Moscat 2023 Moscatel
Copa 3€ | Botella 18€
Natureo Rosado 2023
Syrah y Cabernet Sauvignon
Copa 3.50€ | Botella 18€
Natureo Tinto 2023 Garnacha y
Syrah **Copa 3€ | Botella 18€**
Natureo Espumoso Semi Seco
Moscatel **Copa 3€ | Botella 18€**
Sidra Mayador
Copa 3€ | Botella 18€

CAFÉS E INFUSIONES
DE ALMA CALIENTE

CAFÉS

Nuestros cafés son de especialidad.
Utilizamos las variedades Etiopía Yigarachefe 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
Rooibos naranja-limón 2€
Manzanilla 2€
Tutifruti 2€
Sencha té verde 2€
Pu-erh rojo 2€
Menta té verde 2€
Poleo Menta 2€
Té negro Pakistaní 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 0'0, 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€**

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

CARTAGONOVA 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 **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