



# COLLADOS

— BEACH —

---

Precios en €. IVA incluido en todos los precios de la carta

## APERITIVOS / APPETIZERS

Conservas gourmet (mejillón, navaja, berberecho)  Canned seafood ( cockle, mussel, clams, molluscs)	Consultar
Anchoas de Santoña  Anchovies from Santoña	12,00
Sardina ahumada con pimiento asado  Smoked sardine with roast pepper	4,00 / Unidad
Salazones del Mar Menor (mojama de atún y hueva de mújol)  Dry fish from Mar Menor	12,00 (1/2 Ración) / 18,00 (Ración)
Mariscos frescos de San Javier (según mercado)  Fresh seafood from San Javier (choice from the days catch)	12,00 / 100 gr
Jamón Ibérico de Jabugo (48 meses) Exclusively acorn-fed, hand-sliced Iberian ham	15,00 (1/2) / 24,00 (Ración)
Quesos selección   Selection of cheese sorts	18,00
Semisalazón de atún rojo en aceite de lima  Red tuna salt with lime oil	18,00
Empanadilla de boquerón con ají casero    Pickled anchovies pasties with homemade chili pepper	2,50

---






## DE LA HUERTA/ VEGETABLES

Parrillada de verduras del campo de Cartagena   Select grilled vegetables from Cartagena	16,00
Ensalada de Salmón con emulsión de su escabeche y frutos rojos Salmon salad with salmon pickle emulsion and red forest fruits	19,00
Ensalada de langostinos, fruta tropical y vinagreta de fruta de la pasión   Shellfish tropical salad with avocado and passion fruit vinaigrett	18,00
Escalibada con perdiz en escabeche y su emulsión Partridge salad with braised red fruits and parmesan cheese	16,00
Selección de gazpachos Collados a elegir: tomate, fresón, cereza y mango     Selection of Collados gazpachos to choose: Tomato, strawberry, cherry y mango	10,00
Burrata con cherrys al pesto  Burrata cheese with cherry tomatoes and pesto	16,00

## PARA COMPARTIR/ TO SHARE

### FRÍOS/ GOLD

Foie micuit hecho en casa, sorbete de higos y sablé de cebolla caramelizada    18,00  
Caramelized micuit foie with figs ice-cream

Tartar de atún rojo del Mediterráneo con yema curada y ahumada      20,00  
Red tuna tartare from mediterraneo and smoked egg yolk

Steak tartar con sus encurtidos 24,00  
Steak tartare with pickles

### CALIENTES/ HOT





Nuestros huevos revueltos con foie y trufa de La Sagra  16,00  
Our scrambled eggs with foie and truffle from La Sagra

Pulpo confitado con parmentier de trufa negra y setas    24,00  
Octopus with bleck truffle parmentier and mushrooms

Calamar fresco al estilo Collados   20,00  
Collados style fresh squid

Lubina a la bearnesa    20,00  
Bearnaise sea bass

Rabas de calamar con mayonesa de berberechos    20,00  
Strips squid with cockles mayo

Selección de croquetas del chef \*Boletus, calamar y jamón     2,00 / unid.  
Our croquettes selection \*Boletus, squid and ham

---

## PESCADOS/ FISH

Lubina al corte sobre quinoa tostada, crema de coliflor y romesco    22,00  
Sea bass of the encañizada with quinoa and vegetables

Bacalao al pil pil horneado y setas silvestres    20,00  
Traditional cod fillet with mushroom

Atún rojo en tataki con pico de gallo y soba     22,00  
Red tuna tataki with sesame

Ijada de atún con piquillos asados al horno de leña y chips de patata  30,00  
Tuna belly with roasted peppers in a wood- fired oven and potato chips

Pescados de lonja (consultar)  -  
Fish of the day (choice from the days cath)

## CARNES/ MEATS

Pluma ibérica marinada y frutas osmotizadas al ron Iberian marinated with fruits osmotized with rum	20,00
Confit de pato sobre puré de boniato y reduccion de grand manier y mostaza Duck confit on sweet carrot puree and old mustard	20,00
Solomillo de vaca con manzana y foie fresco Sirloin steak with apple and foie	26,00
Entrecot de vaca vieja (40 días de maduración) Old Beef Steak (40 days matured)	30,00
Chuletón de vaca vieja (40 días de maduración) 1 kg aprox. Old beef ribeye (40 days matured) 2 pounds aprox.	60,00



## ARROCES/ RICES

### SECOS/DRY

Arroz de marisco 🦞 🐟 🍤 Shellfish rice	24,00
Arroz de pescado de lonja con ajos tiernos 🦞 🐟 🍤 Typical fish rice with tender garlic	22,00
Arroz a banda 🦞 🐟 🍤 Peeled shellfish rice	20,00
Arroz de bogavante 🦞 🐟 🍤 Lobster rice	22,00

### MELOSO/CREAMY

Arroz meloso de calamar y coliflor 🦞 🐟 🍤 Creamy rice with with squid, cauliflower and chard	18,00
Caldero del Mar Menor 🦞 🐟 🍤 Typical rice from the Region of Murcia (Mar Menor)	20,00

## PARA NIÑOS/ FOR KIDS

Croquetas de jamón (6 unid)   	12,00
Ham croquettes	
Calamar a la andaluza  	12,00
Battered squid	
Pasta boloñesa  	10,00
Pasta bolognese	
Lubina salvaje con patatas fritas   	18,00
Wild sea bass with french fries	
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas  	12,00
Breaded chicken breast with french fries	
Solomillo de ternera con patatas fritas  	18,00
Beef tenderloin with chips	

---

## MOMENTOS DULCES/ SWEET MOMENT

Selección de quesos, frutas desecadas y nueces  	7,00 / pers.
Selection of cheeses, dry fruits, and nuts	
Gazpacho de fresas con sorbete de mandarina y espuma de arroz con leche 	7,00
Strawberry gazpacho with mandarin ice-cream and rice pudding foam	
Volcán de la Sagra con helado de turrón   	10,00
Chocolate coulant with nougat ice cream	
Tarta de queso Collados   	7,00
Collados cheesecake	
Rollitos de almendra con mousse de chocolate Belga    	7,00
Almonds rolls with Belgian chocolate mousse	
Sorbetes de verano sin alcohol * limón, mandarina, piña, mango  	7,00
Summer sorbets (lemon, mandarine, pineapple, mango)	
Fruta de verano con helados (para 2 personas)  	7,00
Seasonal fruit with ice-cream	
Brownie de pistacho con sorbete de limón    	7,00
Pistachio brownie with lemon sorbet	

## MARIDADOS CON UNA COPA DE VINO DULCE/ MARIOUS WITH A SWEET WINE CUP

Solera 1918 / Ximenez Spinola D.O.Jerez	10,00
Weinrieder St. laurent Eiswein 2006 / Weinrieder. Weinviertel. Austria.	8,00
Pedro Ximénez / D.O. Jerez	5,00
Blanco Sauternes Mouton Cadet	4,00
Tokaji 3 puttonyos / D.O. Tokaji (Hungria)	7,00



### ALERGIAS E INTOLERANCIAS / ALLERGIES AND INTOLERANCES

Si tienes alergias o intolerancias, es importante que nos lo comuniques antes de empezar. Gracias  
Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes. (Reglamento EU 1169/2011)

If you have allergies or intolerances, it is important to tell us before you start, thank you.  
All our dishes can contain some ALLERGEN food among its ingredients. (EU Regulation 1169/2011)



CUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



SÉSAMO  
SESAME



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



FRUTA CON  
HUESO  
FRUIT WITH BONE



HUEVO  
EGG



PESCADO  
FISH



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



VEGETARIANO  
VEGETARIAN



MOSTAZA  
MUSTARD



APIO  
CELERY



CACAHUETES  
PEANUTS



LÁCTEOS  
DAIRY



SULFITO  
SULPHITES



SOJA  
SOY



ALTRAMUCES  
LUPIN



VEGANO  
VEGAN



Se adaptan platos para veganos / Adapted menu for vegans available

Iva incluido en todos los precios de la carta  
All prices in the menu include VAT