

CARTA RESTAURANTE
RESTAURANT MENU



COLLADOS











— BEACH —

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

APERITIVOS / APPETIZERS

Conservas gourmet (mejillón, navaja, berberecho) 	Consultar
Canned seafood (cockle, mussel, clams, molluscs)	
Anchoas de Santoña 	12,00
Anchovies from Santoña	
Salazones del Mar Menor 	(según mercado)
(mojama de atún y hueva de mújol)	
Dry fish from Mar Menor	
Mariscos frescos hervidos 	(según mercado)
(según mercado)	
Cooked Fresh seafood (choice from the days cath)	
Jamón Ibérico D.O Jabugo (48 meses)	15,00 (1/2) / 24,00 (Ración)
Exclusively acorn-fed, hand-sliced Iberian ham	
Quesos selección  	12,00 (1/2) / 18,00 (Ración)
Selection of cheese sorts	
Semisalazón de atún rojo en aceite de lima 	18,00
Red tuna salt with lime oil	
Empanadilla de boquerón con ají casero   	3,00
Pickled anchovies pasties with homemade chili pepper	

DE LA HUERTA / VEGETABLES


Gazpacho de mango con níspero relleno de foie y gelle de amareto  	10,00
Mango gazpacho with loquat stuffed with foie and amaretto gelle	
Gazpacho cereza con tartar de langostinos  	10,00
Cherry gazpacho with prawn tartare	
Burrata con cherrys al pesto 	16,00
Burrata cheese with cherry tomatoes and pesto	
Capresse de atún (semi salazón) y tomate de temporada 	16,00
Capresse (semi salted) and seasonal tomato	
Parrillada de verduras del campo de Cartagena  	18,00
Select grilled vegetables from Cartagena	
Ensalada de Salmón con emulsión de su escabeche y frutos rojos	18,00
Salmon salad with salmon pickle emulsion and red forest fruits	
Ensalada de langostinos, fruta tropical y vinagreta de fruta de la pasión  	19,00
Shellfish tropical salad with avocado and passion fruit vinaigrett	

PARA COMPARTIR/ TO SHARE











FRÍOS / COLD

- Foie ahumado al romero con frutos rojos    18,00
Rosemary smoked foie with red berries
- Tartar de atún rojo del Mediterráneo con yema curada y quinoa negra      20,00
Red tuna tartare from mediterraneo and black quinoa



CALIENTES / HOT

- Nuestros huevos revueltos con foie y trufa de la Sagra  18,00
Our scrambled eggs with foie and truffle from La Sagra
- Pulpo confitado con parmentier de trufa negra y setas    24,00
Octopus with black truffle parmentier and mushrooms
- Rabas de calamar con mayonesa de berberechos    20,00
Strips squid with cockles mayo
- Calamar fresco con salsa pil pil y ajo negro  20,00
Squid with pil pil sauce and black garlic
- Croquetas del chef a elegir: 2,50 / Unidad
*Boletus, calamar y jamón    
Our croquettes selection *Boletus, squid and ham
-

PESCADOS / FISH

- Bacalao a baja temperatura con su pil pil y setas silvestres  22,00
Low temperature cod with pil pil sauce and mushroom cream
- Lubina al corte sobre arroz salvaje, crema de coliflor y romesco    22,00
Sea bass with wild rice and romesco souce
- Atún rojo en tataki con pico de gallo y soba     22,00
Red tuna tataki with pico de gallo
- 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)  Consultar
Fish of the day (choice from the days cath)

CARNES / MEATS

Confit de pato sobre crema de boniato y chalotas y tirabeques 	22,00
Duck confit on sweet carrot puree and old mustard	
Pluma ibérica marinada al curry con tabulé al carbón 	22,00
Iberian pork marinated in curry with carbon tabouleh	
Solomillo de vaca con manzana y foie fresco	26,00
Sirloin steak with apple and foie	
Picada de chuleta madurada de 60 días	24,00
60 days matured steak-tartare	
Entrecot de vaca vieja (40 días de maduración)	30,00
Old Beef Steak (40 days matured)	
Chuletón de vaca vieja (40 días de maduración) 1 kg aprox.	64,00
Old beef ribeye (40 days matured) 2 pounds aprox.	






ARROCES/ RICES

Mínimo dos personas. Solo a mediodía
Minimum two people. Only midday

SECOS / DRY

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


















MELOSO / CREAMY

Arroz meloso de calamar y coliflor   	20,00
Creamy rice with with squid, cauliflower and chard	
Caldero del Mar Menor   	22,00
Typical rice from the Region of Murcia (Mar Menor)	

PARA NIÑOS / FOR KIDS

Croquetas de jamón con patatas fritas(6 unid)   	12,00
Ham croquettes with french fries	
Calamar a la andaluza con patatas fritas  	12,00
Battered squid with french fries	
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  	8,00 / p.p
Selection of cheeses, dry fruits, and nuts	
Volcán de la Sagra con helado de turrón   	10,00
Chocolate coulant with nougat ice cream	
Tarta de queso Collados   	7,00
Collados cheesecake	
Gazpacho de fresas, sorbete de mandarina y espuma de arroz con leche 	7,00
Strawberry y gazpacho, mandarin sorbet and rice pudding foam	
Rollitos de almendra con mousse de chocolate Belga    	7,00
Almonds rolls with Belgian chocolate mousse	
Sorbetes de verano (limón, mandarina y mango)  	10,00
Summer sorbets (lemon, mandarine and mango)	
Fruta de verano con helados (para 2 personas)  	12,00
Seasonal fruit which ice-cream	

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

Pedro Ximénez / D.O. Jerez. 2010

5,00

Tokaji / 5 Puttonyos. Hungría

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 it is ingredients. (EU Regulation 1169/2011)



CUSTACEOS
RUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



FRUTA CON
HUESO
FRUIT WITH BONE



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
MOLLUSCS



VEGETARIANO
VEGETARIAN



GLUTEN
GLUTEN

C



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