

Aire

<i>Anchoas del Cantábrico marinadas en A.O.V.E.</i>	20€
<i>Tabla de Béjar. Jamón y lomo ibérico de bellota Reserva D.O. Guijuelo, cortado a cuchillo</i>	24€
<i>Ensalada Sefardí</i>	20€
<i>Foie Gras Mi Cuit</i>	16€

Fuego

<i>Huevos ecológicos de corral fritos en Aceite de Cuquillo virgen extra con jamón de bellota.</i>	17€
<i>Arroz de Calasparra semi-integral con Verduras y queso.</i>	17€
<i>Arroz de Calasparra semi-integral con Calamares y su Tinta.</i>	19€
<i>Arroz de Calasparra semi-integral cremoso con Boletus y Parmesano.</i>	19€

Agua

<i>Pulpo confitado en Aceite de Cuquillo Virgen Extra con Placton marino</i>	22€
<i>Lubina Doctor Raimundo</i>	20€
<i>Atún Rojo del Mediterráneo a la Inversa con AjoBlanco de AjoNegro</i>	20€
<i>Bacalao confitado en Aove de café</i>	20€
<i>Reo en escabeche</i>	15€

Tierra

<i>Solomillo de Ternera Gallega + 30 días de maduración. - 250 gr.</i>	22€
<i>Paletilla asada de Cordero Lechal Segureño al estilo de Carbonero</i>	23€
<i>Presa de Chato murciano en Flor de Cuquillo al vacío con Papel Prehistórico.</i>	24€
<i>Perdiz de Montanera en escabeche</i>	18€
<i>Solomillo de Ibérico adobado con Pimentón de Murcia</i>	16€
<i>Coquelet asado con vino de Bullas</i>	15€

Menús

<i>Menú Degustación de temporada, #PaFiroFlexia</i>	59 €
<i>Menú Degustación de temporada, #Virgen Extra</i>	49 €
<i>Menú del Peregrino (Solo Laborables)</i>	22 €

Precios con IVA y servicio incluido

