

Desayuno

DESAYUNOS/BREAKFAST

Tostada con mantequilla y mermelada <i>Toast with butter and jam</i>	 	2,00€
Tostada con aceite de oliva <i>Toast with olive oil</i>		1,80€
Tostada con tomate de la huerta <i>Toast with fresh tomato collected from our local orchards</i>		2,00€
Tostada de aguacate <i>Toast with avocado</i>		2,50€
Tostada con jamón ibérico y tomate de la huerta <i>Toast with Iberian ham and tomato collected from our local orchards</i>		4,00€
Tostada con queso fresco y tomate de la huerta <i>Toast with fresh cheese and tomato collected from our local orchards</i>	 	2,80€
Tostada con jamón york y tomate de la huerta <i>Toast with cooked ham and tomato collected from our local orchards</i>		2,80€
Tostada de pavo y rúcula <i>Toast with turkey breast and rocket salad</i>		3,00€
Tostada de pan de aceitunas negras con aguacate, ventresca y queso fresco <i>Toast of black olives bread with avocado, tuna belly and white cheese</i>	  	6,50€
Tostada vegetal (espárragos, queso fresco, ventresca y mayonesa) <i>Green toast (asparagus, white cheese, tuna belly and mayonnaise)</i>	  	6,00€
Selección de bollería artesana <i>Sweet pastries assortment</i>	 	2,50€
Pincho de tortilla de patata <i>Slice of Spanish omelette</i>	 	4,50€
Bowl de fruta <i>Bowl of assorted fruits</i>		6,50€

ZUMOS NATURALES/ FRESHLY SQUEEZED JUICES

Zumo de piña <i>Pineapple juice</i>	4,50€	Zumo de fresa <i>Strawberry juice</i>	4,50€
Zumo de mango <i>Mango juice</i>	4,50€	Zumo de naranja <i>Orange juice</i>	3,50€

CAFÉS/COFFEES

Café solo <i>Espresso coffee</i>	2,00€	Café americano <i>Black coffee</i>	3,00€
Café cortado <i>Flat white coffee</i>	2,50€	Capuccino	4,00€
Café con leche <i>Cafe latte</i>	3,50€	Carajillo <i>Espresso with a drop of brandy</i>	3,50€
Café manchado <i>Espresso with a drop of sweetened condensed milk or plain milk</i>	3,00€	Belmonte <i>Espresso with sweetened condensed milk and a drop of brandy</i>	3,50€
Café bombón <i>Espresso with sweetened condensed milk</i>	3,50€	Asiático <i>Espresso with sweetened condensed milk, Licor 43 and cinnamon</i>	5,00€

Desayuno continental

Café, tostada de mantequilla o aceite o bollería y zumo de naranja



6,00€

Continental breakfast

Coffee, fresh orange juice and toast with butter or olive oil or sweet pastry

Desayuno Odiseo

Café, tostada especial y zumo de frutas



8,50€

Odiseo breakfast

Coffee, special toast and fresh orange juice

Desayuno Nacional

Café, pincho de tortilla y zumo de naranja



6,00€






Spanish breakfast

Coffee, slice of Spanish omelette and fresh orange juice




















Restaurante

ENSALADAS/SALADS

Ensalada clásica	 	12,00€
<i>Classic salad</i>	HUEVO/ EGG PESCADO/ FISH	
Ensalada de tomate raff, bonito en salazón y cogollos		14,00€
<i>Lettuce hearts salad with raff tomato, salted cured with tune</i>	PESCADO/ FISH	
Ensalada de jamón de pato, mango, mascarpone and fried leek	 	16,00€
<i>Mixed lettuce salad with duck ham, mango, mascarpone and fried leek</i>	LÁCTEO/ MILK NUTS/ CACAHUTS	

ENTRANTES/STARTERS

Marinera	  	2,50€
<i>Marinera [russian salad on a thin cracker topped with a salt cured anchovy]</i>	GLUTEN/ GLUTEN HUEVO/ EGG PESCADO/ FISH	
Arroz a banda en mano con gambita	   	4,00€ (ud)
<i>Crunchy roll of "paella a banda" [traditional rice dish cooked in fish broth] with shrimp</i>	GLUTEN/ GLUTEN CRUSTACEOS/ CRUSTACEAN HUEVO/ EGG PESCADO/ FISH	
Caldo de pelotas de puchero	 	7,00€
<i>Stew broth with traditional meatballs</i>	GLUTEN/ GLUTEN APIO/ CELERY	
Alcachofas guisadas con foie gras	  	10,00€
<i>Stewed artichokes with goie gras</i>	HUEVO/ EGG LÁCTEO/ MILK APIO/ CELERY	
Foie asado a la leña		16,00€
<i>Wood roasted foie</i>	PESCADO/ FISH	
Guacamole marino y picos de mar	 	15,00€
<i>Sea guacamole and seaweed breadsticks</i>	GLUTEN/ GLUTEN MOLUSCOS/ MOLLUSCS	
Carpaccio de gambita con tomate seco, parmesano y piñones	  	15,00€
<i>Shrimp carpaccio with sun-dried tomato, parmesan and pine nuts</i>	CRUSTACEOS/ CRUSTACEAN LÁCTEO/ MILK NUTS/ CACAHUTS	
Tartar de atún y mojama		16,00€
<i>Tuna loin and tuna jerky tartar</i>	PESCADO/ FISH	
Pulpo asado murciano		18,00€
<i>Murcian style roasted octopus</i>	MOLUSCOS/ MOLLUSCS	

FRITURAS/FRIED

Croquetas de jamón ibérico <i>Iberian ham croquettes</i>	 GLUTEN/ GLUTEN	 HUEVO/ EGG	 LÁCTEO/ MILK	2,50€ (ud)
Buñuelo de bacalao con su corteza y pilpil <i>Cod fritters with its crispy skin and pilpil sauce</i>	 GLUTEN/ GLUTEN	 PESCADO/ FISH		3,00€ (ud)
Caballitos de gambas <i>Deep fried coated shrimp</i>	 GLUTEN/ GLUTEN	 CRUSTÁCEOS/ CRUSTACEAN	 SOY/ SULFITOS	4,00€ (ud)
Berenjena con miel de caña y arrope <i>Aubergine sticks with canne honey and arrope</i>	 GLUTEN/ GLUTEN			8,00€
Rabas de calamar con espuma de mayonesa de berberechos y limón <i>Squid rings with cockles and lemon mayonnaise foam</i>	 GLUTEN/ GLUTEN	 MOLUSCOS/ MOLLUSCS		12,00€
Pescado frito y salsa bearnesa <i>Deep fried sea and beamaise sauce</i>		 PESCADO/ FISH		24,00€



FUSIÓN Y JAPONÉS

Pan bao de panceta lacada

Salsa hoisin, mayonesa japonesa y ají amarillo



4,00€ (ud)

Bao bread with lacquered pork belly

Hoisin sauce, Japanese mayonnaise and yellow chilli pepper

Humita

Empanadilla, mascarpone, cebolla morada, maíz tostado y curry rojo



4,00€ (ud)

Humita

Dumpling with mascarpone cheese, red onion, toasted corn and red curry

Tacho

Taco de carrillera de ternera, achiote, mascarpone y cítricos



5,00€ (ud)

Tacho

Beef cheeks, achiote, mascarpone cheese and citrics

NIGUIRIS

2 uds

Variedad de tradicional de sushi con una base de arroz que se elabora con las manos

Traditional sushi, rice based and handcrafted

Salmón

Salmon



4,00€

Atún - toro

Toro-tuna



5,00€

MAKI Tempurizado / Tempurized MAKI

Rollo de arroz envuelto en alga nori

8 uds

Rice roll wrapped in nori seaweed

Langostinos, cangrejo y salmón

20,00€

Prawns, crab and salmon



URAMAKIS / URAMAKIS

Rollo de arroz y alga invertida

8 uds

Rice roll with inverted seaweed




Tartar de atún picante

20,00€

Spicy tuna tartar



PESCADOS / FISH

Ostras a la brasa		4,00€ (ud)
<i>Seared oysters</i>		
Navajas a la abrasa con aceite de hojas de naranjo y láminas de panceta	 	16,00€
<i>Seared razor shell with orange tree leaves oil and thin slices of pork belly</i>		
Calamar a la brasa	  	18,00€
<i>Seared squid</i>		
Rodaballo a la brasa con jugo de sus huesos		22,00€
<i>Seared turbot with the juice of its fishbones</i>		
Rape a la brasa con chimichurri		20,00€
<i>Seared monkfish with chimichurri sauce</i>		

CARNES / MEATS

Cochifrito con membrillo de menta		20,00€
<i>Crunchy suckling pig with mint and lime quince</i>		
Solomillo a la parrilla		24,00€
<i>Grilled veal sirloin</i>		
Chuleta de vaca a la brasa 60 días de maduración		59,00€/KG
<i>60 says dry-aged old cow T-Bone</i>		



ARROZ / RICE

(Mínimo 2 personas / precios por persona / 30 minutos)

(Minimum 2 people / price per person / 30 minutes)

Arroz a banda

Rice "a banda" [traditional rice cooked in fish stock]



14,00€

Arroz meloso de calamar y alcachofa

Mellow rice with squid and artichoke



15,00€

Arroz seco de calamar, embutido y magro

Paella with squid, deli meats and pork loin



15,00€

Arroz seco de atún y gamba

Paella with tuna and shrimp



18,00€

Arroz seco de bogavante

Paella with lobster



20,00€

Arroz seco de rodaballo, ajos tiernos y piñones

Paella with turbot, tender garlic and pine nuts



20,00€



POSTRES / DESSERTS

Tabla de petit fours

4,00€
(persona)

Petit fours assortment

Puro Chocolate

8,00€

Bizcocho de chocolate con leche, crema de chocolate negro, helado de chocolate al 70% y crujiente de haba de cacao



Pure Chocolate

Milked chocolate cake, dark chocolate cream, 70% dark chocolate ice cream and cocoa bean crunchy caramel

Dulce y ron

8,50€

Cremoso de chocolate blanco tostado con ron, mousse de vainilla, nuez de pecán y helado de haba tonca



Sweet and rum

Toasted white chocolate with rum cream, vanilla mousse, pecan nut and tonka bean ice cream

Iceberg

8,50€

Bizcocho seco de cacahuete, gel de café, mousse de cacahuete y crujiente de haba de cacao



Iceberg

Peanut dry cake, coffee gel, peanut mousse and cacao bean crunchy biscuit



ALÉRGENOS



GLUTEN/
GLUTEN



CRUSTÁCEOS/
CRUSTACEAN



HUEVO/
EGG



PESCADO/
FISH



CACAHUETE/
PEANUT



SOJA/
SOY



LÁCTEOS/
MILK



FRUTOS DE CÁSCARA/
CASCARA FRUITS



APIO/
CELERY



MOSTAZA/
MUSTARD



SÉSAMO/
SESAME



SO Y/
SULFITOS



MOLUSCOS/
MOLLUCS



ALTRAMUZ/
LUPIN

O D I S E O

O D I S E O