

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>Sardinas abumadas con Aguacates y tomates</i>	18€
<i>Pipirrana Murciana</i>	14€

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 Gambas Rojas</i>	19€

Agua

<i>Pulpo confitado en Aceite de Cuquillo Virgen Extra con Algas marinas</i>	22€
<i>Lubina Doctor Raimundo ;)</i>	20€
<i>Atún de Mazarrón a la Inversa con AjoBlanco de AjoNegro</i>	20€

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€

Menús

<i>Menú Degustación de temporada, #PaFiroFlexia 9 platos</i>	59 €
<i>Menú Degustación de temporada, #Virgen Extra</i>	49 €
<i>Menú del Peregrino (Solo los laborables)</i>	22 €

Precios con IVA y servicio incluido

