
NUESTROS MENÚS DIARIOS / OUR DAILY MENUS

Menu Degustación / Tasting menu

Aperitivo, Tres entradas, un principal, postre y café
Appetizer, three starters, one main dish, dessert and coffee

Maridaje de vinos

Wines pairings

Maridaje vinos premium

Premium wines pairings

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)



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



FRUTA CON
HUESO
FRUIT WITH BONE



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
MOLLUSCS



GLUTEN
GLUTEN



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
DAIRY



SULFITO
SULPHITES



SOJA
SOY



ALTRAMUCES
LUPIN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



Se adaptan platos para veganos / Adapted menu for vegans available

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

Prices in €. VAT included in all the prices of the menu

APERITIVOS / APPETIZERS

Conservas gourmet (mejillón, navaja, berberecho) 🐚
Canned seafood (cockle, mussel, clams, molluscs)

Anchoas de Santoña [10 piezas] 🐟
Anchovies from Santoña [10 pieces]

Sardina con pimiento asado 🐟
Sardine with roasted pepper

Salazones del Mar Menor (mojama de atún y hueva de mújol) 🐟
Dry fish from Mar Menor

Mariscos frescos de San Javier (según mercado) 🐚
Fresh seafood from San Javier (choice from the days catch)

Jamón Ibérico de Jabugo (48 meses)
Exclusively acorn-fed, hand-sliced Iberian ham

Quesos selección 🧀
Selection of cheese sorts

DE LA HUERTA/ VEGGIES AND FRUITS

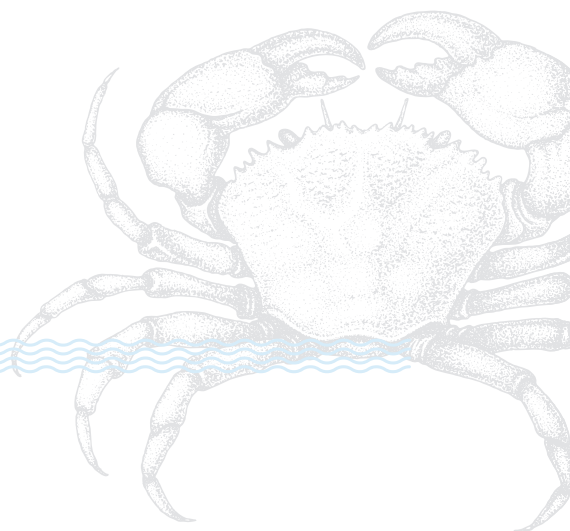
Parrillada de verduras del campo de Cartagena 🌿
Select grilled vegetables from Cartagena

Ensalada de Salmón con emulsión de su escabeche y frutos rojos 🐟
Salmon salad with salmon pickle emulsion and red forest fruits

Ensalada de langostinos del Mar Menor, fruta tropical y vinagreta de fruta de la pasión 🦞 🥥
Shellfish tropical salad and passion fruit vinaigrette

Ensalada queso de cabra con carne de membrillo y vinagreta de mostaza antigua 🧀 🍷
Goat cheese salad with quince and mustard vinaigrette

Selección de gazpachos Collados a elegir: fresón, cereza y mango 🌿 🥭
Selection of Collados gazpachos to choose: strawberry, cherry, mango



PARA COMPARTIR/ TO SHARE

FRÍOS/ COLD

Usuzukuri de pez limón (8und.) 🐟 🥒 🌾

Lemon fish usuzukuri

Sashimi moriawase (16 und.) 🐟

Selection of chef

Toro, pan y tomate (8und.) 🐟 🌾

Tuna, bread and tomato (8und.)

Usuzukuri de viera 🐟 🥒

Scallop usuzukuri

Foie micuit hecho en casa, sorbete de higos y sablé de cebolla caramelizada 🌾 🍷 🥚

Caramelized micuit foie with figs ice-cream

Steak tartar con sus encurtidos 🍷 🥚

Steak tartare with pickles

Tartar de atún rojo del Mediterráneo 🐟 🥒 🌾 🥚 🌿

Red tuna tartare from Mediterráneo

CALIENTES/ HOT

Nuestros huevos revueltos con foie y trufa de la Sagra 🥚

Our scrambled eggs with foie and truffle from La Sagra

Pulpo confitado con parmentier de trufa negra y setas 🍷 🍽️ 🌿

Octopus with black truffle parmentier and mushrooms

Calamar nacional al estilo Collados 🍽️ 🥚

National squid style Collados

Queso de cabra caliente con confitura de tomate casero 🍷

Hot goat cheese with homemade tomato jam

Servicio de pan y agua por persona

Bread and water per person

PESCADOS/ FISH

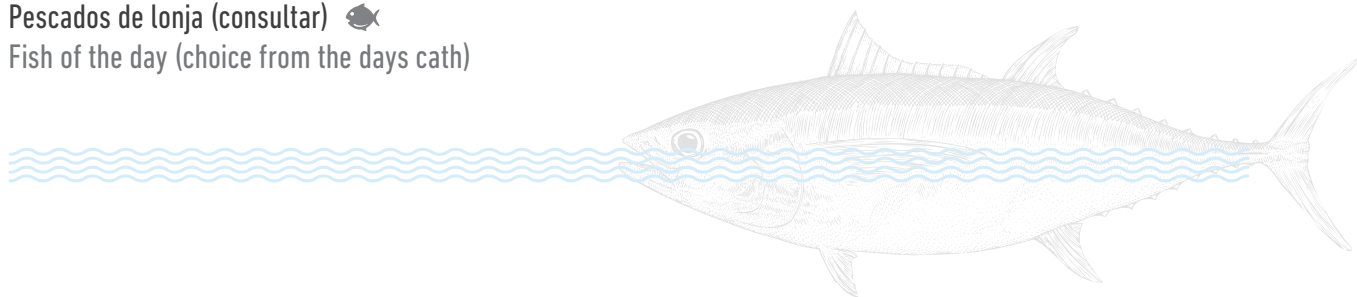
Lubina de la Encañizada con arroz salvaje y verduritas 🐟 🌞 🍳
Sea bass of the Encañizada with wild rice and vegetables

Lomo de Bacalao con crema de jamón y setas confitadas 🐟 🍄 🍷
Cod fillet on ham cream and mushrooms

Tataki de atún rojo con toques asiáticos y sésamo 🐟 🌱 🌿
Red tuna tataki with asian touches and sesame

Ijada de atún con piquillos asados al horno de leña y chips de patata 🐟
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 al curry de madras con piña osmotizada al ron
Iberian marinated curry of madras with pineapple osmotized with rum

Confit de pato sobre dulce puré de zanahoria y mostaza antigua 🍷
Duck confit on sweet carrot puree and old mustard

Solomillo de vaca con manzana y foie
Sirloin steak with apple and foie

Entrecot de vaca vieja (40 días de maduración)
Old Beef Steak (40 days matured)

Chuletón de vaca vieja (40 días de maduración) 1 kg aprox
Old beef ribeye (40 days matured) 2 pounds aprox



ARROCES/ RICES

Arroz a banda 🦞 🐟 🍤
Peeled shellfish rice

Caldero del Mar Menor 🦞 🐟 🍤
Typical rice from the Region of Murcia (Mar Menor)

Arroz de bogavante 🦞 🐟 🍤
Lobster rice

Solo servicio mediodía / Min. 2 personas
Only service at midday / 2 pax min.

PARA NIÑOS/ FOR KIDS

Croquetas de jamón (6 unid) 🍷 🌾 🥚
Ham croquettes

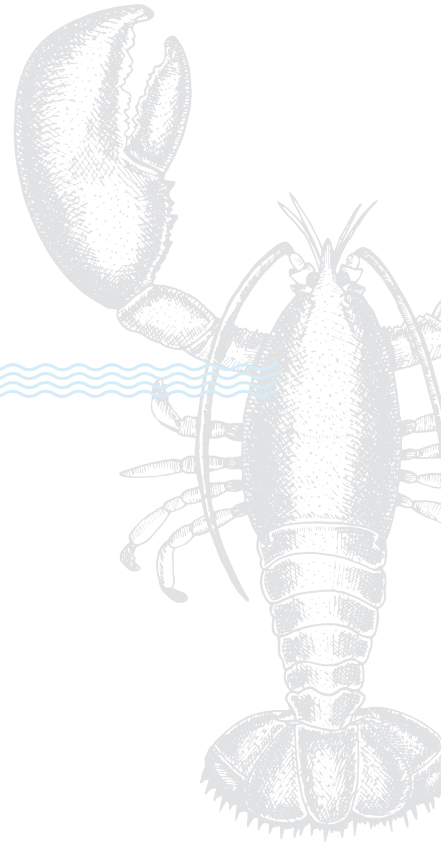
Calamar a la andaluza 🌾 🥚
Battered squid

Pasta boloñesa 🌾 🥚
Pasta bolognese

Lubina de playa con patatas fritas 🐟 🌾 🥚
Sea bass with french fries

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas 🌾 🥚
Breaded chicken breast with french fries

Solomillo de ternera con patatas fritas 🌾 🥚
Beef tenderloin with chips



MOMENTOS DULCES/ SWEET MOMENT

Selección de quesos, frutas desecadas y nueces 🍷 🌰
Selection of cheeses, dry fruits, and nuts

Gazpacho de fresas con sorbete de mandarina y espuma de arroz con leche 🍷
Strawberry gazpacho with mandarin ice-cream and rice pudding foam

Volcán de la Sagra con helado de turrón 🌿 🍷 🍷
Chocolate coulant with ice cream

Tarta de queso Collados 🍷 🌿 🌰
Collados cheesecake

Sorbetes de Verano (limón, mandarina, mango) 🍷 🌰
Summer sorbets (lemon, mandarine, mango)

Fruta de verano con helados (para 2 personas) 🍷 🌰
Seasonal fruit with ice-cream (for 2 people)

Rollitos de almendra con cremoso de chocolate blanco 🌿 🍷 🍷 🌰
Almonds rolls with white chocolate cream

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

Solera 1918 / Ximenez Spinola D.O.Jerez

Weinrieder St. laurent Eiswein 2006 / Weinrieder. Weinviertel. Austria

Pedro Ximénez / D.O. Jerez

Blanco Sauternes Mouton Cadet

Tokaji 5 puttonyos / D.O. Tokaji (Hungria)