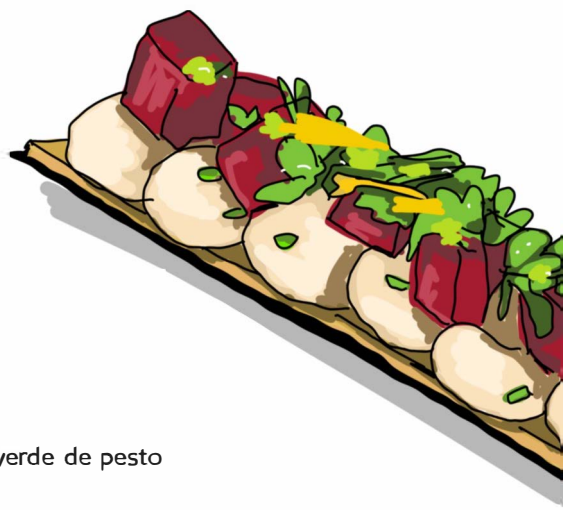




conjugoo
the cóctel shop
EXPERIENCES



Para pícar



CROQUETA DE LECHE DE CABRA / 3,50

Cremosa croqueta de chato murciano,
leche de cabra y velo de tocino ibérico
(Lácteos, huevos, gluten)

CROQUETA DE POLLO AL CURRY / 3,50

Croqueta especiada y con toques cítricos
(Lácteos, huevos, gluten)

CROQUETA DE CALAMAR EN SU TINTA / 3,50

Croqueta cremosa de calamar en su tinta con una mahonesa verde de pesto
(Lácteos, huevos, gluten, moluscos)

MARINERA DE ATÚN ROJO / 4,50

Atún rojo y ensaladilla sobre crujiente regañá
(Soja, pescados, gluten, huevos) **también sin gluten**

BRIOCHE DE CHATO MURCIANO / 9,40

Pan brioché casero relleno de desmigado de costillas de cerdo de chato murciano, crema de queso al vino, canónigos y mahonesa de pimentón
(Soja, gluten, huevos, lácteos) **también sin gluten**

BAO DE CORDERO / 6,90

Pan esponjoso relleno de desmigado de cordero y mahonesa de Ras el Hanout
(Lácteos, huevos, gluten, soja) **también sin gluten**

ALCACHOFAS CON SALSA DE FOIE / media ración 8,50 (2 ud.)

Alcachofas a la plancha con salsa de foie, reducción de PX y crujiente de jamón
(Lácteos) **SIN GLUTEN**

PATATAS BABY CON MOJO PICÓN MURCIANO / 7,50

Papa arrugá canaria con nuestro mojo picón murciano
SIN GLUTEN, también OPCIÓN VEGANA

LANGOSTINOS TOKIO / 7,90 (4 ud.)

Langostinos rebozados en panko crujiente acompañados de mayo yakiniku
(Gluten, soja, sésamo)

Para compartir

GUACAMOLE HECHO AL MOMENTO / ración 10,40

Guacamole tradicional con cebolla, cilantro y tomate, acompañado de totopos de maíz

SIN GLUTEN Y VEGANO

CEVICHE DE LUBINA / ración 19,50

Dados de lomo de lubina curados en lima acompañados de leche de tigre y jalapeño con helado de mango

(Lácteos, pescado) también sin gluten

TEQUEÑOS DE QUESO Y ALBARICOQUE / ración 10,90 (4 ud.)

Dedos de queso envueltos en masa de trigo al horno, acompañados con mermelada de albaricoque

(gluten, lácteos, huevos)

FISH & CHIPS DE GALLO PEDRO EN TEMPURA / ración 23,50

Lomo de Gallo Pedro limpio sin espinas, en una tempura fina, patatas rústicas y nuestra salsa Deluxe casera con encurtidos, hierbas frescas y anchoas

(Pescado, huevos, gluten) también sin gluten

ALCACHOFAS CON SALSA DE FOIE / ración 14,50 (4 ud.)

Alcachofas a la plancha con salsa de foie, reducción de PX y crujiente de jamón

(Lácteos) SIN GLUTEN

ENSALADA TEMPLADA DE CALABAZA Y REMOLACHA / 12,90

Calabaza al horno a baja temperatura con AOVE, remolacha al vapor con laurel, canónigos y nueces caramelizadas con una vinagreta de miel

(Frutos con cáscara) SIN GLUTEN Y VEGANO

URAMAKI DE LANGOSTINO Y TARTAR DE SALMÓN / 19,90 (8 ud.)

Uramaki de langostino, aguacate, tartar de salmón

marinado en soja, cebollino, tobiko de wasabi y mayo japo

(Lácteos, huevos, pescado, soja, gluten)

STEAK TARTAR / ración 19,90

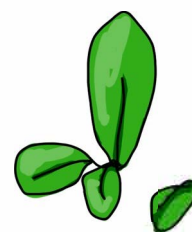
Tartar de lomo alto de ternera madurada con cebolla, alcaparras, pepinillos, mostaza, salsa inglesa, soja y huevo, sobre cama de pan brioche tostado con mantequilla

(Lácteos, huevos, mostaza, gluten, soja, pescado) también sin gluten

TARTAR DE ATÚN ROJO / ración 19,90

Lomo de atún rojo cortado en dados, soja, mahonesa cítrica y aguacate

(Pescado, huevos) también sin gluten





Cócteles

Cócteles afrutados, refrescantes y cítricos perfectos para conjugar con nuestros aperitivos y entrantes

CASTILLO DE ALHAMA / 10,90

AFRUTADO · REFRESCANTE

Gin MG infundado en corteza de naranja, fresa, naranja, lima y soda de pomelo

También disponible SIN ALCOHOL

PANDORA PUNCH / 10,90 ¡NUEVO!

FLORAL · AFRUTADO · CÍTRICO · REFRESCANTE

Gin MG, flor de sauco, manzana verde, pomelo, lima, ginger beer

También disponible SIN ALCOHOL

NORIA GRANDE DE ABARÁN / 10,90

REFRESCANTE · CÍTRICO · ESPECIADO

Ron blanco Angostura 3, hierbabuena fresca, canela, naranja, soda de mango y zumo de lima

También disponible SIN ALCOHOL

VITO CORLEONE / 10,90 ¡NUEVO!

ESPECIADO · AFRUTADO · CÍTRICO

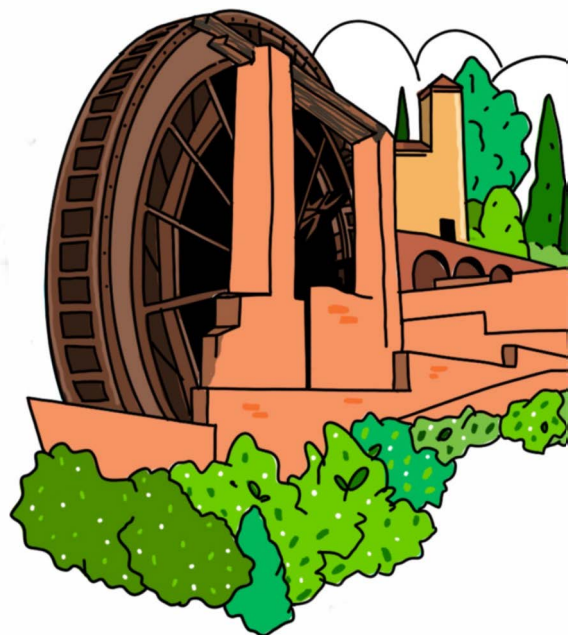
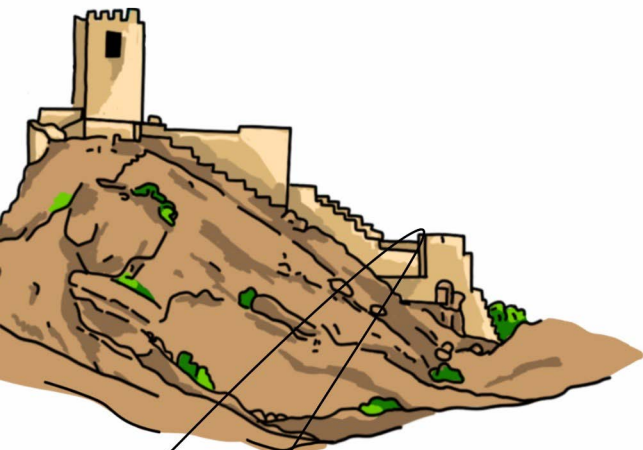
Ron añejo Angostura 7, licor de cereza negra, canela, granada, soda de melocotón, lima

AMOR / 10,90

ÁCIDO · TROPICAL · INTENSO

Vodka, fruta de la pasión, naranja, Bergamota, fresa y cava

OPCIÓN CON FOTO EN EL CÓCTEL / +1€



Cócteles SIN ALCOHOL / 8,90 €

Cócteles

Cócteles afrutados, refrescantes y cítricos perfectos para conjugar con nuestros aperitivos y entrantes

WILLY WONKA FIZZ / 10,90 ¡NUEVO!

AFRUTADO · REFRESCANTE · CÍTRICO

Gin MG, mora, sandía, lima, soda de pomelo

También disponible SIN ALCOHOL

ESPÍRITU / 10,90

DULCE · TROPICAL · REFRESCANTE

Gin MG, mango, cerveza, hierbabuena y lima

También disponible SIN ALCOHOL

RELAX / 10,90

DULCE · CÍTRICO · FLORAL

Pisco, cordial de rosas, zumo de pomelo y clara de huevo

También disponible SIN ALCOHOL

OPCIÓN CON FOTO EN EL CÓCTEL / +1€

SUBMARINO PERAL CARTAGENA / 10,90

ESPECIADO · AFRUTADO · CÍTRICO

Ron añejo Angostura 7 infusionado con clavo, sirope de almendras, fruta de la pasión, licor de naranja y zumo de lima

FLOR MARGARITA / 10,90

CÍTRICO · FLORAL

Tequila, Bergamota, lima y orquídea

EL JOKER / 10,90 ¡NUEVO!

TROPICAL · CÍTRICO · REFRESCANTE

Ron añejo Angostura 7, plátano, mango picante, lima, naranja, ginger ale

También disponible SIN ALCOHOL



Cócteles SIN ALCOHOL / 8,90 €

Para terminar

SECRETO DE CERDO IBÉRICO / 22,90

Secreto de cerdo macerado en especias y AOVE, acompañado de patata ratte

También sin gluten

FISH & CHIPS DE GALLO PEDRO EN TEMPURA / ración 23,50

Lomo de Gallo Pedro limpio sin espinas, en una tempura fina, patatas rústicas y nuestra salsa Deluxe casera con encurtidos, hierbas frescas y anchoas

(Pescado, huevos, gluten) también sin gluten

LINGOTE DE CORDERO / 19,90

Prensado de asado de cordero con parmentier al ajo cabañil

(Soja, lácteos, gluten)

TATAKI DE ATÚN ROJO / 19,50

Corte saku de atún sobre una cama de guacamole y mahonesa de jengibre

(Pescado, soja)

URAMAKI DE AGUJA DE CERDO / 19,90 (8 ud.)

Uramaki de aguja de cerdo a baja temperatura, parmesano, aguacate, cebolla caramelizada, salsa yakiniku y salsa de ají dulce

(Lácteos, sésamo, soja, gluten)

TARTAR DE ATÚN ROJO / ración 19,90

Lomo de atún rojo cortado en dados, soja, mahonesa cítrica y aguacate

(Pescado, huevos) también sin gluten

SOLOMILLO DE TERNERA / 26,40

Solomillo a la plancha acompañado de pimientos de Padrón y patata ratte

SIN GLUTEN

ENTRECOT DE ANGUS / 45,00

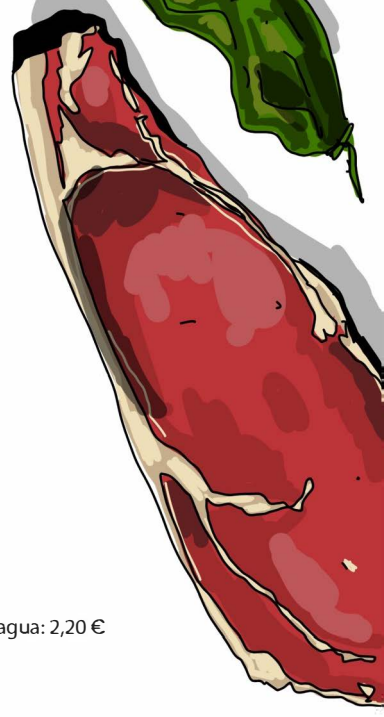
Corte de lomo alto de Angus madurado a la parrilla, con guarnición de patatas fritas y pimientos de Padrón

SIN GLUTEN

HAMBURGUESA VEGANA / 13,00

De alubias rojas y soja texturizada, con tomates secos y tapenade de aceitunas marroquíes con AOVE y orégano

VEGANO, opción SIN GLUTEN



Cócteles

Cócteles complejos y agradables diseñados
para conjugar con nuestros principales

SUBMARINO PERAL CARTAGENA / 10,90

ESPECIADO · AFRUTADO · CÍTRICO

Ron añejo Angostura 7 infundado con clavo, sirope de almendras,
fruta de la pasión, licor de naranja y zumo de lima

DIOSA KALI / 10,90

REFRESCANTE · CÍTRICO · DULCE · TROPICAL

Blend de rones de Jamaica, cordial de Hibisco, naranja y soda de mango

También disponible SIN ALCOHOL

HIDROMIEL / 10,90

DULCE · CÍTRICO · AFRUTADO · PICANTE LIGERO

Ron de Jamaica, jengibre, piña, guindilla, clara de huevo y lima

VITO CORLEONE / 10,90 ¡NUEVO!

ESPECIADO · AFRUTADO · CÍTRICO

Ron añejo Angostura 7, licor de cereza negra, canela, granada,
soda de melocotón, lima

FUEGO AZTECA / 10,90

AHUMADO · PICANTE · CÍTRICO

Tequila, mezcal, licor de chile Chipotle, cordial de Agave
y clara de huevo

Cócteles SIN ALCOHOL / 8,90 €



Un dulce final

TARTA DE LA ABUELA / 6,50

Tradicional tarta de galleta y chocolate, acompañada de helado de chocolate
(Lácteos, huevos, gluten)

TORRIJA DE LECHE DE COCO Y BAILEYS / 8,90

Pan brioche bañado en leche de coco y Baileys, acompañado de crema inglesa y helado de vainilla
(Lácteos, huevos, gluten)

TARTA DE QUESO AL HORNO / 7,50

Cremosa tarta de queso hecha al horno, acompañada con helado de fresa
(Lácteos, huevos, gluten)

COULANT DE CHOCOLATE / 7,40

Coulant de chocolate negro con leche y helado de chocolate
(Lácteos, huevos, gluten, frutos con cáscara)

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO / 7,90

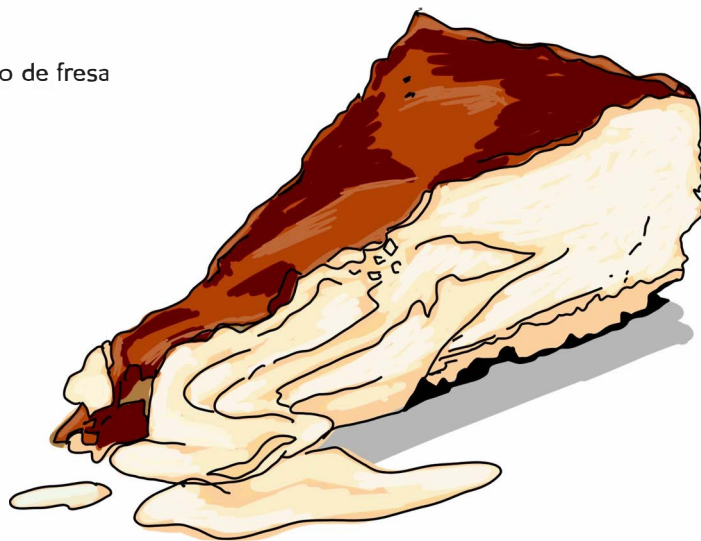
Coulant de chocolate blanco con helado de fresa
(Lácteos, huevos) **SIN GLUTEN**

MOCHIS TROPICALES / 7,50

De fruta de la pasión* y mango, con helado de fresa

SIN GLUTEN

•OPCIÓN VEGANA





Cócteles

Cócteles recomendados para postres

RECUERDOS / 10,90

DULCE · ESPECIADO · AMARGO

Ron añejo Angostura 7, licor de café con especias, café, Campari y humo de canela

OPCIÓN DESCAFEINADA

RELAX / 10,90

DULCE · CÍTRICO · FLORAL

Pisco, cordial de rosas, zumo de pomelo y clara de huevo

También disponible SIN ALCOHOL

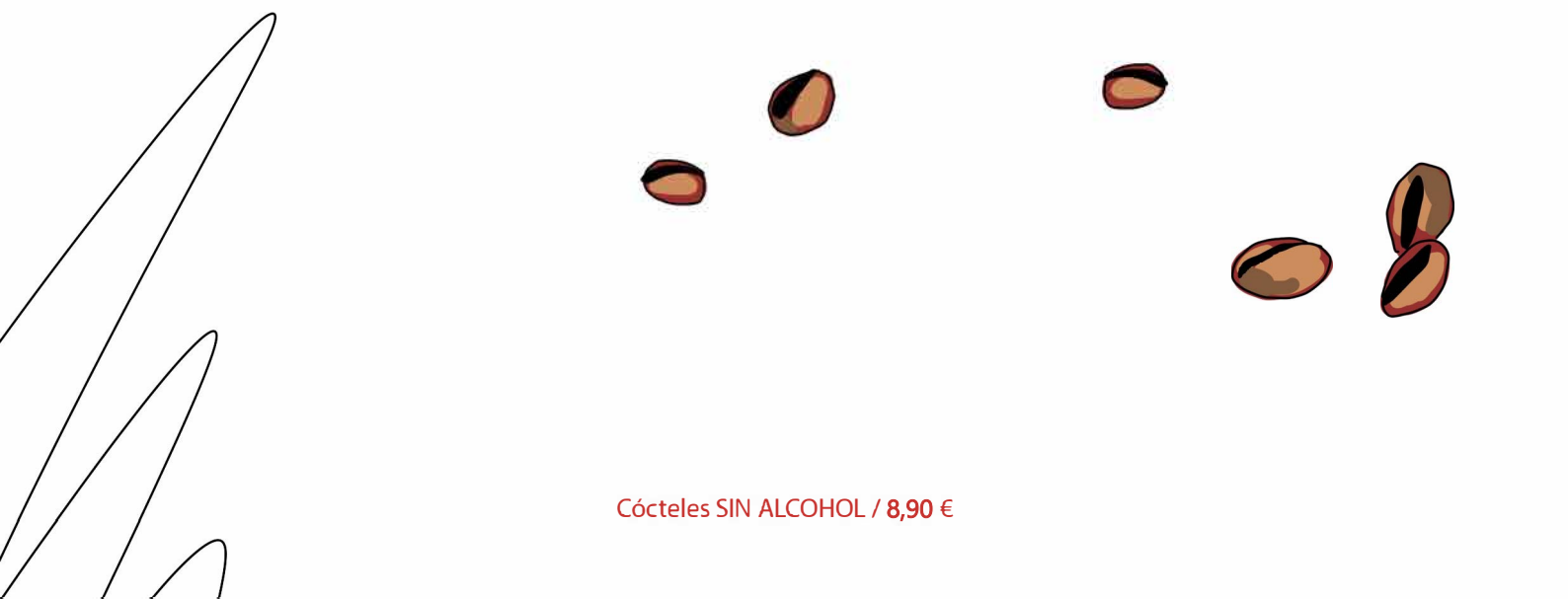
OPCIÓN CON FOTO EN EL CÓCTEL / +1€

AMOR / 10,90

ÁCIDO · TROPICAL · INTENSO

Vodka, fruta de la pasión, naranja, Bergamota, fresa y cava

OPCIÓN CON FOTO EN EL CÓCTEL / +1€



Cócteles SIN ALCOHOL / 8,90 €

Vinos blancos

CHAPIRETE PREFILOXÉRICO / 22,90 - 4,90

Elaborado con viñas prefiloxéricas de más de 100 años.
Suave, afrutado, mineral.
Verdejo. D. O. Rueda

LANTAÑO / 23,90

Procedente de los viñedos más longevos de la bodega.
Fresco, amable y de trago suave.
Albariño. D.O. Rías Baixas

DR. LOOSEN GREY SLATE / 23,90 - 4,90

Equilibrio entre su vibrante dulzura. Fresco y afrutado.
Aromas a piña, melocotón blanco y pera.
Riesling. VDP Mosel-Saar-Ruwer (Alemania)

JARRARTE BLANCO / 19,90

Procedente de viñedos de más de 35 años.
Fresco, con recuerdos a cítricos y hierba en nariz.
Afrutado y equilibrado en boca.
Viura y Garnacha blanca. D.O Ca. Rioja

Vinos espumosos

JUVÉ & CAMPS / 29,90

Aromas de frutas blancas maduras, acompañadas de notas cítricas y toques de pan tostado. Burbuja fina y persistente, con una acidez equilibrada y un final frutal de madurez perfecta.
Macabeo, Xarel-lo, Parellada. D.O. Cava.

RECAREDO, TERRER BRUT NATURE. LARGA CRIANZA / 54,90

Aromas a frutas blancas maduras acompañadas por sutiles notas florales y pinceladas ahumadas y minerales.
En boca equilibrio entre cremosidad y acidez, de paso largo donde aparece un fondo de bollería y frutos secos.
Xarel-lo, Parellada, Macabeo. D.O. Cava.

LUIS ROEDERER. 36 MESES / 86,90

Notas frescas de manzana y pera, notas de avellana, toques cítricos de piel de pomelo y en el fondo aparecen notas de pan brioche. En boca es cremoso, ligero pero potente, con un final sabroso y refrescante de gran longitud.
Chardonnay Pinot Noir, Pinot Meuneir, D.O. Champagne.

AA MIRGIN ROSÉ GRAN RESERVA / 26,90 - 6,90

Vino espumoso rosado. Aromas de crianza con delicados perfumes de frutas rojas. En boca es ligero y fresco, afrutado y estructurado. Debido a su crianza, percibimos notas de pastelería, una burbuja bien integrada y posgusto delicado.
Mataró (Monastrell). Alta Alella.

CELLER DE LES AUS / 22,90 - 4,90

Vino espumoso ancestral blanco. La expresión más pura de la Pansa Blanca y el sauló: fruta blanca, notas de hinojo, salinidad y una cremosa y gastronómica burbuja incomparable.
Pansa Blanca (Xarel-lo). D.O. Alella.



Vinos tintos



ANTÍDOTO / 26,90

Vino vibrante y accesible con una deliciosa expresión frutal y floral. En boca se presenta suave y aterciopelado, con una acidez equilibrada que aporta frescura.

Tempranillo, Albillo, 12 meses. D.O. Ribera del Duero.

ARTADI TRADICIÓN / 24,90 - 4,90

Aromas frutales en nariz, fruta negra y roja, y notas balsámicas y de regaliz. En boca es amplio, fresco, con taninos amables, afrutado y persistente.

100% Tempranillo, 14 meses. D.O.Ca. Rioja.

VIÑA SASTRE ROBLE / 19,90 - 4,60

Víñedos entre los 17 y 30 años. En nariz fruta fresca y notas de frutos secos, sobre un fondo de aromas de bosque, herbáceos. En boca es rotundo y con cuerpo y maduro, equilibrado, con taninos pulidos.

100% Tempranillo, 10 meses. D.O. Ribera del Duero.

VIÑA SASTRE CRIANZA / 38,90

Vino elegante y complejo. Notas intensas de frutas maduras, como ciruela o cereza y toques especiados y balsámicos.

Equilibrado y en boca, con taninos suaves y agradables.

La barrica le aporta notas de vainilla y tostado.

100% Tempranillo, 14 meses. D.O. Ribera del Duero.

BRUMA CASA QUEMADA / 19,90 - 4,80

Expresivo en nariz, con notas de fruta roja, lavanda y cedro.

Buena acidez en boca, sedoso, fruta de hueso, sílex y final largo. Suave.

100% Monastrell, 7 meses. D.O. Jumilla.

PURA VIÑA VINO DE PUEBLO / 19,90 - 3,90

Elaborado con mezcla de uvas de diferentes parcelas.

Fruta y mineralidad en nariz, paso suave y elegante en boca.

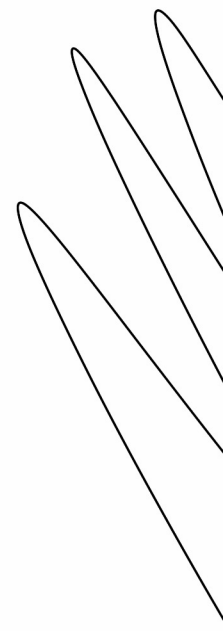
100% Monastrell, D.O. Bullas.

BESOS DE LOBO / 24,90

Vino versátil con un paso por boca suave que destaca por su frescura.

Elaborado co viñas de 25 a 40 años. Una Garnacha con mucha fruta roja, especias de pimienta blanca regaliz, flores, mentolados y tostados perfectamente integrados.

Garnacha de Abanilla. Vinos de la Tierra de la Región de Murcia.



conjugoo
the cóctel shop