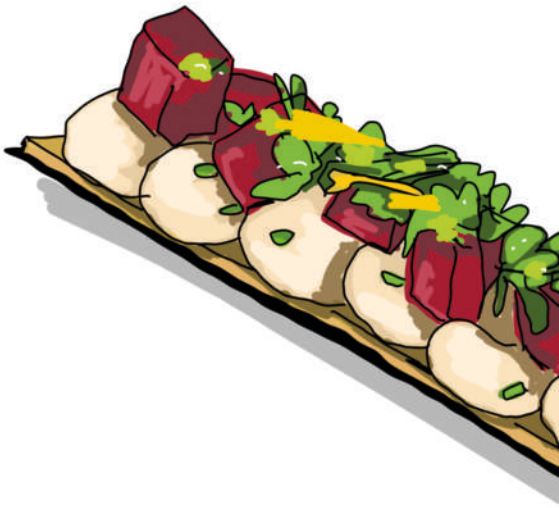


conjugoo

the cóctel shop

EXPERIENCES

Para picar



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)

MARINERA DE ATÚN ROJO / 4,90

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

BRIOCHE DE CHATO MURCIANO / 9,40

Pan brioche 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)

NIGIRI DE ATÚN CON FOIE / 7,50

Atún flambeado con foie y teriyaki
(Pescados, lácteos y soja)

NIGIRI DE VIEIRA / 9,90

Vieira flambeada, con salsa kimchi y teriyaki, terminado con ralladura de lima para un toque fresco
(Soja, moluscos)

IVA 10% incluido // Servicio de pan: incluye pan artesanal, AOVE y sal Maldon. 2,00 €/pax // Servicio de agua: 2,20 €

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, OPCIÓN VEGANA

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)

URAMAKI DE AGUJA / 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)

STEAK TARTAR / ración 22,90

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 18,90

Lomo de atún rojo cortado en dados, soja, mahonesa cítrica y aguacate
(Pescado, huevos, soja) también sin gluten

VERDURAS EN TEMPURA / 10,60

Calabacín, brócoli y pimiento rojo en una tempura ligera y crujiente,
acompañadas de una suave y dulce salsa de miel y mostaza
(Mostaza, gluten, tambien puede contener trazas de huevo, pescado y molusco)

IVA 10% incluido // Servicio de pan: incluye pan artesanal, AOVE y sal Maldon. 2,00 €/pax // Servicio de agua: 2,20 €

Cócteles

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

CASTILLO DE ALHAMA / 10,90

AFRUTADO · REFRESCANTE
Gin MG infusionado en corteza de naranja, fresa, naranja, lima y soda de pomelo
También disponible SIN ALCOHOL

PANDORA PUNCH / 10,90

FLORAL · AFRUTADO · CÍTRICO · REFRESCANTE
Gin MG, flor de sauco, manzana verde, pomelo, lima, ginger beer
También disponible SIN ALCOHOL

DRAGÓN / 11,90 ¡NUEVO!

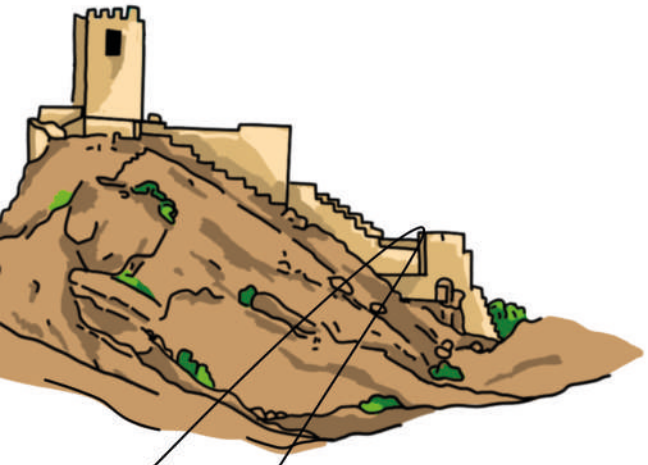
TROPICAL · AFRUTADO · REFRESCANTE
Ron añejo Angostura 7, pithaya, mango picante, lima, naranja
También disponible SIN ALCOHOL

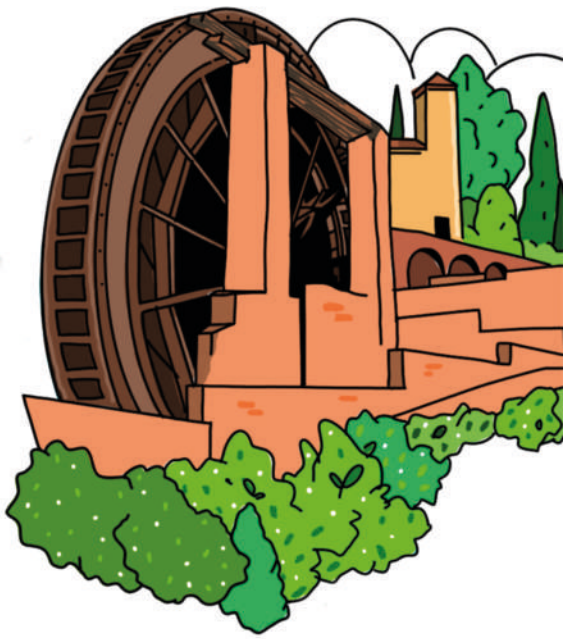
VITO CORLEONE / 10,90

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 / +2€





Cócteles SIN ALCOHOL / 8,90 €

Cócteles

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



WILLY WONKA FIZZ / 10,90

AFRUTADO · REFRESCANTE · CÍTRICO
Gin MG, mora, sandía, lima, soda de pomelo
También disponible SIN ALCOHOL

HARRY POTTER / 10,90 ¡NUEVO!

ESPECIADO · CÍTRICO
Ron añejo Angostura 7, manzana verde, especias, Amaretto, lima, naranja
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 / +2€

SUBMARINO PERAL CARTAGENA / 10,90

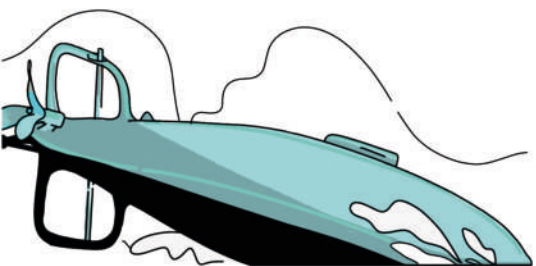
ESPECIADO · AFRUTADO · CÍTRICO
Ron añejo Angostura 7 infusionado con clavo, sirope de almendras, fruta de la pasión, licor de naranja y zumo de lima

REY EMERITO / 10,90 ¡NUEVO!

DULCE · ESPECIADO · COMPLEJO
Bourbon, Amaretto, albaricoque, piña, especias, lima, naranja
También disponible SIN ALCOHOL

EL JOKER / 10,90

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 / 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 / 27,40

Solomillo tierno de ternera a la plancha acompañado de bimi y patata ratte
SIN GLUTEN

ENTRECOT DE ANGUS / 48,00

Corte de lomo alto de Angus madurado a la parrilla, con guarnición de patatas fritas y pimientos del piquillo y bimi
SIN GLUTEN

HAMBURGUESA VEGANA / 14,90

Hamburguesa hecha de zanahoria, remolacha, rábano y pimentón, con pico de gallo fresco, guacamole casero y orégano
(Soja)

CARRILLERA GUISADA CON PARMENTIER / 18,90

Carrillera estofada al vino tinto, tierna y melosa, servida sobre una suave parmentier de patata especiada
(lácteos, apio, sulfitos y gluten)

IVA 10% incluido // Servicio de pan: incluye pan artesanal, AOVE y sal Maldon. 2,00 €/pax // Servicio de agua: 2,20 €

Cócteles

Cócteles complejos y agradables diseñados para conjugar con nuestros principales

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

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

REY EMERITO / 10,90 ¡NUEVO!

DULCE · ESPECIADO · COMPLEJO
Bourbon, Amaretto, albaricoque, piña, especias, lima, naranja
También disponible SIN ALCOHOL

VITO CORLEONE / 10,90

ESPECIADO · AFRUTADO · CÍTRICO
Ron añejo Angostura 7, licor de cereza negra, canela, granada, soda de melocotón, lima

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) OPCIÓN SIN GLUTEN

TARTA DE QUESO DE PISTACHO / 8,50

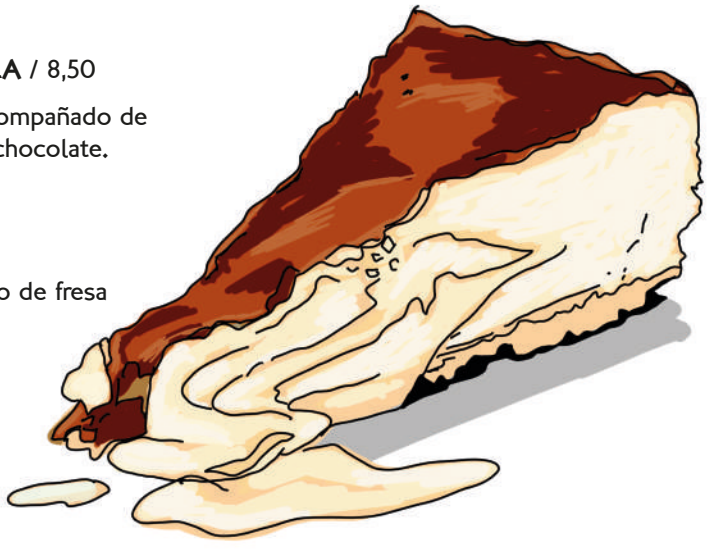
Cremosa tarta de queso, suave e intensa, con el inconfundible sabor del pistacho y acompañada de helado de fresa
(Lácteos, frutos secos)

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA / 8,50

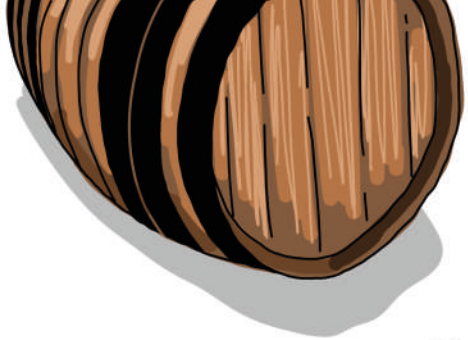
Tradicional brownie templado y jugoso, acompañado de helado de vainilla y cubierto con salsa de chocolate.
(Frutos secos, huevos, gluten y lácteos)

MOCHIS TROPICALES / 7,50

De fruta de la pasión* y mango, con helado de fresa
SIN GLUTEN
*OPCIÓN VEGANA



IVA 10% incluido // Servicio de pan: incluye pan artesanal, AOVE y sal Maldon. 2,00 €/pax // Servicio de agua: 2,20 €



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 / +2€

AMOR / 10,90

ÁCIDO · TROPICAL · INTENSO
Vodka, fruta de la pasión, naranja, Bergamota, fresa y cava
OPCIÓN CON FOTO EN EL CÓCTEL / +2€

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.

PRADO ALEN / 21,00 - 4,90

Fresco y elegante, con gran equilibrio entre fruta madura y acidez vibrante.
Destacan sus notas de manzana, pera y melocotón, con un final mineral,
largo y muy agradable en boca.
Godello, Galicia, D.O. Ribeiro.

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.

VISIEGA ROSADO / 21,00 - 4,50

Cava rosado fresco y equilibrado, con fina burbuja y notas aromáticas a frutos rojos y
leves toques de levadura. En boca es afrutado, sabroso y muy agradable,
con un final limpio y elegante.
Xarelo y Parellada, Cataluña, D.O. Cava.

IVA 10% incluido // Servicio de pan: incluye pan artesanal, AOVE y sal Maldon. 1,50 €/pax // Servicio de agua: 1,50 €



LAR DE PLATA / 21,00 - 4,90

Espumoso fresco y ligero, con fina burbuja y aromas de manzana verde y cítricos. En boca es suave, equilibrado y muy refrescante, con un final limpio y agradable.
Macabeo, Extremadura, D.O. Cava.

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

Viñedos 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, silex y final largo. Suave.
100% Monastrell. 7meses. D.O. Jumilla.

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

Elaborado con mezela 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