

Lateo Gourmet

MEJILLONES EN ESCABECHE
ROSA LAFUENTE 10



9.00



BERBERECHOS DE LAS RÍAS GALLEGAS
CASA SANTOÑA SERIE ORO 20/30



19.00

NAVAJAS DE LAS RÍAS GALLEGAS
ROSA LAFUENTE 6



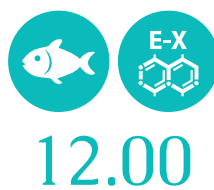
14.00

ZAMBURIÑAS EN SALSA DE VIEIRA
ROSA LAFUENTE



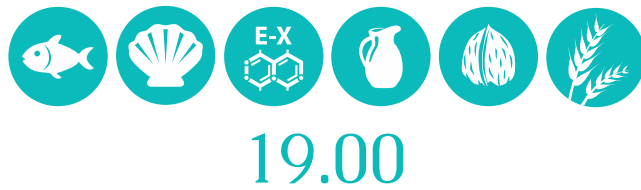
9.50

VENTRESCA DE ATÚN ROJO
HERPAC



12.00

CAVIAR DE ERIZO DE MAR CON PAN DE FOCACCIA
HECHO EN CASA Y ACEITE DE ARBEQUINA



19.00



CAVIAR NEGRO OSCIETRA RUSO 20G



50.00

Aperitivos

MARINERA SOBRE PAN BRIOCHE



2.50

MATRIMONIOS KINITA



2.80

ANCHOA 0,0 DE SANTOÑA



1.50

GILDA KINITA

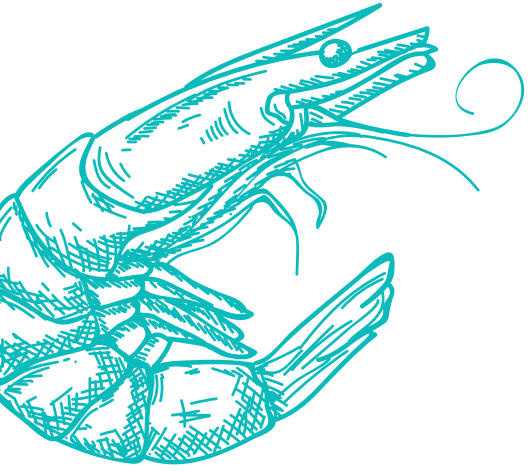


3.50

VARIADO DE SALAZONES DEL MAR MENOR CON
ALMENDRA MARCONA FRITA



15.00



Ensaladas

ENSALADA KINITA: SUMUN DE LECHUGA, FRUTA FRESCA,
QUINOA, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE NARANJA Y PASAS



9.00

ENSALADA NERONA: SUMUN DE LECHUGA, PERLAS DE
MOZZARELLA, BACON, SALSA CÍTRICA NERONA, TOMATE SECO,
LÁGRIMAS DE POLLO Y CHURROS DE TEMPURA



12.00

ENSALADA DE TOMATE CON BONITO EN SEMISALAZÓN Y
GUACAMOLE A LA LLAMA CON TALLOS ENCURTIDOS



12.50

Entrantes fríos



CORVINA CON AGUACHILE DE FRUTA DE LA PASIÓN,
CAMARONES FRITOS, HELADO DE MAÍZ DULCE,
HIERBAS AROMATICAS Y PAN DE GAMBA



14.00

TARTAR DE SALMÓN CON CREMA DE AJO BLANCO TOSTADO
DE ANACARDO, MELÓN ENCURTIDO Y FLOR DE LOTO



13.00

CARPACCIO DE VACA VIEJA CON MADURACIÓN DE 36 DÍAS,
HELADO DE CARAMELO A LA SAL, QUESO CURADO
RUPERTO, GREIMI DE MOSTAZA, PIÑONES
TOSTADOS Y RÚCULA



16.50

ROLLITOS DE ATÚN MACERADO EN SALSA DE SOJA, GEL DE
ALBAHACA, ESFERIFICACIONES DE LIMÓN, YEMA DE
HUEVO A 65º, PALOMITAS SALADAS Y SALICORNIA



13.50

SAAM DE TARTAR DE ATÚN Y PANCETA CONFITADA COCINADA
A BAJA TEMPERATURA, MAYO COREANA DE MEJILLONES EN
ESCABECHE Y CACAHUETES AL SHICHIMI



4.00

GAZPACHO CON VELO DE GAMBA BLANCA,
TARTAR DE DÁTILES Y HELADO DE ALBARICOQUE



10.50

PAN MANTOU CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO,
TOMATE ALIÑADO Y MAHONESA DE TRUFA



4.50

SELECCIÓN DE QUESOS DE AUTOR



9.50

JAMON IBÉRICO, TOSTAS, TOMATE Y MANTEQUILLA
DE AJO ASADO



21.00



Entrantes calientes

CROQUETÓN DE RABO DE TORO E INFUSIÓN
DE QUESO PAYOYO



3.50

CROQUETÓN DE KIMCHEE COREANO, ACEITE DE SÉSAMO
Y SARDINA AHUMADA



3.50

CHIPIRONES CON SALSA THAI DE TAMARINDO, HIERBAS,
CACAHUETE Y TALLARINES DE PEPINO



15.50

HUEVO A 65º CON CREMA DE HONGOS, DADOS DE FOIE ASADO
Y LÁMINAS DE TRUFA NEGRA DE VERANO



13.50

PULPO THAI BEACH CON POMADA DE COCO, ESCABECHE
CÍTRICO, SALSA DE CURRY VERDE Y PLÁTANO MACHO



20.00

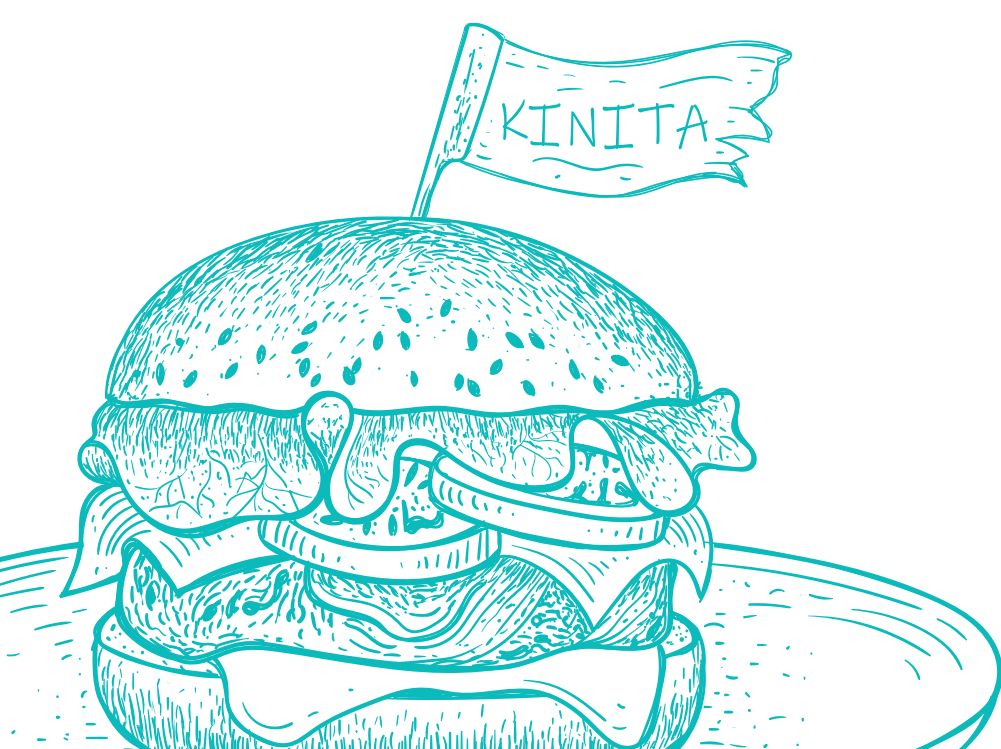


Burger

BURGER DE CARNE 100% VACUNO EN PAN BRIOCHE,
MASCARPONE TRUFADO, SETAS Y RÚCULA



9.60



Carnes

COCHINILLO LECHAL DESHUESADO, COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON AJO Y ROMERO, ASADO AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA Y SU JUGO



23.00

PALETILLA DE CORDERO LECHAL NACIONAL COCINADA A BAJA TEMPERATURA, CON AJOS TIERNOS, PIÑONES Y ROMERO, CEBOLLA CONFITADA EN SOJA Y PATATAS RATTE



26.00

SOLOMILLO DE AÑOJO A LA BRASA, DUXELLE DE SETAS CON CHIQUILLO, CEBOLLAS AL PEDRO XIMENEZ Y PUNTAS DE FOIE



26.00

ENTRECOT DE TERNERA RIBEI A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS

26.00

Arroces

ARROZ DE VERDURAS FRESCAS DE LA HUERTA

11.50 pp

ARROZ DE GAMBA ROJA, SEPIA Y AJOS TIERNOS



16.50 pp

CALDERO DEL MAR MENOR CON SU PESCADO



14.50 pp

ARROZ DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO Y SETAS SILVESTRES

13.50 pp

ARROZ DE CONEJO DESHUESADO, BOLETUS Y FOIE, CON MANTEQUILLA DE TRUFA Y HIERBAS PROVENZALES

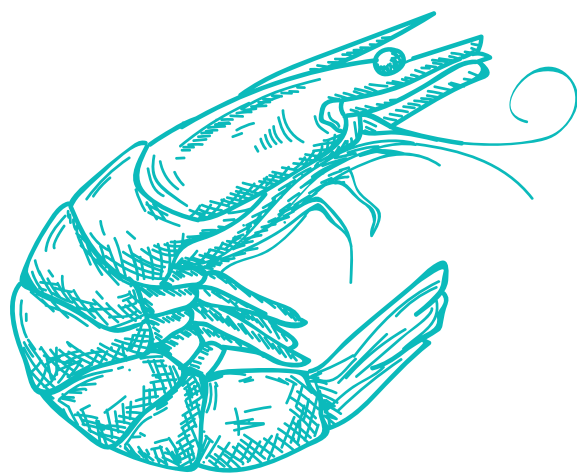


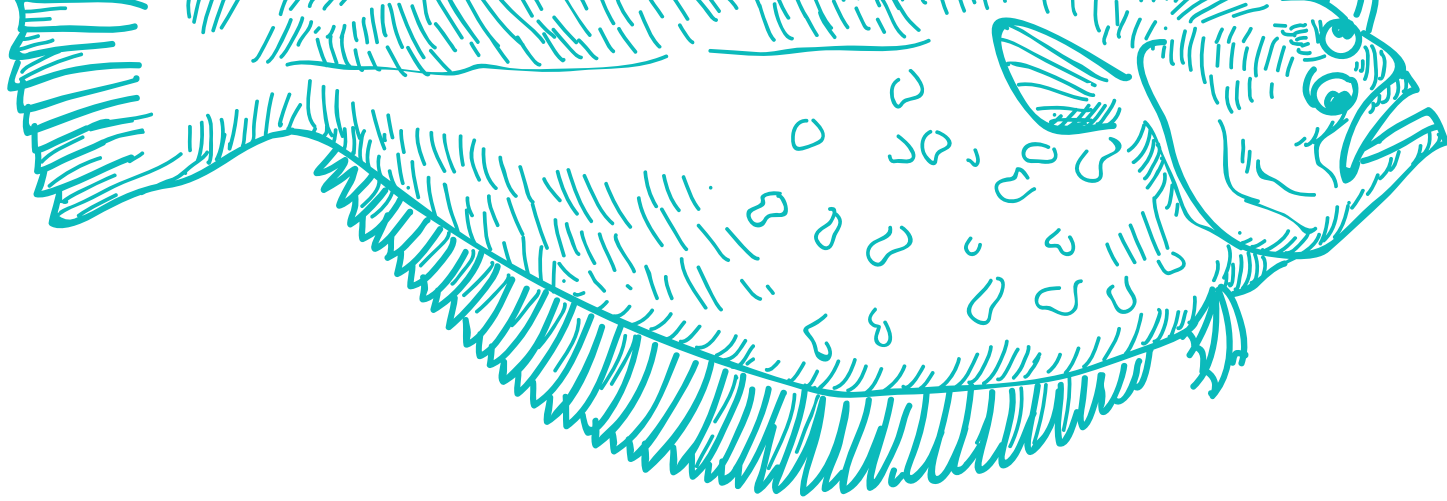
15.50 pp

ARROZ Y BOGAVANTE - BAJO PEDIDO



SPM





Pescados

LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA, BERENJENAS, PIÑONES Y CREMA DE ESPINACAS AL PARMESANO



16.50

LENGUADO A LA BRASA CON EMULSIÓN DE ENCURTIDOS, PARMENTIER DE COLIFLOR Y PARMESANO Y PAK CHOI



21.50

DENTÓN CON PESTO ROJO DE TOMATES Y ALGA WAKAME CON MINI VERDURITAS DE LA HUERTA DE MURCIA



21.00



Postres

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON TOFFEE Y HELADO DE VAINILLA BOURBON



6.50

CREMOSO DE CHOCOLATE, BOMBÓN DE CHOCOLATE Y CACAHUETE, PETA ZETA, HELADO DE NARANJA SANGUINA DE SUCINA, ALGODÓN DE AZÚCAR Y SOPA CALIENTE DE CHOCOLATE BLANCO



8.50

CREMA DE QUESO, FRESAS CONFITADAS, ALMENDRA GARRAPIÑADA, GALLETAS CARAMELIZADAS Y HELADO DE ARÁNDANOS



7.50

TARTA TATIN CON HELADO DE ARROZ CON LECHE Y CREMA INGLESA AL AROMA DE ANÍS



7.50



CONTIENE
GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS
DE CÁSCARA

ALTRAMUCES

MOSTAZA

GRANOS
DE SÉSAMO

DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS

APIO

MOLUSCOS

Gourmet Tin Selection

ESCABECHE MUSSELS
ROSA LAFUENTE 10



9.00



COCKLES FROM LAS RÍAS GALLEGAS
CASA SANTOÑA SERIE ORO 20/30



19.00

PICKLED RAZORS FROM LAS RÍAS GALLEGAS
ROSA LAFUENTE 6



14.00

SCALLOPS IN VIEIRA SAUCE
ROSA LAFUENTE



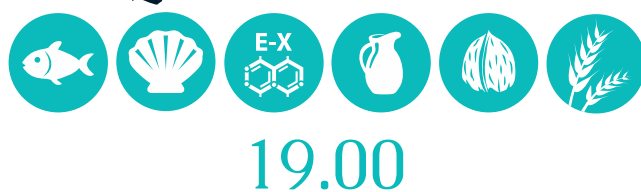
9.50

BLUEFIN TUNA BELLY
HERPAC



12.00

SEA URCHIN CAVIAR, HOMEMADE FOCACCIA AND
ARBEQUINA OLIVE OIL



19.00



RUSSIAN OSCIETRA BLACK CAVIAR 20 GR



50.00

Light Bites

SPANISH POTATO AND TUNA SALAD OVER A
TOASTED BRIOCHE BREAD AND ANCHOVY



2.50

KINITA MARRIAGE OF ANCHOVIES



2.80

ANCHOVY 0,0 FROM SANTOÑA



1.50

GILDA KINITA



3.50

A SELECTION OF SALTED CURED FISH WITH MARCONA ALMONDS



15.00



Salads

KINITA SALAD: MIX LEAVES, QUINOA, FRESH FRUIT, NUTS
AND ORANGE DRESSING WITH RAISINS



9.00

NERONA SALAD: MIX LEAVES, MOZZARELLA PEARLS,
CITRIC NERONA DRESSING, DRIED TOMATOES,
CHICKEN BITES AND CHURROS TEMPURA



12.00

TOMATO SALAD WITH SALT CURED BONITO, FLAMED
GUACAMOLE AND PICKLED TALES



12.50

Cold Starters



CORVINA, PASSION FRUIT AGUACHILE, FRIED SHRIMPS
AND SWEET CORN ICE CREAM, AROMATIC HERBS
AND PRAWN BREAD



14.00

SALMON TARTAR, CASHEW WHITE GARLIC CREAM AND
PICKLED MELON AND LOTUS FLOWER



13.00

36 DAYS MATURED COW CARPACCIO, SALTED
CARAMEL ICE CREAM, CURED RUPERTO CHEESE,
GREIMI MUSTARD, TOASTED PINE NUTS
AND ARUGULA



16.50

SOY SAUCE MACERATED TUNA ROLLS, BASIL GEL,
LEMON SPHERIFICATION, 65º EGG YOLK, SALTED
POPCORN AND SEA ASPARAGUS



13.50

SAAM TUNA TARTAR, CONFIT PANCETTA COOKED
AT LOW TEMPERATURE, KOREAN BRINE MUSSELS
MAYO AND SHICHIMI NUTS



4.00

GAZPACHO, WHITE PRAWN VEIL, DATE TARTAR AND
APRICOT ICE CREAM



10.50

MANTOU BREAD, RED TUNA VENTRESCA, SEASONED
TOMATO AND TRUFFLE MAYO



4.50

ARTISAN CHEESE SELECTION



9.50

IBERIAN HAM WITH HOMEMADE TOAST AND
ROASTED GARLIC CREAM



21.00



Hot Starters

BULL TAIL CROQUETTE AND PAYOYO
CHEESE INFUSION



3.50

KOREAN KIMCHEE CROQUETTE, SESAME OIL AND
SMOKED ANCHOVY



3.50

BABY SQUID, TAMARINDUS THAI SAUCE, HERBS, NUTS
AND CUCUMBER NOODLES



15.50

EGG COOKED AT 65º, MUSHROOM CREAM, BAKED FOIE CUBES
AND SUMMER BLACK TRUFFLE SLICES

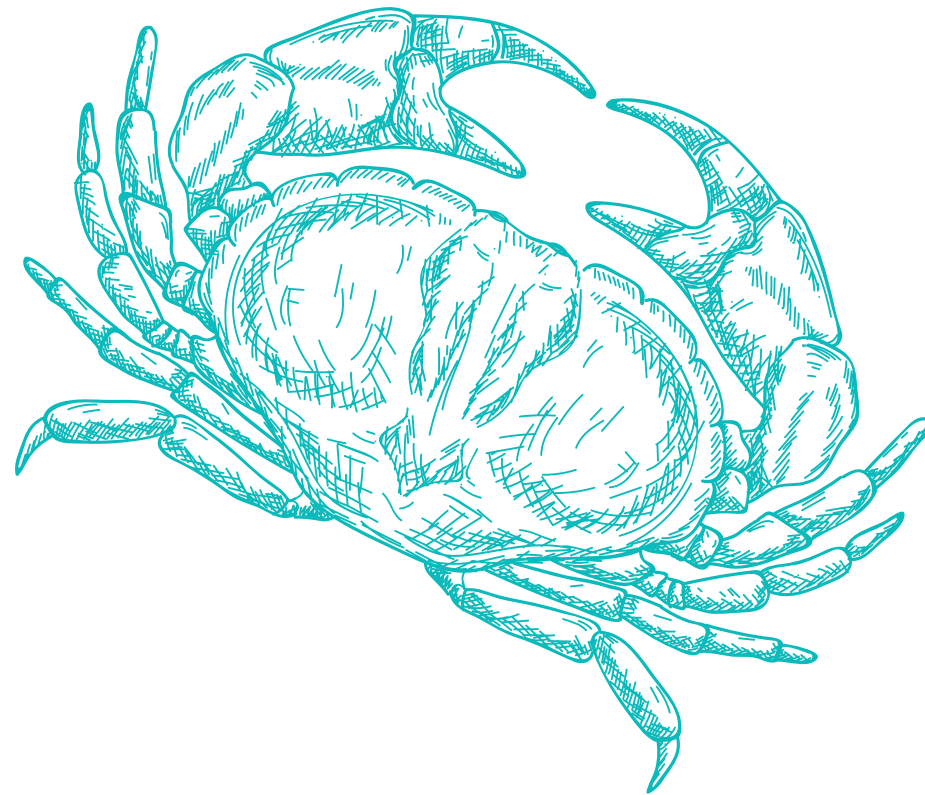


13.50

THAI BEACH OCTOPUS WITH COCONUT POMADE, CITRUS
MARINADE, GREEN CURRY SAUCE AND PLANTAIN



20.00

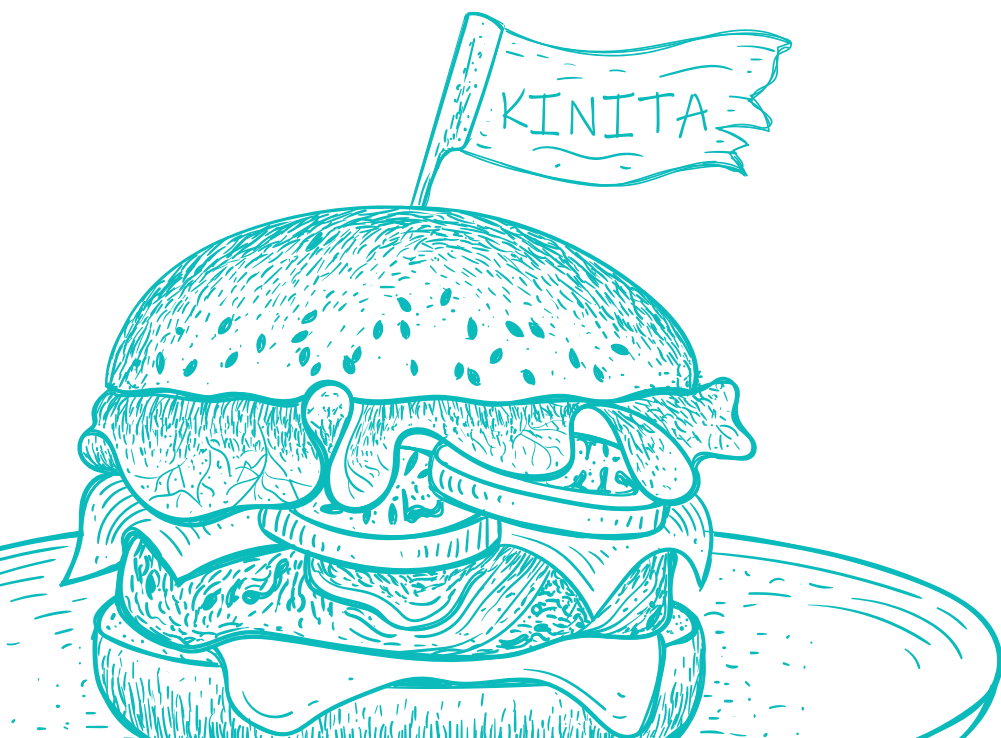


Burger

100% BEEF BURGER IN BRIOCHE BREAD WITH MASCARPONE
TRUFFLED CHEESE, MUSHROOMS AND ARUGULA



9.60



Meats

SLOW COOKED SUCKLING PIG WITH GARLIC AND ROSEMARY,
ROASTED IN THE OVEN WITH APPLE PUREE



23.00

LEG OF LAMB COOKED AT A LOW TEMPERATURE, SPRING
GARLIC, CONFITED ONION IN SOY AND RATTE POTATOES



26.00

GRILLED AÑOJO FILLET OF BEEF, MUSHROOM & PORK DUXELLE,
PEDRO XIMENEZ CONFIT ONIONS AND FOIE



26.00

BEEF ENTRECÔTE RIBEI WITH HAND CUT CHIPS

26.00

Rices

- FOR ALL THE RICES THERE IS A MINIMUM ORDER OF 2 -

FRESH REGIONAL VEGETABLES RICE

11.50 /price per person

RICE WITH RED PRAWNS, CUTTLEFISHES AND GARLIC SHOOTS



16.50 /price per person

MAR MENOR'S CALDERO RICE

(CALDERO RICE IS A TRADITIONAL RICE RECIPE COOKED WITH FISH AND ACCOMPANIED BY ALIOLI)



14.50 /price per person

PORK FILLET AND MUSHROOM RICE

13.50 /price per person

RABBIT RICE WITH BOLETUS, FOIE, TRUFFLE BUTTER AND
PROVENÇAL HERBS



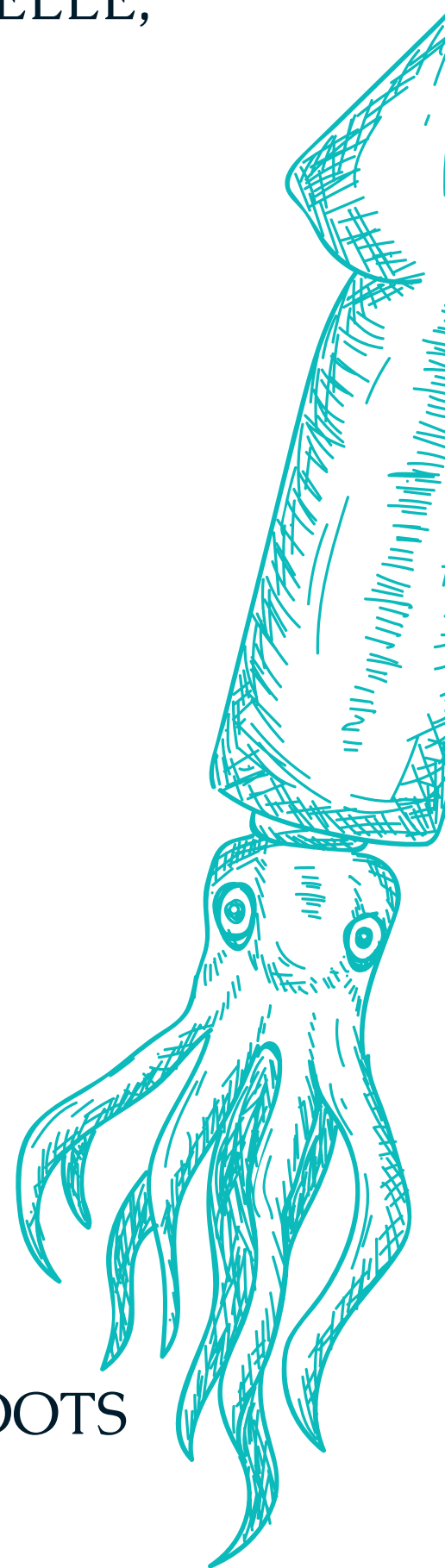
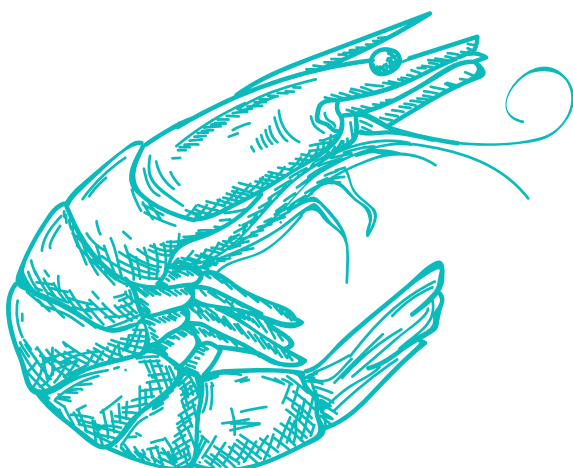
15.50 /price per person

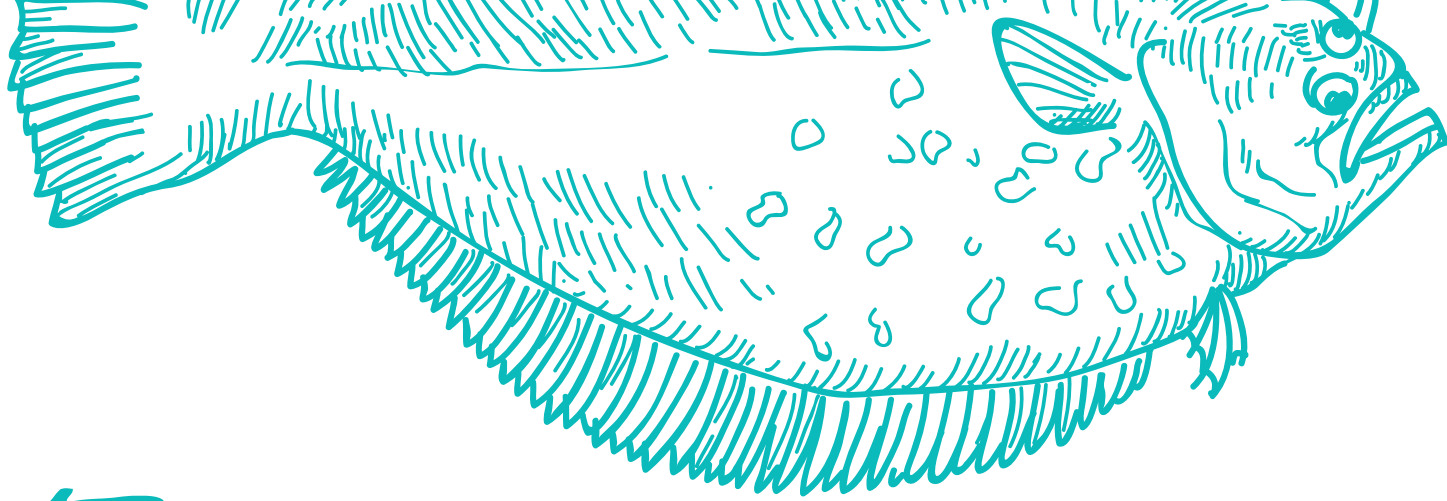
LOBSTER RICE

(ORDER MUST BE MADE IN ADVANCE FOR THE LOBSTER RICE)



PPM





Fish

GRILLED TURBOT LOIN, AUBERGINES, PINENUTS & SPINACH
CREAM, PARMESAN



16.50

GRILLED SOLE, PICKLES EMULSION, COLIFLOWER AND
PARMESAN PARMENTIER, PAK CHOI



21.50

DENTEX, RED PESTO OF TOMATOES AND WAKAME SEAWEED,
SMALL VEGGIES FROM MURCIA



21.00



Desserts

BUTTER FRIED BRIOCHE BREAD, TOFFEE AND
BOURBON VANILLA ICE CREAM



6.50

CHOCOLATE MOUSE, CHOCOLATE AND NUTS CRUNCHY, POP ROCKS,
BLOOD ORANGE ICE CREAM, SWEET COTTON AND WHITE
CHOCOLATE HOT SOUP



8.50

CHEESE CREAM, CONFIT STRAWBERRIES, CARAMELIZED ALMOND
AND COOKIES, BLUEBERRY ICE CREAM



7.50

TATIN CAKE, SWEET RICE PUDDING ICE CREAM AND
ANISEED ENGLISH CREAM



7.50

