



EL JUNCAREJO

— RESTAURANTE —

ENTRANTES



Los Aperitivos del Mirador

(Servicio de 12:00h. a 13:30h.)

MORCILLA DE BURGOS A la plancha	12
BOQUERONES EN VINAGRE En emulsión de salsa "Espinalet"	12
TRIPULACIÓN "CRUZ" Matrimonio, tapa murciana por excelencia	8
ROLLITO DE YORK CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y QUESO HAVARTI	6
BUÑUELO DE BACALAO Y GAMBÓN (Mínimo 2 unidades)	2,50
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO O CARRILLADA (Mínimo 2 unidades)	2,20
CROQUETAS DE GAMBA ROJA, LIMA Y LECHE DE COCO (Mínimo 2 unidades)	2,50
CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA	20
SEPIA DEL GOLFO DEL VIZCAYA A la plancha	19,50
MEJILLONES AL VAPOR	12
ALMEJAS AL VINO BLANCO	18

Para compartir

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA (D.O. Jabugo). Herederos de Maximiliano	27
ANCHOA DEL CANTÁBRICO Triple X Con tomates semisecos y perlas encurtidas. (mínimo 2 filetes).	2,80
ENSALADILLA DE SEPIA Del Golfo de Vizcaya	14
BIZCOCHO DE CRISTAL CON VENTRESCA DE ATÚN ROJO Y GEL DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO	9



EL JUNCAREJO

— RESTAURANTE —

ENTRANTES

Para compartir

ALCACHOFA CONFITADA CON MAJADA Y SALSA DE CHORIZO (En temporada)	6,50
PANIPURI DE MORCILLA, CEBOLLA CARMELIZADA Y YEMA DE HUEVO CURADA	8
GUACAMOLE CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO SOBRE REGAÑA NEGRA	7
CRUJIENTE ASIÁTICO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE CURRY	7
CRUJIENTE DE BOLETUS CON SALSA DE PARMESANO	6,50

Ensaladas y verduras

TOMATE DE TEMPORADA, BONITO EN SALAZÓN, TALLOS DE ALCAPARRA Y ACEITUNA "PARTÍA"	15
ENSALADA TEMPLADA "CAPRESSE" CON CHERRY CONFITADO	15
ENSALADA CARIBEÑA (CON HABANERO) EN PAPEL DE ARROZ	15
SALTEADO DE 12 VERDURAS	15
SALTEADO DE VERDURAS TERIYAKI	15
MADRE TIERRA	18
SALMOREJO DE MANGO Y MELOCOTÓN	12
SOPA FRÍA DE MELÓN	10



EL JUNCAREJO

— RESTAURANTE —

PLATO PRINCIPAL

De cuchara

CONSUMÉ DE AVE CON PELOTA MURCIANA	10
CREMA DE NÉCORAS	12

Arroces y Pastas

(Servicio al medio día, mínimo 2 personas)

FIDEUÁ DE LANGOSTINOS AL ESTILO DEL DELTA DEL EBRO	15
PAELLA DE MARISCO AL ESTILO DE LA COSTA BRAVA	15
ARROZ NEGRO	15
PAELLA DE MAGRA Y COSTILLEJAS AL PERFUME DE ROMERO	13
ARROZ DE VERDURITAS Y BACALAO	14
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE (Por encargo)	S/M
CALDERETA DE LANGOSTA (Por encargo)	S/M



EL JUNCAREJO

— RESTAURANTE —

PLATO PRINCIPAL

Carnes

Todas las carnes se acompañan con guarnición de patatas panadera fritas o al ajo cabañil (a elección).

AVE DE CORRAL EN PEPITORIA 16

Antigua receta de Dña. María Josefa Ros, conocida en Totana como "Mariquita" de la Fonda. Su receta era tan famosa que Vazquez Montalbán, en su novela "La Rosa de Alejandría", donde el detective y "viditor" Pepe Carvalho se encuentra en tierras de Lorca, menciona a "Mariquita" y a su guiso como ejemplo de una cocina excelente.

CHULETA DE CHATO MURCIANO 22

COSTILLAS DE CORDERO 20

ENTRECOT DE TERNERA 20

(350 Gr.)

CHULETÓN DE AÑOJO 29

(650 Gr.)

CHULETÓN DE VACA MADURADA 59

(1 Kg.)

Indícanos cual es tu preferencia para el punto de cocción de la carne: Roja • Al punto • Hecha • Muy hecha

Del Mar

CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA 20

MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA PLANCHA 20

MERLUZA DEL CANTÁBRICO A LA DONOSTIA 20,50

SALMÓN NORUEGO CON FONDO DE ESPINACAS A LA CATALANA 18

GALLO PEDRO EN SALSA DE MARISCO NEGRO CON ALLIOLI DE AZAFRÁN 21

DORADA "RAPA NUI" CON SALSA DE PIÑA, COCO Y ALLIOLI DE MENTA 22

BACALAO CON CREMA DE BRÓCOLI A LA BRASA 25



EL JUNCAREJO

— RESTAURANTE —



POSTRES

Un final muy dulce

TARTA DE QUESO AL HORNO CON CREMA DE PISTACHO Y CHOCOLATE BLANCO	6.50
TARTA DE MANZANA	6.50
PANNA COTTA CON REDUCCIÓN DE PASAS Y RON	5.50
BROWNIE DE CHOCOLATE	5.50
PLÁTANO FLAMBEADO AL RON	6.50
PERITA CONFITADA BAÑADA EN CHOCOLATE NEGRO CALIENTE	6.50

