

El Restaurante El Juncarejo del Hotel Mirador de Aledo ha recibido el sello 1.001 Sabores – Región de Murcia

Pasaporte Gastronómico 1.001 sabores


1.001 Sabores - Región de Murcia es un sello de calidad que identifica y diferencia a todos aquellos hoteles y restaurantes que, con su trabajo, pasión y experiencia, hacen de la **gastronomía de la Región de Murcia una experiencia única e inimitable.**

Con Denominación de Origen

Jamón Ibérico 100% de Bellota (D.O.P Jabugo) 21,00 €
Anchoas del Cantábrico (Filete) 2,00 €
Morcilla de Burgos 10,00 €



Algo para Empezar y Compartir

 Tripulación	6,50 €
Nuestra Versión de Marinero y Marinera "navegando" Juntos	
Huevas de Mújol y Mojama	11,00 €
Boquerones en vinagre	10,00 €
Plato de Queso	10,00 €
Plato de Jamón y Queso	10,00 €
T. Quesos de Cabra Artesanos	15,00 €
2 clases certificados como entre los 10 mejores quesos del mundo	
Rollito de York con Espárragos	
Trigueros y Queso Havarti	6,00 €
Tostadita de Guacamole con Anchoa del Cantábrico	6,00 €
Nuestras Croquetas (Mínimo 2 Unidades)	
De Jamón Ibérico	1,80 €
De Morcilla y Cebolla Caramelizada	1,80 €
Buñuelo de Bacalao y Gambón	2,00 €



Ensaladas y Verduras



Ensalada Mediterránea	11,00 €
Lechuga variada, Tomate, Cebolla, Remolacha, Zanahoria, Aceituna, Atún blanco, Aceite de Oliva Virgen y Vinagre.	
Ensalada de Canónigos	12,00 €
Canónigos, Lechuga, Picatostes, Queso de Cabra, Granada (en temporada), Tomate Cherry, Bacon, Vinagreta de Mostaza.	
Ensalada de Brotes Tiernos	12,00 €
Brotes Tiernos, Lechuga, Uva de Aledo (en temporada), Manzana, Frutos Secos, Vinagre de Módena y Miel.	
Tomate de Raf con Bonito y Tallos	12,00 €
Tomate Raf, Muchamiel o Rambo (según temporada) con Bonito en Salazón, Aceitunas Verdes y Tallos de Tápenas (Alcaparras)	



Habitas "Baby" Salteadas con Jamón Ibérico de Bellota 100%	13,00 €
Verduras a la Plancha	11,00 €
Madre Tierra	18,00 €
Sorpreniente presentación de nuestro plato homenaje a la tierra y a la huerta murciana. Una original lasaña de verduras con el toque especial del Hotel Mirador de Aledo	



... de Cuchara

... of spoon

Consomé suave de Ave con Pelota Murciana	8,00 €
Sopa de Pescado y Marisco	12,00 €
Sopa Fría de Melón con Jamón Ibérico	10,00 €
Gazpacho de Sandía al toque de Menta	9,00 €
Salmorejo de Mango y Melocotón	10,00 €

Pasaporte Gastronómico 1.001 sabores



Arroces y Pastas

SOLO SERVICIO AL MEDIO DIA



Fideua de Langostinos al estilo del Delta del Ebro	14,00 €
Paella de Marisco al estilo de la Costa Brava	14,00 €
Arroz Negro	14,00 €
Paella de Verduras y Bacalao	13,00 €
Arroz de Magra y Costillejas	12,00 €
Arroz Caldoso de Bogavante (por encargo) S/M	

Carnes



Háganos saber su preferencia en el punto de cocción de su carne:

● Roja, ● Al punto, ● Al punto Mas o ● Muy Hecha

Ave de Corral en Pepitoria 13,50 €
Antigua Receta recuperada de Dña. María Josefa ROS, conocida en Totana como "Mariquita" de la Fonda. Era tan famosa, que Vazquez Montalbán, en su novela La Rosa de Alejandría, donde su protagonista el detective y "vidvador" Pepe Carbalho, se encuentra en tierras de Lorca, aparece esta receta como sinónimo de excelente.



Nuestros cortes de Cerdo Ibérico

Carnes procedentes de cerdos de raza ibérica 100% de bellota con D.O.P. Jabugo

Solomillo al gusto	18,00 €
Preso	22,00 €

Costillas de Cordero	19,00 €
Entrecot de Ternera	19,00 €
Solomillo de Ternera al gusto	25,00 €
Chuletón de Añojo 650 gr. (Aprox.)	29,00 €
Chuletón de Vaca Madurada 1,2 Kg. (aprox.)	59,00 €

Todas nuestras carnes se pueden servir con:

Salsa Roquefort, Salsa de Cabrales, Salsa a las 5 Pimientas

SUPLEMENTO 4,00 €



Carnes Exóticas y Africanas

De Estados Unidos y Canadá o de las sabanas africanas de Tanzania o Kenia.

Filete de Cebra, Nü o Jirafa	28,00 €
Filete de Búfalo	28,00 €
Filete de Bisonte	29,00 €
Filete de Cocodrilo	29,00 €
Hamburguesa de Bisonte Americano	19,00 €
Hamburguesa de Búfalo o Cebra	18,00 €
Hamburguesa de Cocodrilo	19,00 €

Las Hamburguesas son servidas en plato con guarnición de patatas fritas

Pescados y Mariscos



Fish & Chips al estilo de la Reina Isabel II 21,00 €
El Chef de Palacio le preparaba cada viernes este plato a la Reina de Inglaterra. Le gustaba tanto que incluso lo servía en sus recepciones oficiales de Reyes y Jefes de Estado.

Almejas al vino Blanco	18,00 €
Mejillones al Vapor	12,00 €
Calamar Nacional a la plancha o Andaluza	20,50 €
Sepia a la Plancha	20,00 €
Dorada Rapa Nui	20,00 €

Plato de autor, exquisita Dorada empanada y marinada con nuestra salsa de Piña y Coco sobre cama de Allioli de menta.

Lomo de Merluza de Pincho del Cantábrico	
A la Plancha	19,00 €
A la Donosti	19,50 €

Lomo de Salmón Noruego con fondo de Espinacas a la Catalana	18,00 €
---	---------

Si tiene alguna alergia o intolerancia, comuníquese a su camarero

