



CABO DE SAL

CABO DE PALOS



CABO DE SAL

ESENCIA MEDITERRÁNEA

SABOR A TRADICIÓN

La sal, el mar y la pesca han dado forma al alma de Cabo de Palos durante generaciones. Una herencia mediterránea que sigue viva en cada producto, en cada receta y en cada sabor que llega a tu mesa.

CABO  DE SAL
CABO DE PALOS

ARRIBANDO A PUERTO




Croquetas de carabinero <i>con mayonesa de kimchi</i>	10.90€
Croqueta de bacalao cremosa <i>con alioli negro</i>	10.90€
Croqueta de puchero <i>con mayonesa de azafrán</i>	11.90€
Marinera, marinero, bicicleta	3.30€
Marinera de pulpo a la brasa y alga codium	5.50€
Marinera de bonito curado y Katsoubushi	4.90€
Jamón ibérico 100% bellota <i>con tomate de mazarrón y tostas</i> <i>ración: 27.50€ / media: 14.90€</i>	
Tabla de quesos <i>con chutney de tomate</i>	22.90€
Saam de atún rojo <i>con aguacate, pepino crujiente, salsa de yogur especiado, pistachos y miel (3ud)</i>	13.90€
Savarín de morrillo de atún rojo confitado <i>con mayonesa Hoisin (2 ud)</i>	14.90€
Nuestras Bravas	9.90€
Brioche de cordero estofado <i>con dátiles y mayonesa de kimchi</i>	9.90€
Pan Rustico a la brasa <i>con sobrasada Ibérica y mantequilla fresca</i>	9,50€

Pan y Servicio: 2,20€ pax




PRIMERA OLA



Huevos rotos con gamba roja al ajillo y patatas chip	25.90€
Ceviche de gambas, corvina y pulpo con leche de tigre de maracuyá y maíz	21.50€
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón	17,50€
Pulpo a la parrilla con patata asada al carbón	29.90€
Vieira con velo de panceta sobre salmorejo de maíz	17,90€
Alcachofa a la brasa gratinada con queso Payoyo, sobrasada ibérica y piñones (2ud)	16.90€
Carpaccio de quisquilla con gel de mango fresco, perlas de yuzu, AOVE y un toque de sichimi	18.90€
Carpaccio de wagyu con finas lascas de parmesano, rúcula, aceite de trufa blanca y alcaparras	19.90€

DE LA ALMADRABA A LA BRASA



Parpatana de atún rojo a la brasa	26.50€
Bacalao negro con pasta de miso, cebollas y tomates Cherry	25.90€
Lubina a la parrilla	23.90€
Salmón teriyaki con salteado de verduras	24.90€
Lomo de rodaballo asado	25.50€
Bogavante a la brasa con huevos fritos y ligado con su pilpil	48.90€
Tartar de atún rojo con semillas de mostaza, sesamo negro y piñones	26.90€
Solomillo de atún rojo al carbón	29.50€
Ventresca de atún rojo con teriyaki balsámica y cabeza de ajos asada	27.50€

HUERTA ENTRE MARES

Cogollos de Tudela a la brasa con salsa César, pollo al carbón, tomate cherry, nube de queso y picatostes	15.90€
Tomate partío con bonito en salazón km0 , aceitunas, piparras y alga nori crujiente	15.50€
Ensaladilla de pulpo a la brasa	9.90€
Ensalada Cabo de Sal con burrata ahumada, lechuga fresca, tomates, langostinos, cebolla crujiente y pesto	16.90€

DE LA LONJA

Ostras al natural o a la brasa:

Ostra al natural	6.50€
Ostra con salsa de menta y pepino	6.90€
Ostra a la brasa	6.90€
Ostra vodka y zumo de tomate	6.90€
Salazones de cercanía Hueva de mújol, hueva de atún, hueva de maruca y mojama con almendras	18.90€
Calamar nacional a la andaluza	33,90€
Puntilla frita con un toque de lima	17.50€
Almeja gallega al Josper con ajos tiernos y piñones tostados	18.90€
Calamar de potera con crema de guisantes y judías verdes y chutney de tomate.	25,90€
Chipirones a la brasa encebollados con habitas finas	16.90€

Pregunte por nuestro marisco de la lonja del día



NUUESTRA PASTA FRESCA

Tagliatelle all´arrabiata	18.90€
Tagliatelle aglio e olio <i>con vieiras a la brasa</i>	21.90€
Canelon de rape y gamba <i>con salsa de tinta negra y bechamel de americana</i>	19.90€

MARCADO A FUEGO

Servido con pimientos asados, patatas fritas con pimientos del padrón o Patatas, boniato y puerro asados al carbón

• Chuletón de Vaca Gallega de 600gr <i>con 30 días de maduración</i>	45.90€
• Secreto ibérico de bellota	26.90€
• Chuletas de cordero de Calblanque	25.90€
• ½ picantón a la brasa	24.50€
• Solomillo de ternera	31.90€
• Entraña de Angus argentina	34.90€
• Rib-eye de Angus argentino (300gr)	29.90€

Elige una de nuestras salsas de acompañamiento: 2.00€

- Chimichurri casero
- Salsa a la pimienta
- Jugo de carne
- Champiñones con foie
- Salsa queso roquefort



NUUESTROS ARROCES

Mínimo dos personas. Precio por persona.

Arroz Cabo de Sal <i>con ventresca de atún rojo a la brasa, morrillo confitado y gamba roja</i>	19.50€
Paella de marisco <i>(gamba, cigala, calamar, gambón, mejillones, almejas y emperador)</i>	19.90€
Arroz de marisco pelado	18.90€
Arroz de pulpo a la brasa y gamba pelada	19.90€
Arroz de bogavante y codium	25.90€
Arroz negro de sepia, calamar y chipirones a la brasa	18.50€
Arroz de secreto ibérico a la brasa <i>pimientos y puerros asados al carbón y ajos tiernos</i>	18.50€
Arroz de pollo campero, foie y shitake	17.90€
Caldero del mar menor con mújol	17.90€
Arroz de verduras braseadas y garbanzos	16.90€



POSTRES

Piña asada al Hosper <i>con almibar de ron y coco, helado de coco y toque de lima</i>	7.90€
Tiramisú <i>con sobaos pasiegos, chocolate blanco y espuma de amaretto</i>	7.90€
Clásica tarta de queso al horno <i>con helado de Frambuesa</i>	8.50€
Fruta fresca de temporada	7.50€
Milhojas caramelizadas <i>con crema pastelera de naranja, salsa toffe y helado de cacahuete salado</i>	7.90€
Tarta helada al whiskey	7.90€
Bomba de chocolate <i>con brownie casero y salsa de chocolate con leche</i>	8.50€