



TORREMAR

CERVECERÍA · MARISQUERÍA · TAPERÍA · RESTAURANTE

BEBIDAS. DRINKS

Refrescos (Cool drinks)	1,75€	Copa de Albariño	3,00€
Bitter (Bitter)	1,75€	Copa de vino (Glass of wine)	2,00€
Vichy Catalán (Vichy Catalan)	1,75€	Jarra Cerveza (Beer mug)	8,00€
Agua (Pequeña) (Water small)	1,00€	Copa cerveza (Beer glass)	2,00€
Agua (Grande) (Water big)	2,25€	Jarra Sangría (Sangria mug)	9,00€
		Tinto de verano	9,00€
		Caña	1,50€

VINOS. WINES

VINOS TINTOS RED WINES

RIOJA	
-Muga (Crianza)	23,00€
-Marqués de Riscal (Reserva)	23,00€
-Marqués de Cáceres (Crianza)	15,00€
-Ramón Bilbao (Crianza)	15,00€
-Coto	12,00€
-Rioja (Varios de la casa)	10,00€

RIBERA DEL DUERO

-Pago de Carrovejas	45,00€
-Mauro	38,00€
-Pago de Capellanes	36,00€
-Pesquera	30,00€
-Emilio Moro	30,00€
-Mataromera	28,00€
-Protos (Crianza)	24,00€
-Protos (Reserva)	14,00€
-Mejor	14,00€
-Ribera del Duero Varios	10,00€
-Viña Vilano (Crianza)	15,00€

JUMILLA

-Casa de la Ermita (Crianza)	15,00€
-Casa de la Ermita (Reserva)	12,00€
-Casa de la Ermita (Temporada)	10,00€
-Juan Gil (Crianza)	19,00€
-Juan Gil (Reserva)	14,00€
-Vino de la casa	10,00€

VINOS BLANCOS WHITE WINES

-Blanc Pescador	12,00€
-Blanco Verdejo Superior	12,00€

RUEDA

-José Pariente	16,00€
-De Alberto (100% verdejo)	12,00€
-Palacio de Bormos	13,00€
-Blancos Varios de la casa	10,00€

ALBARIÑO

-Mar de Frades Magnum	40,00€
-Mar de Frades	23,00€
-Troupe	16,00€
-Contrapunto	16,00€
-Martin Codax	18,00€
-Martin Codax Magnum	32,00€

VINOS ROSADOS PINK WINES

-Mateus Rosé	12,00€
-Lambrusco	9,00€
-Rosado de la casa	8,00€

CAVAS

-Juve Camps	22,00€
-Anna de Codorniu	17,00€
-Dominio de Requena	12,00€
-Benito Escudero	12,00€
-Cavas varios	10,00€
-Sidra El Galtero	6,00€

CHAMPAGNE

-Veuve Clicquot	60,00€
-Veuve Clicquot (Rosé)	60,00€
-Moët Chandon	55,00€

TAPAS

Alcachofa rellena con foie y cebolla caramelizada a la parilla. (Artichoke stuffed with foie and grilled caramelized onions)	4,00€
Marinera (Russian salad with anchovy)	2,00€
Ensaladilla rusa /ración (Russian salad)	8,00€
Ensaladilla marisco /ración (Seafood salad)	10,00€
Ensaladilla ahumados /ración (Smoked salad)	8,00€
Ensaladilla salpicón /ración ("Salpicón" salad)	8,00€
Huevo con almendras (Roe with almonds)	S/M
Mojama con almendras (Mojama with almonds)	S/M
Tigres (Tigers)	2,00€
Torta de camarón (Shrimp cake)	2,00€

ENSALADAS. SALADS

Ensalada especial (Special salad)	12,00€
Ensalada mixta (Mixed salad)	10,00€
Tomate / bonito (Tomato / "bonito")	12,00€
Tomate partido / olivas (Tomato / olives)	6,00€
Ensalada de tomate con ventresca, pimientos de piquillo y espárragos (Tomato with belly, peppers and asparagus)	13,00€

ARROCES. RICE

Mínimo 2 personas (Minimum 2 people)

Arroz especial Torreमार (Torreमार special rice)	16,00€
Arroz y bogavante (Rice with "bogavante")	20,00€
Arroz y marisco (Rice with seafood)	14,00€
Arroz a banda (Rice "a banda")	14,00€
Caldero marinero (Sailor cauldron)	13,00€

CARNES. MEAT

Entrecot (Entrecote)	20,00€
Suplemento Salsa, Pimienta o Roquefort (Pepper or Roquefort Sauce)	2,00€
Costillas de cordero (Lamb Chops)	13,00€
Solomillo (Sirloin)	20,00€
Angus (Dark Bull)	24,00€
Chuletón (T-bone Steak)	25,00€
Costillas de Cabritillo con Ajetes Tiernos (Grilled Lamb Kid with Garlic)	15,00€

ENTRANTES. STARTERS

Pulpo al horno (Octopus)	18,00€
Hueva y Letones (Roe & Latvian)	13,00€
Mejillones (Mussels cooked by steam)	10,00€
Cigalas (Crayfish)	S/M
Gamba Roja (Red prawn)	S/M
Gamba Blanca (White prawn)	S/M
Langostinos Mar Menor (Langoustines)	S/M
Quisquilla hervida (Boiled quisquilla) (12 uds.)	16,00€
Almejas a la marinera (Clams marine style)	14,00€
Almejas a la plancha (Grilled clams)	14,00€
Calamar a la romana (Squid)	14,00€
Calamar andaluza (Squid)	14,00€
Calamar a la plancha (Grilled squid)	15,00€
Chipirón frito con pimientos de padrón (Fried "chipirón" with peppers)	13,00€
Caballitos especiales (1 ud) (Special prawn)	1,60€
Buñuelos de chanquete /bacalao (Goby /Cod fritters)	1,60€/ud
Gambas al ajillo (Garlic prawns)	15,00€
Cazuela a la marinera (Almeja, gamba, chanquete) (Casserole marine style - clam, prawn, goby)	17,00€
Alcachofa rellena, cebolla caramelizada y Jamón Ibérico (Stuffed artichoke, caramelized onion and Ham Iberico)	3,80€/ud
Berenjena a la crema (Aubergine cream)	8,00€
Bastones de berenjena con miel de Romero	9,00€
Mariscos de temporada (Seasonal seafood)	S/M
Cocoxas de Bacalao con almejas y gambas (Cod Cocoxas in creamy sauce)	20,00€
Navajas (Unidad) (Razor clams)	2,00€
Zamburriñas (Unidad)	3,00€
Jamón Ibérico (Iberian Ham)	18,00€
Jamón y queso (Ham & Cheese)	12,00€
Surtido Ibérico (Iberian Hamper)	15,00€

PESCADOS. FISH

Dorada a la espalda (Grilled Sea Bream)	16,00€
Lubina al ajo pescador ("Grilled Sea Bass")	16,00€
Merluza a la romana o a la plancha (Grilled or Fried Hake)	14,00€
Emperador (Emperor fish)	14,00€
Ijada de atún (Loin of tuna)	20,00€
Rodaballo (Turbot fish)	17,00€
Gallo Pedro (Megrim - Local Fish)	18,00€
Cazuela de Rape a la Marinera (Monkfish Caserole in Fish Sauce)	22,00€
Lecha (Local Fish)	17,00€
Lenguado a la Plancha (Grilled Soul)	17,00€
Mero (Grouper)	20,00€
Gallina Frita con Ajos Tiernos (Fried Hen with Garlic)	18,00€
Fritura de Pescado /por persona (Various Fried Fish)	12,00€
Gambusín (Small shrimp)	9,00€
Dorada o Lubina a la Sal (Roast Sea Bream and Sea Bass with Salt)	17,00€
Salmonete (ración) (red) mullet	12,00€
Corvina (Sea bass)	17,00€
Chirrete (Fried chirrete)	9,00€
Sardina (ración) (Sardines)	S/M
Boquerón frito (ración) (Fried anchovy)	9,00€
Pescados varios (Other fish)	S/M

MENÚ DE NIÑOS. CHILDREN MENU

Croquetas (Unidad) (Croquettes)	1,50 €/ud
Espagueti Boloñesa (spaghetti bolognese)	7,00€
Hamburguesa con Patatas (Burger and fries)	7,00€
Plato Combinado (Combined dish)	8,00€

POSTRES. DESSERTS

Milhoja de Arroz	4,50€
Tarta de queso	4,50€
Tarta de la Abuela	4,50€
Soufle de limón	4,50€
Fruta del tiempo	4,50€
Limón helado	4,50€
Tarta de whisky	4,50€

TORREMAR

CERVECERÍA · MARISQUERÍA · TAPERÍA · RESTAURANTE

C/ Alameda 49 -Pilar de la Horadada-, 03191 Torre de la Horadada

T. 659 896 334

