

*Aire*

<i>Anchoas del Cantábrico marinadas en A.O.V.E.</i>	20€
<i>Tabla de Béjar. Jamón y lomo ibérico de bellota Reserva D.O. Guijuelo, cortado a cuchillo</i>	24€
<i>Ensalada Sefardí</i>	20€
<i>Foie Gras Mi Cuit</i>	18€

*Fuego*

<i>Huevos ecológicos de corral fritos en Aceite de Cuquillo virgen extra con jamón de bellota.</i>	17€
<i>Arroz de Calasparra semi-integral con Verduras y queso.</i>	17€
<i>Arroz de Calasparra semi-integral con Conejo de campo y Tomates.</i>	15€
<i>Arroz de Calasparra semi-integral con Boletus y Parmesano.</i>	19€
<i>Guiso Peregrino</i>	15€

*Agua*

<i>Pulpo confitado en Aceite de Cuquillo Virgen Extra con Placton marino</i>	22€
<i>Mujol de las encañizadas del Mar Menor asado con Romesco.</i>	20€
<i>Reo en escabeche</i>	15€

*Tierra*

<i>Solomillo de Ternera Gallega + 30 días de maduración. - 250 gr.</i>	22€
<i>Paletilla asada de Cordero Lechal Segureño al estilo de Carbonero</i>	23€
<i>Presa de Chato murciano en Flor de Cuquillo al vacío con Papel Prehistórico.</i>	24€
<i>Coquelet asado con vino de Bullas</i>	15€
<i>Solomillo de Ibérico adobado con Pimentón de Murcia</i>	16€

*Menús*

<i>Menú Degustación de temporada, #PaFiroFlexia 13 platos</i>	80 €
<i>Menú Degustación de temporada, #PaFiroFlexia 11 platos</i>	69 €
<i>Menú Degustación de temporada, #PaFiroFlexia 9 platos</i>	57 €
<i>Menú Degustación de temporada, #Virgen Extra</i>	47 €
<i>Menú del Peregrino (Solo los laborables)</i>	22 €

*Precios con IVA y servicio incluido*

