

Entrantes/Startes

Almejas al ajillo con piñones	22,50€
Garlic clams with pine nuts	
Caballitos Xisoma	2,50€ und
Xisoma breaded shrimp	
Calamar nacional a la plancha o a la andaluza	21,00€
Grilled or Andalusian national squid	
Choco de Huelva a la andaluza y fritura de la huerta	19,50€
Andalusian-style choco from Huelva and fried food from the garden	
Croquetas artesanas de jamón	1,80€ und
Artisan ham croquettes	
Delicia de alcachofa con foie, queso Ruperto y crujiente de jamón	12,00€
Artichoke delight with foie, Ruperto's cheese and crispy ham	
Foie de pato Delpeyrat y variado de mermelada	22,00€
Delpeyrat duck foie and a variety of jam	

Gambas al ajillo	18,00€
Shrimp Scampi	
Hueva de mújol y mojama con almendras	16,00€
Mullet roe and mojama with almonds	
Jamón ibérico de Jabugo al Corte	20,00€
Iberian ham from Jabugo al Corte	
Pandereta anchoas Cantábrico 12 unds	21,00€
Cantabrian anchovy tambourine 12 units	
Paté de la casa	10,00€
House pate	
Pulpo al horno (200grs)	24,00€
Baked Octopus(200grs)	
Pulpo Marisquero a la plancha	22,50€
Grilled Seafood Octopus	
Queso de oveja 100 x 100 leche cruda, curada, el abuelo Ruperto	12,50€
Sheep cheese 100 x 100 raw milk, cured, Grandpa Ruperto	
Qisquilla hervida de Santa Pola (docena/125g aprox.)	21,00€
Santa Pola Qisquilla boiled (<i>dozen/125g aprox.</i>)	
Servicio pan sabio gallego y picatostes	1,80€
Galician wise bread and croutons service	
Surtido ibéricos de bellota extremeño	24,00€
Iberian acorn-fed assortment from Extremadura	

Tronco de queso y mar con dulce de tomate 12,00€

Cheese and sea log with sweet tomato

Zamburiñas Club Náutico (unidad) 2,50€

Zamburiñas Nautical Club (unit)

Ensaladas/Salads

Carpacio de salmón y aguacate 18,00€

Salmon and avocado carpaccio

Ensalada club náutico 14,00€

Club náutico salad

Pipirrana murciana y capellanes 12,00€

Murcian pipirrana and chaplains

Tomate de temporada con bonito 14,00€

Seasonal tomato with bonito

Tomate de temporada con ventresca de atún claro 14,00€

Seasonal tomato with light tuna belly

Fuera de carta

Tapas variadas y sugerencias(preguntar al personal de sala)

Varied tapas and off-menu suggestions (ask the wait staff)

Pescados/Fish

Atún lomo alto a la plancha	21,00€
Grilled high loin tuna	
Gallo Pedro frito con pimientos, papas y ajos tiernos	33,00€
Fried Rooster Pedro with peppers, potatoes and garlic	
Lingote de corvina al gusto	22,50€
Corvina ingot to taste	
Lomo de Bacalao Titanic, al gusto	22,50€
Titanic Cod Loin, to taste	
Merluza de pincho al gusto	18,00€
Skewered hake to taste	
Mújol frito con pimienta y tomate	18,00€
Fried mullet with pepper and tomato	
Pescado de temporada(sugerencias al camarer@)	S/M
Seasonal fish (suggestions to the waiter)	
Rodaballo al gusto	24,00€
Turbot to taste	
Suprema de lubina a la espalda	18,00€
Sea bass supreme on the back	

Arroces/Rice (min 2 personas)

Arroz a banda Club Náutico	15,00€ ración
Nautical Club band rice	
Arroz y pluma ibérica de bellota	18,00€ ración
Rice and Iberian acorn-fed pluma	
Caldero del Mar Menor	17,00€ ración
Mar Menor Cauldron	

Carnes/Meats

Chuleta de vaca de Behiki premium Madurada 45 días (600 grs)	39,00€
Behiki premium beef chop Matured 45 days (600 grs)	
Magret de pato "Club Náutico"	24,00€
"Club Náutico" duck magret	
Pluma ibérica de bellota	25,00€
Iberian acorn-fed feather	
Solomillo de ternera	24,00€
Beef tenderloin	

Menú especial niños/Special children's menu

Crispy chicken y patatas fritas	11,00€
Crispy chicken and fries	
Escalope de ternera	15,00€

Beef escalope

Pechuga empanada

11,00€

Breaded breast

Postres/Desserts

Arroz con leche de la Tita Corina

4,50€

Tita Corina's rice pudding

Fruta del tiempo

4,00€

Fruit of time

Helado de la casa

4,00€

House ice cream

Pan de Calatrava

4,50€

Calatrava bread

Tarta de queso al horno

6,00€

Baked Cheesecake

Tiramisú de la casa

6,00€

Homemade tiramisu



Restaurante Club Náutico

Privacidad

[Política de privacidad](#)

Social

[Facebook](#)

[Instagram](#)

Contacto

contacto@restaurantclubnauticolopagan.es