



Restaurante
Santuario Virgen de la Esperanza
Calasparra

¡Bienvenidos!
Welcome!



Entrantes fríos

Cold starters

Jamón y queso

Ham and cheese



16,00 €

Jamón Ibérico

Iberian ham



18,00 €

Tabla de embutidos Ibéricos

Iberian cold cut assortment



16,00 €

Tabla de quesos

Cheese assortment



14,00 €

Queso Grana Padano con almendras

Grana Padano cheese with almonds



13,00 €

Mojama y hueva

Cured Tuna and Fish Roe



17,00 €





Entrantes calientes

Warm starters

Croquetas de jamón y pollo

Ham and Chicken Croquettes

   	2,50 €
---	--------

Caballitos en ponko japonés

Japanese-Ponko Battered Prawn

    	2,70 €
---	--------

Bacalao en kiko

Crispy Corn-Crusted Cod

  	6,50 €
--	--------

Alcachofas del Chef

Chef's Artichokes

     	16,50 €
---	---------

Pulpo Especial Santuario

Santuario Special Octopus

   	25,00 €
---	---------

Calamar nacional a la plancha

Grilled Local Calamari

 	23,00 €
---	---------

Calamar nacional enharinado

Roman-Style Calamari

   	23,00 €
---	---------

Sepia a la plancha o enharinada

Grilled or Roman-Style Cuttlefish

	16,00 €
---	---------

Gallo Pedro con hueva de trucha y mermelada de tomate (tapa)

Gallo Pedro with Trout Roe and Tomato Jam (tapa)

       	9,00 €
---	--------

Cazuela de gambas al ajillo

Spanish-Style Garlic Prawns

 	15,00 €
---	---------

Cazuela de gambas al ajillo con gulas

Spanish-Style Garlic Prawns with Gulas

     	17,00 €
---	---------

Almejas a la marinera

Marinara Style Clams

   	17,00 €
---	---------

Mejillones al vapor

Steamed Mussels

 	16,00 €
---	---------

Gamba roja nacional a la plancha

Grilled Local Red Prawn

 	24,00 €
---	---------

Ensaladas

Salads

Ensalada Peregrino

Pilgrim's Salad



10,00 €

Ensalada Especial Santuario

Santuario Special Salad



13,50 €

Tomate Raf

Raf Tomato Salad



10,00 €

Tomate raf con bonito y olivas verdes

Raf Tomato, Bonito and Green Olives Salad



14,00 €



Menú infantil

Children's Menu

Patatas fritas

Fries



5,00 €

Tortilla francesa con patatas

Omelette and Fries



7,00 €

Hamburguesa con patatas

Burger and Fries



10,00 €

Salchichas con patatas

Sausages and Fries



10,00 €

Lomo con patatas

Pork Loin and Fries



12,00 €

Combinado mix de croquetas

Assorted Croquettes



12,00 €

Pechuga de pollo a la plancha

Grilled Chicken Breast



12,00 €

Pechuga de pollo empanada

Breaded Chicken Breast



12,00 €

Espaguetis con salsa napolitana

Napolitan Spaghetti



8,00 €

Espaguetis con salsa boloñesa

Bolognese Spaghetti



11,00 €

Calamares a la romana con patatas

Roman-Style Calamari and Fries



12,00 €



Arroces

Paella

Arroz de la Huerta Murciana (verduras)

Traditional Murcian Rice with Locally Grown Ingredients (vegetables)

    | 16,00 €

Arroz y conejo

Rice with Rabbit

   | 17,00 €

Arroz y conejo con caracoles

Rice with Rabbit and Snails

    | 19,00 €

Empedrado de costillejas

Traditional Rice with Beans and Pork Ribs

    | 18,00 €

Arroz y pollo

Rice with Chicken

   | 16,00 €

Arroz de pollo y verduras

Rice with Chicken and Vegetables

   | 17,00 €

Arroz de pollo y conejo

Rice with Chicken and Rabbit

   | 17,00 €

Arroz de pollo y gambas

Rice with Chicken and Prawns

    | 18,00 €



Arroces

Paella

Arroz mixto de pollo conejo y gambas

Rice with Chicken, Rabbit, and Prawns



18,00 €

Empedrado de bacalao y pimiento

Traditional Rice with Cod, Beans, and peppers



18,00 €

Arroz y marisco

Rice with seafood



18,00 €

Arroz con pulpo

Rice with Octopus



20,00 €

Arroz a banda

A banda Style Rice



19,00 €

Arroz negro

Black Rice (Squid Ink Rice)



19,00 €

Arroz con bogavante

Rice with Lobster



25,00 €

Fideuà de marisco

Seafood Fideuà



18,00 €

Fideuà de pulpo

Octopus Fideuà



19,00 €



Pescados

Fish

Gallo Pedro con hueva de trucha y mermelada de tomate

Gallo Pedro with Trout Roe and Tomato Jam

        | 18,00 €

Lomos de bacalao al pil-pil con pisto de verduras

‘Pil-Pil’ Style Cod Fillets and Vegetable Ratatouille

  | 18,00 €

Emperador a la plancha

Grilled Swordfish

    | 16,00 €

Dorada a la plancha

Grilled Sea Bream

    | 16,00 €

Merluza de Pincho Santuario

Line-Caught Hake ‘Santuario’ Style

     | 16,00 €

Lubina a la plancha

Grilled Sea Bass

    | 17,00 €





Carnes

Meat

A la brasa

Solomillo de cerdo

Charcoal Grilled Iberian Pork Tenderloin

  	18,00 €
---	---------

Presa de castaña

Charcoal Grilled Chestnut-Fed Iberian Pork Shoulder

  	19,00 €
---	---------

Secreto de castaña

Charcoal Grilled Chestnut-Fed Iberian Pork *Secreto* Cut

  	19,00 €
--	---------

Costillas de cordero segureño

Charcoal Grilled *Segureño* Lamb Ribs

  	18,00 €
---	---------

Entrecot de ternera

Charcoal Grilled Beef Sirloin Steak

  	25,00 €
---	---------

Chuletón de 500 g

Charcoal Grilled 500 g Bone-In Ribeye Steak

  	33,00 €
---	---------

Al horno

Codillo de cerdo

Roasted Pork Knuckle

	17,00 €
---	---------

Costillas de cerdo BBQ

Roasted BBQ Pork Ribs

 	17,00 €
---	---------

Paletilla de cabrito

Roasted Roasted Kid Shoulder

 	25,00 €
---	---------

A la plancha & empanado

Pechuga de pollo

Grilled Chicken Breast

  	13,00 €
---	---------

Pechuga de pollo empanada

Breaded Chicken Breast

   	14,00 €
---	---------

Lomo de cerdo

Grilled Pork Loin

  	13,00 €
---	---------

Postres

Desserts

Postres caseros

Pan de Calatrava Homemade <i>Calatrava's Bread</i> 	6,00 €
Flan de huevo Homemade Crème Caramel 	5,00 €
Arroz con leche Homemade Rice Pudding 	6,00 €
Natillas Homemade Spanish Custard 	6,00 €
Tarta de queso Homemade Cheesecake 	6,00 €

Tartas heladas

Contessa Contessa 	5,00 €
Tarta de whisky Whisky cake 	5,00 €

Fruta

Piña Pineapple	5,00 €
Melón Melon	4,50 €
Sandía Watermelon	4,50 €





Postres

Desserts

Tartas

Tarta de brownie Brownie Cake 6,00 €
Tarta de tres chocolates Three Chocolates Cake 6,00 €
Tarta de galleta Lotus Lotus Cake 6,00 €
Tarta argentina de galletas Argentinian Cookie Cake 6,00 €
Tarta de pistacho Pistachio Cake 6,00 €
Tarta de zanahoria Carrot Cake 6,00 €
Tarta de Ferrero Ferrero Cake 6,00 €
Tarta de tiramisú Tiramisu Cake 6,00 €
Tarta de Kinder Kinder cake 6,00 €
Tarta de Muerte por Chocolate “Death by Chocolate” Cake 6,00 €

Alérgenos

Allergens

	moluscos		Molluscs		pescado		Fish
	sulfitos		Sulfides		cacahuete		Peanut
	gluten		Gluten		crustáceos		Crustaceans
	mostaza		Mustard		huevo		egg
	apio		Celery		frutos de cáscara		Nuts
	soja		Soy		lácteos		Dairy

Pan

Bread



1,50 €

Alioli

Aioli



2,00 €



¡Gracias!

Thank You!