

cocktail bar
Sahmar
restaurant



entrantes / starters

- Ensaladilla estilo Samar con encurtidos variados y ahumados 11,00€
Rusian salad with smoked fish
- Gambas al ajillo con sweet chilli y cebolla japonesa 16,50€
Garlic shrimps with sweet chilli
- Patatas bravas asadas con cremoso de ajos confitados, piparras y mojo picón canario 9,50€
Roasted patatas bravas with creamy candied garlic, piparras and Canarian mojo picón sauce
- Veggies al wok con verdura de temporada estilo thai 15,00€
Wok veggies
- Crispy pulpo con boniato asado, Katsuobushi y mahonesa de pimentón ahumado 21,00€
Crispy octopus on top of sweet potatoes
- Croquetas de bogavante estilo Samar con velo de papada ibérica / *Lobster croquettes* 13,00€
- Gyozas de cochinillo con caldo Dashi / *Pig dumpling* 14,50€
- Atún fresco ahumado, gazpacho de jalapeños y falso tomate de mango mule 22,00€
Fresh smoked tuna, jalapeño cream, and mango mule mock tomato
- Vieiras con parmentier al parmesano, perlas de albahaca y crujiente de tinta 18,00€
Scallops with parmesan parmentier, basil pearls and crispy ink
- Carpaccio de buey con crujiente de pasta filo, alcaparras fritas, piñones asados y mahonesa trufada 16,00€
Beef carpaccio with crispy filo pastry, fried capers, roasted pine nuts and truffle mayonnaise
- Tartar de Salmón con aguacate y caviar de trucha 17,00€
Salmon tartar with avocado and trout caviar
- Steak tartar de vaca marinado sobre tuétano acompañado de tostas 22,00€
Beef Steak Tartar marinated on bone accompanied by toast
- Croquetas Pekin con pato laqueado, salsa hoisin y manzana verde 13,00€
Peking croquettes with roasted duck, hoisin sauce and green apple
- Tabla de jamón ibérico con almendras tostadas, tomate seco y tostas crujientes 22,00€
Iberian ham with toasted almond, dry tomato and crunchy toast
- Tabla de quesos de la Península Ibérica con membrillo y mermelada de la casa 22,00€
Selection of iberian Peninsula cheeses with membrillo and homemade mermelade
- Brioche de carrillada ibérica con medallón de foie y brotes frescos 15,80€
Iberian cheeks brioche with foie and fresh herbs
- Alcachofa confitada en aceite de oliva con huevo a baja temperatura, foie y crujiente de jamón ibérico 15,90€
Confited artichokes in olive oil with egg at low temperature, foie and crunchy iberian ham



ensaladas / salads

Ensalada de cogollos, pollo asado en su jugo, corn flakes y lascas de parmesano con su salsa César casera

   15,50€

Roast chicken, corn and parmesan flakes with homemade cesar dressing

Ensalada estilo Thaiandés; gambas crunchy, arroz salvaje, fruta temporada, vinagreta de mango y coco

       16,00€

THAI Salad with crunchy shrimps, fruits and rice

Ensalada de burrata con tomate rosa, polvo de aceituna negra, pesto de pistachos y mojama

    16,00€

Burrata salad with pink tomato, black olive powder, pistachio pesto and spanish dried salt tuna

Ensalada de cangrejo real con pomelo, huevas de tobikko, escarola y nuestra salsa rosa casera con kimchi

       26,00€

King crab salad with grapefruit, tobikko red caviar, escarole, and our homemade pink kimchi sauce

pescados / fish

Corvina al horno con crema de batata, verduras baby y aceite de albahaca

     22,00€

Bass fish with sweet potato

Salmón marinado con teriyaki, crema de trufa y espárragos verdes

     21,50€

Marinated salmon with teriyaki sauce, truffle creamm and green asparagus

Lenguado con salsa de mantequilla y cava, verduras y crema de boniato

      26,00€

Sole with vegetables, sweet potatoe cream and champagne sauce



carnes / meat

Paletilla de Cordero a baja temperatura con salsa de miel y romero   24,00€
Lamb shoulder at low temperature, honey-rosemary sauce

Solomillo de ternera con medallón de foie y reducción de Oporto   29,00€
Beef sirloin with foie and port sauce

Muslo de pollo de corral deshuesado relleno de jamón ibérico, cebolla caramelizada, queso brie y salsa de champiñones    18,00€
Chicken leg (Filet) Stuffed with iberian ham, caramelized onion.briecheese and mushroom sauce

Pluma de cerdo ibérico con parmentier de patata y salteado de seta shiitake, portobello y ajos tiernos  23,50€
Iberian pork pen with parmentier salted shiitake, Portobello and garlic

Hamburguesa vegana con tomate semi-seco italiano, cebolla confitada, rúcula y mahonesa de pesto de pistachos.   17,00€
Vegan burger with Italian dried tomato, arugula, confit onion and pistachio mayonnais.

...la brasa de Samar – ...at Samar's barbecue

Chuleta de vaca madurada con patatas asadas (500g)  29,00€
Beef chops with toasted potatoes

Hamburguesa madurada sobre pan potato roll, salsa de queso ideazabal, cebolla caramelizada con ron kraken, guacamole y bacon crujiente     19,00€
Madurated Beef burger on potato bread, smoked cheese sauce, caramelized onion marinated with spiced ron and crunchy bacon

Tomahawk de vaca con patatas asadas. 1kg 85,00€
Beef Tomahawk with Roasted Potatoes)

Atún fresco con salsa de curry verde / *Fresh tuna with green curry sauce*      25,00€

Berberechos ahumados con reducción de vino oloroso y eneldo   19,00€
Smoked cockles with a reduction of wine and dill

Pescado fresco del día cocinado a la brasa / *Fish of the day cooked on the grill (M.P)*   P.S.M.

Bogavante fresco / *Fresh lobster (M.P)*  P.S.M.

EXTRA

Patatas asadas / *Roasted baby potatoes* 4,50€

Pan con ajoaceite / *Bread and garlic* 2,60€

Pan sin gluten / *Gluten free bread* 2,30€

Patatas Fritas / *Chips* 4,50€

Verduras / *Vegetables* 4,50€



arroces / rices (Un tipo de paella por mesa) (One type of paella per table)

Arroz de verdura de temporada y chimichurri casero

Veggies rice with chimichurri

  16,00€/p.p.

Paella mixta

Mixte paella (seafood and chicken)

     20,00€/p.p.

Paella valenciana con pollo, conejo y verduras

Chicken, rabbit and fresh vegetables

 18,00€/p.p.

Paella de marisco

Seafood paella

     22,00€/p.p.

Fideuà de marisco

Seafood noodles

      22,00€/p.p.

para niños / for kids

Fingers de pollo con patatas fritas

Chicken fingers with chips

   9,00€

Paña boloñesa con queso parmesano

Bolognese pasta

    10,00€

Rodaja de merluza rebozada con patatas fritas

Breaded HAKE with chips

     10,00€



postres / desserts

Brownie de chocolate casero con virutas de 3 chocolates y helado de turrón

Chocolate brownie with tree chocolate chips and almonds ice cream

 9,00€

Creamy cheesecake con esencia de frutos del bosque y helado de violeta

Creamy cheesecake , red fruits and violet ice cream

 9,50€

Torrija caramelizada con crema de vainilla y helado de turrón

Caramelized French toast with vanilla cream and nougat ice cream

 9,50€

Coulant de turrón con tierra de galleta lotus y helado de vainilla

Almonds coulant with lotus cracker and vanilla cream

 9,00€

Coulant de chocolate sin gluten con helado de plátano

Gluten free chocolate coulant with banana ice cream

 9,00€

Piña asada caramelizada con crema ligera de coco y helado de hierbabuena

Caramelized grilled pineapple with light coconut cream and mint ice cream

 7,00€

Indique sus alergias o intolerancias a nuestros equipo / *Indicate your allergies or intolerances to our Staff*

En nuestro establecimiento prevenimos el anisakis cocinando el pescado fresco a más de 65ª C
o congelándolo a una temperatura de -20ºC durante un mínimo de 24h.



IVA INCLUIDO

Club Náutico S/N
03725 MORAIRA (Alicante)
Tel. 96 574 45 10



**Todas las fotos de esta carta son a modo ilustrativo, es posible que no representen el producto final en plato.*

**All photos in this menu are for illustrative purposes, they may not represent the final product on a plate.*

**En ocasiones realizamos vídeos y fotos en nuestra terraza para compartir la experiencia en redes sociales.
Por favor, si no está de acuerdo, hágaselo saber a nuestro personal.*

**Occasionally we make videos and photos on our terrace to share the experience on social media.
Please let our staff know if you disagree.*

www.imprentabotella.com