

cocktail bar

Sahar

restaurant





entrantes / starters

- Ensaladilla estilo Samar con encurtidos variados y ahumados / *Russian salad with smoked fish* 🌾🐟🥒🥕🥔🍷 13,00€
- Gambas al ajillo con sweet chilli y cebolla japonesa / *Garlic shrimps with sweet chilli* 🦐🌶️ 16,50€
- Patatas bravas asadas con cremoso de ajos confitados, piparras y mojo picón canario
Roasted patatas bravas with creamy candied garlic, piparras and Canarian mojo picón sauce 🥔🌶️ 9,50€
- Veggies al wok con verdura de temporada estilo thai / *Wok veggies* 🥬🥕🥒🥔🌶️🦐 15,00€
- Crispy pulpo con boniato asado, Katsuobushi y mahonesa de pimentón ahumado
Crispy octopus on top of sweet potatoes 🐙🥔🍷🦐 23,00€
- Croquetas de bogavante estilo Samar con velo de papada ibérica / *Lobster croquettes* 🦐🦐🥔🍷 13,50€
- Gyozas de cochinillo con caldo Dashi / *Pig dumpling* 🥟🌾🥕🥒🥔🌱 14,50€
- Atún fresco ahumado, gazpacho de jalapeños y falso tomate de mango mule
Fresh smoked tuna, jalapeño cream, and mango mule mock tomato 🐟🥕🌶️🍷 22,00€
- Vieiras con parmentier al parmesano, perlas de albahaca y crujiente de tinta
Scallops with parmesan parmentier, basil pearls and crispy ink 🦪🌾🦐🍷 18,00€
- Carpaccio de buey con crujiente de pasta filo, alcaparras fritas, piñones asados y mahonesa trufada
Beef carpaccio with crispy filo pastry, fried capers, roasted pine nuts and truffle mayonnaise 🌾🥕🥔🍷🦐 16,00€
- Tartar de Salmón con aguacate y caviar de trucha
Salmon tartar with avocado and trout caviar 🐟🥕🥒🥔🌱🦐 17,00€
- Steak tartar de vaca marinado sobre tuétano acompañado de tostas
Beef Steak Tartar marinated on bone accompanied by toast 🌾🥕🥔🍷🦐 23,00€
- Croquetas Pekin con pato laqueado, salsa hoisin y manzana verde
Peking croquettes with roasted duck, hoisin sauce and green apple 🥕🥔🍷🌱 13,50€
- Tabla de jamón ibérico con almendras tostadas, tomate seco y tostas crujientes
Iberian ham with toasted almond, dry tomato and crunchy toast 🌾🥔🍷 24,00€
- Tabla de quesos de la Península Ibérica con membrillo y mermelada de la casa
Selection of iberian Peninsula cheeses with membrillo and homemade mermelade 🌾🥔🍷 22,00€
- Brioche de carrillada ibérica con medallón de foie y brotes frescos
Iberian cheeks brioche with foie and fresh herbs 🥕🥔🌱 16,80€
- Alcachofa confitada en aceite de oliva con huevo a baja temperatura, foie y crujiente de jamón ibérico
Confited artichokes in olive oil with egg at low temperature, foie and crunchy iberian ham 🥕🥔 15,90€
- Torrezno de Soria con guacamole casero, pico de gallo y ralladura de lima
Crispy pork belly from Soria, homemade guacamole, pico de gallo and lime zest 🌱 13,00€
- Bogavante roll con mayo japonesa gochujang , pepino fresco y tortita de camarón crujiente
Lobster roll with Japanese gochujang mayo, fresh cucumber, and crispy shrimp fritter 🌾🦐🥕🥔🍷🌱 28,00€



ensaladas / salads

Ensalada de cogollos, pollo asado, bacon, pan brioche crujiente, queso parmesano y salsa Cesar casera

Lettuce heart salad, roast chicken, bacon, crispy brioche bread, parmesan cheese and homemade Caesar dressing

     16,00€

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

THAI Salad with crunchy shrimps, fruits and rice

       16,00€

Burrata acompañada con tomates variados de temporada, mermelada de higos, pesto de piñones y tierra de olivas negra

Burrata served with assorted seasonal tomatoes, fig jam, pine nut pesto and black olive soil.

   15,50€

pescados / fish

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

Bass fish with sweet potato

     23,00€

Salmón marinado con teriyaki, crema de trufa y espárragos verdes

Marinated salmon with teriyaki sauce, truffle cream and green asparagus

     22,50€

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

Sole with vegetables, sweet potatoe cream and champagne sauce

      26,00€



carnes / meat

Paletilla de Cordero a baja temperatura con salsa de miel y romero

  25,50€

Lamb shoulder at low temperature, honey-rosemary 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, brie cheese and mushroom sauce

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 (600gr) con patatas asadas

 34,00€

Beef chops (600grs) with toasted potatoes

T- Bone de vaca nacional 1kg con su guarnición

73,00€

T- Bone of national beef 1kg with garnish

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

Solomillo de ternera con medallón de foie y reducción de Oporto

  31,00€

Beef sirloin with foie and port sauce

Pluma de cerdo Ibérico con parmentier de patata y salteado de seta Shiitake, portobello y ajos tiernos

 25,00€

Iberian pork pen with parmentier salted shiitake, Portobello and garlic

Atún fresco con salsa de curry verde / *Fresh tuna with green curry sauce*

     25,00€

Langostino tigre a la brasa con mantequilla ahumada de ajo y salsa tártara

   21,00€

Grilled tiger prawn with smoked garlic butter and tartar sauce

EXTRA

Patatas asadas / *Roasted baby potatoes*

4,50€

Patatas Fritas / *Chips*

4,50€

Pan con ajoaceite / *Bread and garlic*

2,60€

Verduras / *Vegetables*

4,50€

Pan sin gluten / *Gluten free bread*

2,30€



arroces / rices (mínimo 2 personas y solo se permite 1 arroz por mesa) (minimum of 2 people; only one rice dish allowed per table)

EXCLUSIVO EN MORAIRA / EXCLUSIVE IN MORAIRA

Todos los arroces pueden hacerse ahumados con sarmiento por 2,00€ p.p extra.

All rice dishes can be smoked with vine shoots for an extra €2 p.p.

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.

Paella de pluma ibérica, setas de temporada y ajos tiernos

Iberian Pork paella, seasonal mushrooms and spring garlic

  19,00€/p.p.

Arroz rojo de carabineros

Red Prawn rice

    26,00€/p.p.

Arroz negro tradicional

Black traditional rice

    17,00€/p.p.

Paella del “Senyoret”

Seafood paella (no shell)

    17,50€/p.p.

fideuà / noodles

Fideuà de marisco / *Seafood noodles*

      22,00€/p.p.

Fideua del “Senyoret” / *Seafood noodles (no shell)*

     17,50€/p.p.

Fideua de carrillada Ibérica, calabaza y setas

Iberian pork, pumpkin and mushrooms

  20,00€/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€

Bomba de pistacho con pan de croissant templado y helado de vainilla

Pistachio bomb with warm croissant bread and vanilla ice cream

 10,00€

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
03724 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.*

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

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

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

Fotografías realizadas por: @mayrasaavedr

www.imprentabotella.com