



cocktail bar
Sahmar
restaurant



entrantes / starters

- Ensaladilla estilo Samar con encurtidos variados y ahumados / *Russian salad with smoked fish*  11,00€
- 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  21,00€
- Croquetas de bogavante estilo Samar con velo de papada ibérica / *Lobster croquettes*  13,00€
- Gyozas de cochinitillo 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  22,00€
- Croquetas Pekin con pato laqueado, salsa hoisin y manzana verde
Peking croquettes with roasted duck, hoisin sauce and green apple  13,00€
- Tabla de jamón ibérico con almendras tostadas, tomate seco y tostas crujientes
Iberian ham with toasted almond, dry tomato and crunchy toast  22,00€
- 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  15,80€
- 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  12,00€



ensaladas / salads

Ensalada César con cogollos a la brasa, pollo crujiente, bacon, picatostes de pan brioche, parmesano y salsa casera

Caesar salad with grilled lettuce hearts, crispy chicken, bacon, brioche croutons, parmesan cheese and homemade dressing

 14,50€

Ensalada estilo Thai; 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.

 14,50€

pescados / fish

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

Bass fish with sweet potato

 22,00€

Salmón marinado con teriyaki, crema de trufa y espárragos verdes

Marinated salmon with teriyaki sauce, truffle cream and green asparagus

 21,50€

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  24,00€
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 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

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

Pluma de cerdo ibérico con parmentier de patata y salteado de seta shiitake, portobello y ajos tiernos  23,50€
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€

Mejillones a la brasa con cítricos y vino blanco  11,50€
Grilled mussels with citrus and white wine.

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 (min. 2 pers.)













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   16,00€/p.p.
Veggies rice with chimichurri
- Paella mixta      20,00€/p.p.
Mixte paella (seafood and chicken)
- Paella valenciana con pollo, conejo y verduras   18,00€/p.p.
Chicken, rabbit and fresh vegetables
- Paella de marisco      22,00€/p.p.
Seafood paella
- Paella de pluma ibérica, setas de temporada y ajos tiernos   19,00€/p.p.
Iberian Pork paella, seasonal mushrooms and spring garlic
- Arroz rojo de carabineros     26,00€/p.p.
Red Prawn rice
- Arroz negro tradicional     17,00€/p.p.
Black traditional rice
- Paella del “Senyoret”     17,50€/p.p.
Seafood paella (no shell)
- Arroz moreno de sepia y alcachofas      17,50€/p.p.
Brown rice with cuttlefish and artichoke

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   20,00€/p.p.
Iberian pork, pumpkin and mushrooms



para niños / for kids

Fingers de pollo con patatas fritas

Chicken fingers with chips

 9,00€

Paña boloñesa con queso parmesano

Bolognesa 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 piñtacho con pan de croissant templado y helado de vainilla

Piñtachio 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
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 videos y fotos en nuestra terraza para compartir la experiencia en redes sociales. Por favor, si no está de acuerdo, hágase 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