



Hay lugares que solo son de paso. Y hay
lugares en los que, sin darte cuenta, se te
pasan las horas.

*A nosotros nos gusta pensar que somos
de los segundos.*

Siéntate, mira al frente, y por un rato no
tengas prisa por nada.

Eso es todo lo que queremos.

Disfruta.

There are places you only pass through.
And there are places where, without
realizing it, time slips away.

We like to think we're in the second group.

Sit down, look straight ahead, and for a
while don't be in a hurry for anything.

That's all we want.

Enjoy.



SNACKS

- Pan con alioli y tomate 4,9
Bread with aioli and tomato 🍷🍷
- Croqueta cremosa de jamón ibérico 2,9
Creamy Iberian ham croquette 🍷🍷🍷
- Marinera tradicional murciana 3
Traditional Murcian Marinera 🍷🍷🍷
- Langostinos crujientes en panko con mayo gochujang 2,9
Crispy panko prawns with gochujang mayo 🍷🍷
- Patatas bravas triple cocción con salsa gaucha, y ali oli 9,8
Triple-cooked patatas bravas with gaucho sauce and aioli 🍷
- Ensaladilla rusa con ventresca piparras y regañás 9,9
Russian salad with tuna belly, piparras peppers and regañás breadsticks 🍷🍷🍷
- Nachos gratinados con salsa cheddar, chili con carne, guacamole y pico de gallo 14
Nachos au gratin with cheddar sauce, chili con carne, guacamole and pico de gallo 🍷🍷
- Jamón ibérico al corte (100gr. Servido con tomate fresco y pan tostado) 26
Sliced Iberian ham (100g. Served with fresh tomato and toasted bread) 🍷
- Degustación de Quesos KmO 7.9 p.p
Cheese tasting (local produce) 🍷🍷

PARA DISFRUTAR Y COMPARTIR

- Ensalada César con pollo de corral, parmesano, tomate cherry y bacon crujiente 15,9 🍷🍷🍷🍷🍷
Caesar salad with free-range chicken, parmesan cheese, cherry tomatoes and crispy bacon
- Tomate partido con ventresca, cebolleta y polvo de aceituna negra 15,9
Sliced tomato with tuna belly, spring onion and black olive powder 🍷🍷
- Mejillones al vapor 14,8
Steamed mussels 🍷🍷🍷🍷
- Huevas a la plancha 23,9
Grilled roe 🍷
- Alcachofas confitadas y a la brasa con gambas cristal y crema de trinxat 16,9
Confit and grilled artichokes with crystal prawns and trinxat cream 🍷🍷🍷
- Tartar de salmón con emulsión de aguacate, huevas de salmón y sorbete de tomate rosa 18
Salmon tartare with avocado emulsion, salmon roe and pink tomato sorbet 🍷🍷🍷
- Calamar a brasa o frito a la andaluza con alioli de lima 22
Grilled or fried squid Andalusian style with lime aioli 🍷🍷/🍷🍷🍷
- Alitas de corral deshuesadas y glaseadas con manzana, teriyaki y polvo de maíz 15
Boneless free-range chicken wings glazed with apple, teriyaki and cornflour 🍷🍷
- Pulpo de roca al horno y brasa estilo cartagenero 22
Baked and grilled rock octopus, Cartagena style 🍷🍷🍷
- Gyozas de pato con mayonesa japonesa y yakiniku 14,5
Duck gyozas with Japanese mayonnaise and yakiniku 🍷🍷🍷🍷🍷
- Noodles agripicantes salteados con ternera y verdura 17
Stir-fried hot and sour noodles with beef and vegetables 🍷🍷🍷
- Lágrimas de pollo campero crujiente con salsa de miel, curry y mango 15,8
Crispy free-range chicken tenders with honey, curry and mango sauce 🍷🍷🍷🍷
- Wok de verduritas con salsa sweet chilly 16
Vegetable stir-fry with sweet chili sauce



ARROZ Y PASTA

Arroz a banda (gamba, calamar y rape) 19,8

Arroz a banda (prawn, squid and monkfish) 〰️🍷🍴

Arroz de presa ibérica con espárragos trigueros y setas 18,8€/persona

Iberian pork rice with wild asparagus and mushrooms (min. 2 personas)

Espaguetis (salsa Boloñesa o carbonara) 14,9

Spaghetti (Bolognese or Carbonara sauce) 〰️🍷🍴

PIZZA

Barbacoa cream (Boloñesa, bacon, cebolla y salsa bbq) 15,8

Barbecue cream (Bolognese, bacon, onion and BBQ sauce) 〰️🍷🍴

Campera (Pollo asado, champiñones, cebolla y alcachofas) 15,8

Campera (Roast chicken, mushrooms, onions and artichokes) 〰️🍷🍴

Torre del Rame (Jamón, pepperoni, olivas y mix 4 quesos) 15,8

Rame Tower (Ham, pepperoni, olives and 4 cheese mix) 〰️🍷🍴

Carnívora (Bacon, boloñesa, jamón, pollo y mix 4 quesos) 15,8

Carnivore (Bacon, Bolognese, Ham, Chicken and 4 Cheese Mix) 〰️🍷🍴

Veggie (Alcachofas, pimiento verde, tomate seco y champiñones) 15,8

Veggie (Artichokes, green pepper, sun-dried tomato and mushrooms) 〰️🍷🍴

Granjera (Pollo asado, jamón, maíz y champiñones) 15,8

Farmer (Roast chicken, ham, corn and mushrooms) 〰️🍷🍴

Personalizada (a elegir 4 toppings) 16,5

Customized (choose 4 toppings) 〰️🍷🍴

Pan de ajo 9,9

Garlic bread 〰️🍷🍴

ENTREPANES

Burguer crujiente de pollo de corral con patatas fritas 17

Crispy free-range chicken burger with fries 〰️🍷🍴

Burguer de vaca madurada con patatas fritas 17

Aged beef burger with fries 〰️🍷🍴

Burger de vaca Torre del Rame (vaca madurada, mermelada de bacon, cebolla y pulled pork) 19

Torre del Rame beef burger (aged beef, bacon jam, onion and pulled pork) 〰️🍷🍴

Sandwich club con patatas fritas 12,5

Club sandwich with fries 〰️🍷🍴

Sandwich mixto, bacon o salchicha 5,8

Mixed sandwich, bacon or sausage 〰️🍷🍴

Patatas fritas french 4,90

French fries





PESCADOS

Suprema de salmón con verduras braseadas 18
Salmon supreme with braised vegetables 🍴

Lomo de lubina con refrito de ajos, verduras y puré de coliflor ahumada 23
Sea bass fillet with garlic sauté, vegetables and smoked cauliflower puree 🍴🍷

CARNES

Solomillo de ternera a la parrilla con emulsión de ajo negro y patatas baby 29
Grilled beef tenderloin with black garlic emulsion and baby potatoes 🍴

Lomo de vaca madurada con patata grill y pimiento de padrón 400gr 28
Matured beef sirloin with grilled potato and Padrón pepper 400gr 🍴🍷

Presa duroc a la parrilla, pesto rojo y patata trufada 21
Grilled Duroc pork shoulder, red pesto and truffled potato 🍴🍷🍷

Pollo al curry guisado tradicionalmente con arroz basmati y anacardos 18,5
Chicken curry traditionally stewed with basmati rice and cashews 🍴🍷

Costilla de cerdo ibérico cocinada lentamente a la salsa barbacoa (600gr) 21
Slow-cooked Iberian pork ribs in barbecue sauce (600g) 🍴🍷

DULCES TENTACIONES

Tarta de queso a la antigua con quesos curados con helado de fresa silvestre 7
Old-fashioned cheesecake with aged cheeses and wild strawberry ice cream 🍴🍷🍷

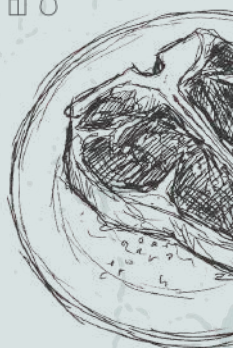
Brownie de chocolate negro al 72% 7,5
72% Dark Chocolate Brownie 🍴🍷🍷🍷

Torrija-Brioche caramelizada crema de chocolate blanco y helado de vainilla 8
Caramelized brioche French toast with white chocolate cream and vanilla ice cream 🍴🍷🍷🍷

Carpaccio de Piña con helado de coco 7,5
Pineapple Carpaccio with Coconut Ice Cream 🍴

Mousse de mango y queso con frambuesa y galleta 7
Mango and cheese mousse with raspberry and biscuit 🍴🍷

Fruta de temporada 6
Seasonal fruit



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico 2,9
Creamy Iberian ham croquette 🍴🍷🍷

Nuggets de pollo con patatas fritas 8,9
Chicken nuggets with fries 🍴🍷🍷

Filete de pollo empanado 8,9
Breaded chicken fillet 🍴🍷🍷

Hamburguesa kids 100gr 12
Hamburguesa kids 100gr 🍴🍷🍷

Pizza kids 8,90
Pizza kids 🍴🍷



MENÚ TORRE DEL RAME

(Mínimo 2 pax, se servirá para la totalidad de la mesa)

Centros (a compartir)

- Marinera tradicional murciana
- Croqueta de jamón Ibérico
- Tomate partido con ventresca
- Alcachofas confitadas con gambas cristal y crema de trinxat

Principal (Individual)

- Presa ibérica, pesto rojo y patata trufada

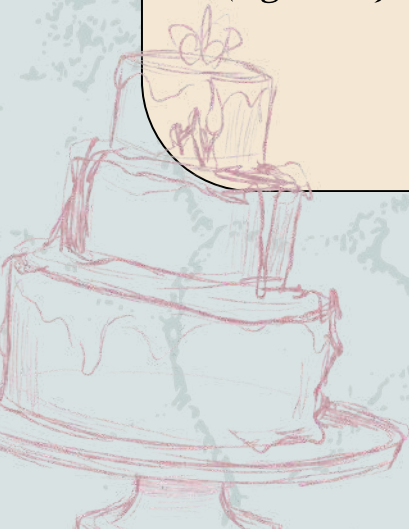
Postre (Individual)

- Tarta de queso a la antigua con quesos curados y helado de fresas silvestres

42€p.p

Bebida incluida

(Agua, refrescos, cerveza y vino tinto y blanco D.O. Bullas)



TORRE DEL RAME SET MENU

(Minimum 2 people, all dishes served to share)

Starters (to share)

- Traditional Murcian Marinera
- Iberian ham croquette
- Sliced tomato with tuna belly
- Confit artichokes with crystal prawns and trinxat cream

Main Course (Individual)

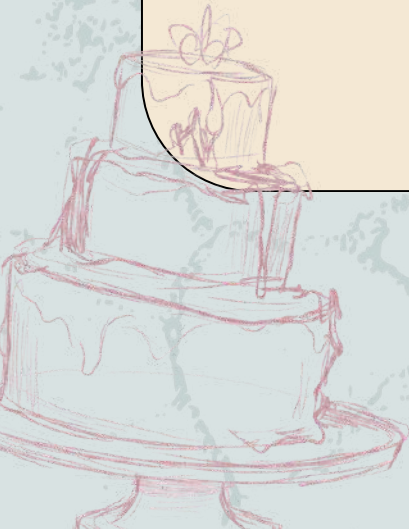
- Iberian pork shoulder, red pesto and truffled potato

Dessert (Individual)

- Old-fashioned cheesecake with aged cheeses and ice cream of wild strawberries

42€p.p

Drinks included (Water, soft drinks, beer and red and white wine D.O. Bullas)



MENÚ EJECUTIVO

(De lunes a viernes de 13:00 a 17:00, excepto festivos)

Primero a elegir

- Ensalada César con pollo de corral, parmesano, tomate cherry y bacon crujiente
- Gyozas de pato con mayonesa japonesa y yakiniku
- Lágrimas de pollo campero crujiente con salsa de miel, curry y mango

Segundo a elegir

- Burger de vaca madurada con patatas fritas
- Pollo al curry guisado tradicionalmente con arroz basmati y anacardos
- Suprema de salmón con verduras braseadas

Postre

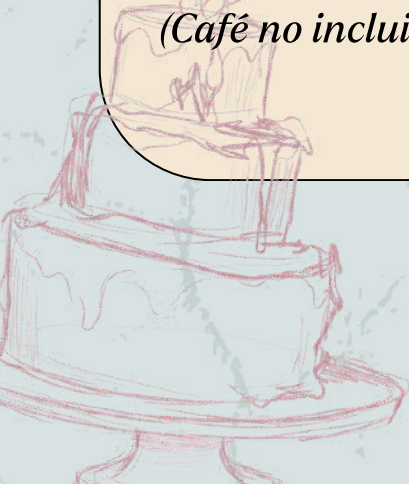
- Tarta de queso a la antigua con quesos curados y helado de fresas silvestres
- Brownie de chocolate negro al 72%
- Fruta de temporada

28€p.p

Una bebida incluida

(Agua, refrescos, cerveza y vino tinto y blanco D.O. Bullas)

(Café no incluido)



EXECUTIVE MENU

(Monday to Friday from 1:00 PM to 5:00 PM, except holidays)

First to choose

- Caesar salad with free-range chicken, Parmesan cheese, cherry tomatoes and crispy bacon
- Duck gyozas with Japanese mayonnaise and yakiniku
- Crispy free-range chicken tenders with honey, curry and mango sauce

Second choice

- Aged beef burger with fries
- Chicken curry traditionally stewed with basmati rice and cashews
- Salmon supreme with braised vegetables

Dessert

- Old-fashioned cheesecake with aged cheeses and wild strawberry ice cream
- 72% Dark Chocolate Brownie
- Seasonal fruit

28€p.p

One drink included (Water, soft drinks, beer and red and white wine D.O. Bullas) (Coffee not included)

