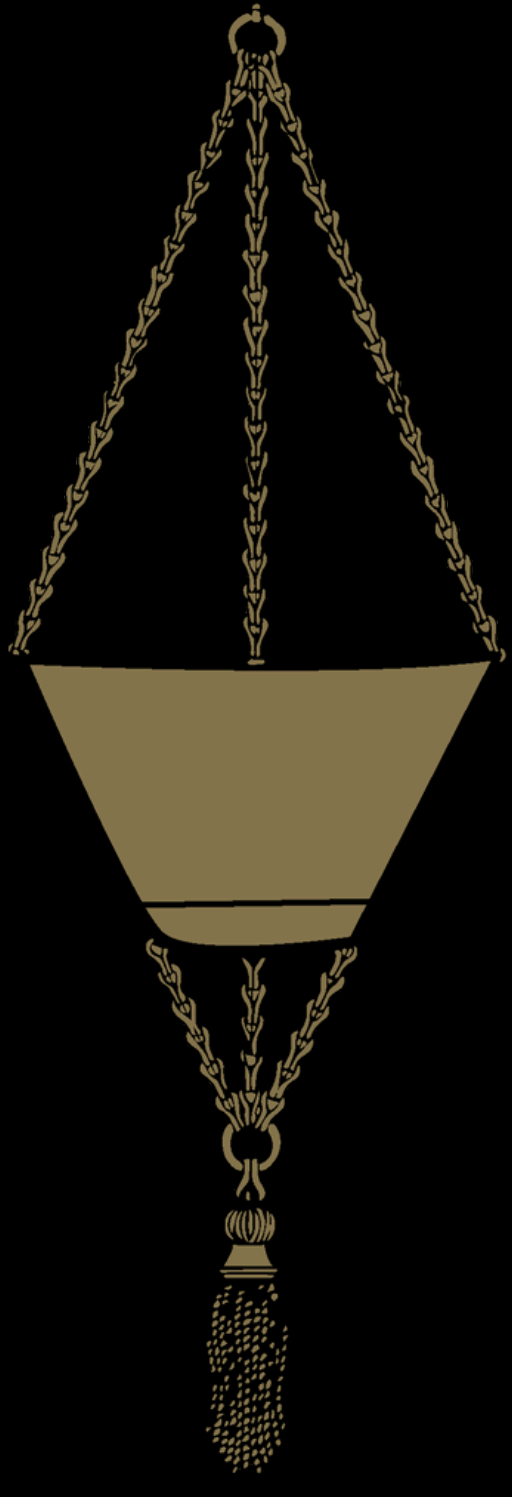

Oro Negro

RESTAURANTE

Ración de pan 1€

Para compartir / To share

Pizarra de productos regionales 15,50€
Selection of regional products

Escalope de *foie* sobre pan de cereales al curry con perlas de frambuesa y reducción de oporto 9€
Foie escalopes on curry cereal bread with raspberry pearls and sweet wine reduction

Dúo de croquetas caseras con ali oli 8,50€
Duet of croquettes with ali oli

Gyozas de lima verde, cilantro y pollo massala con salsa teriyaki 11€
Gyozas with green lime, cilantro and chicken massala with teriyaki sauce

Cazuela de gambón al ajillo 12,50€
Garlic shrimp casserole

Entrantes / Starters

Crema de verduras de la huerta 8,50€
Vegetable cream soup

Berenjenas asadas con salteado de gambas y calamares con infusión de ajos tiernos 15€
Grilled aubergines with sauteed prawns and squid with garlic sauce

Verduras naturales de la huerta a la plancha 10€
Grilled mixed vegetables

Corazones de alcachofas escabechadas con salsa de queso Idiazabal y soja 12€
Marinated artichoke hearts with Idiazabal cheese and soy sauce

Ensaladas / Salads

Bowl de ensalada mixta con vinagreta de Jerez — 12€
Mixed salad with Sherry vinaigrette

Ensalada de pimientos asados, sardinas ahumadas y polvo de aceitunas — 12,50€
Roasted peppers, smoked sardines and olive powder salad

Tomate "partío" con bonito salado, tallos y cebolla tierna — 14,50€
Tomato with salty tuna, spring onion and steams in vinegar

Queso burrata sobre sopa de remolacha con tapenade de aceitunas negras — 13,50€
Burrata cheese on beetroot soup with black olive tapenade

Ensalada César con crujiente de maíz — 14€
Caesar salad with crispy corn

Del mar / From de sea

Lomo de lubina con tallarines de verduras — 19€
Grilled seabass with vegetable noodles

Lomo de corvina a la plancha sobre fricassé de puerro — 19€
Grilled corvina with creamy leeks sauce

Taco de salmón con cítricos, cremoso de hinojo y cherry — 18€
Salmon with citrus, creamy fennel and cherry

Hamburguesa de atún con mahonesa de wasabi, rúcula y *chips* vegetales — 15€
Tuna burger with wasabi mayonnaise, arugula and vegetable chips

Nuestros productos de pesca cumplen con el R.D. 502/2022
Our fishing products meet the law R.D. 502/2022

Carnes selectas / Selected meats

Lomo alto de vaca con patatas asadas y pimientos del Padrón — 27€
Grilled beef loin with roasted potatoes and peppers

Carré de cordero sobre patatas panadera y ajos tiernos — 24€
Rack of lamb on potatoes and spring garlic

Secreto ibérico con trinxat — 19,50€
Iberian pork loin with “trinxat” (potatoes with cabbage)

Magret de pato marinado con jengibre y citronella, patatas crujientes, kikos tostados y salsa cinco especias — 17€
Marinated duck magret with ginger and lemonella, crispy potatoes, toasted kikos and five spice sauce

Chuletón de cerdo de castaña con parmentier de pera — 18,50€
Pork chop with pear purée

Arroces y pastas / Rices and pasta

(Mín. 2 personas / persons)

Arroz a banda o fideuá — 17€
Seafood Spanish rice or noodles

Arroz de verduras de la huerta — 15€
Country vegetables Spanish rice

**Por encargo se podrán hacer otro tipo de arroces*

Fagotti rellenos de pera y queso de ricota con salsa gorgonzola — 13,50€
Fagotti filled with pear and ricota cheese with gorgonzola sauce

Entre panes y sabores / Snacks

Club sándwich en pan *brioche* con patatas fritas — 14€
Sandwich club in brioche bread with french fries

Hamburguesa 100% ternera de elaboración propia en pan natural con queso, *bacon* y patatas fritas — 14,50€
Homemade bacon cheese burger with french fries

Sándwich mixto en pan de cristal con patatas fritas — 9€
Ham and cheese sandwich in crystal bread with french fries

Pizza de jamón *york* y queso *mozarella* — 12€
Ham and mozzarella cheese pizza

Pizza 4 quesos / 4 cheeses pizza — 12€

Postres / Desserts

Brownie de chocolate con crema de avellana y helado de mantecado — 7€
Chocolate brownie with hazelnut cream and shortbread ice cream

Oro negro / Black gold — 7,50€

Paparajote con helado de leche merengada (postre típico murciano) — 7,50€
Typical Murcian dessert with merengade milk ice cream

Semifrío de limón con gelatina de menta — 7€
Lemon semifreddo with mint jelly

Tarta de queso al horno (para 2 personas) — 11,50€
Baked cheesecake for 2 people

Fruta fresca / Fresh fruit — 7€

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

- Altramuz / Lupine
- Apio / Celery
- Cacahuetes / Peanuts
- Crustáceos / Crustaceans
- Frutos secos / Dried fruits
- Gluten
- Huevo / Egg
- Lácteos / Diary
- Moluscos / Mollusks
- Mostaza / Mustard
- Pescado / Fish
- Sésamo / Sesame
- Soja / Soja
- Sulfitos / Sulfits

Avenida Primero de Mayo, 5, 30006 Murcia España
+34 968 060 200
reservas.nelva@hsantos.es