



oro y luz  
Restaurante


## ***Para abrir boca y compartir...***

Gamba roja de Garrucha   1 ud. - 12 € 3 uds. - 36 € 5 uds. - 55 €

---

*(Eng.) Exquisite local red prawns from Almería, wild-caught and lightly grilled with sea salt.*






*(Fr) Gambas rouges d'exception de la côte d'Almería, simplement saisies à la plancha y sublimées de sel marin.*

Almejas de Carril a la Manzanilla   19 €

---

*(Eng.) Galician "Carril" clams, gently steamed with Manzanilla wine.*




*(Fr) Palourdes fines de Carril, étuvées à la Manzanilla.*

Ensalada de Bogavante y Aguacate con langostino y nuestra salsa rosa      18 €

---

*(Eng.) Chilled lobster and avocado salad, tiger prawns, and a touch of cocktail rose sauce.*

*(Fr) Fraîcheur de homard et avocat aux crevettes, fine sauce rose.*

Tartar de Atún Rojo sobre Tosta de Hojaldre Invertido     2 uds. - 14 €

---

*(Eng.) Bluefin tuna tartare over crispy, caramelized inverted puff pastry.*

*(Fr) Tartare de thon rouge et son feuilletage inversé croustillant.*

Ensalada de jamón de Pato curado en Casa, taquitos de foie y vinagreta de frutos secos   16 €

---

*(Eng.) Artisanal house-cured duck ham salad, foie gras cubes, and a nutty vinaigrette.*







*(Fr) Salade gourmande : Jambon de canard salé maison, éclats de foie et vinaigrette croquante.*

Ensaladilla “Oro y luz” con langostino y pulpo    14 €

---

(Eng.) Creamy seafood "Olivier" salad with octopus and king prawns.


(Fr) Salade crémeuse de pommes de terre au poulpe et crevettes de nos côtes.

Nuestras croquetas artesanales de gamba al ajillo (8 unidades)       13 €

---

(Eng.) Creamy garlic prawn croquettes (8 units).

(Fr) Croquettes crémeuses aux crevettes à l'ail (8 unités).

Chicharrones confitados a baja temperatura y crujientes  14 €

---

(Eng.) Crispy confit pork belly bites.

(Fr) Chicharrones de poitrine de porc confite et croustillante.

Flor de Alcachofas de Tudela con nube de parmesano y mayonesa de soja    2 uds. - 13 €

---

(Eng.) Confit Tudela artichoke flower, finely shaved parmesan, and soy emulsion.

(Fr) Artichaut de Tudela en fleur, émulsion de soja et fin copeaux de parmesan.





“Crostini” con Paté artesanal de Perdiz Roja       13 €

---

(Eng.) Artisanal red-legged partridge pâté on crispy crostini.

(Fr) Crostini et sa terrine de perdreau rouge artisanal.

## ***Del mar a la mesa...***

Suprema de Rodaballo a la crema con langostino y mejillones (aprox. 320 gr)     32 €



*(Eng.) Prime turbot fillet in a cream, served with prawns and mussels (~320g).*

*(Fr) Suprême de turbot sauvage, fine crème, crevettes et moules (~320g).*

Merluza de Pintxo con costra de patatas chips, gambas y alioli     24 €

*(Eng.) Crispy chip-cruste line-caught hake, wild prawns, and a smooth milk-alioli.*


*(Fr) Pavé de merlu de ligne croustillant, crevettes et son émulsion d'ail doux.*

Bacalao confitado sobre ratatouille de verduras y crema de ajos suaves.   22 €

*(Eng.) Melt-in-your-mouth confit cod loin, smooth garlic cream, and vegetable ratatouille.*







*(Fr) Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, fine crème d'ail et sa ratatouille.*

## ***De la tierra y el fuego...***

Pierna de Lechal Segureño IGP con guiso de calabaza picante  34 €


*(Eng.) Premium "Segureño" suckling lamb leg, served with a spicy pumpkin stew.*

*(Fr) Souris d'agneau de lait Segureño IGP et son ragoût de citrouille épicée.*

Solomillo de Ternera con reducción de vino noble y láminas de Foie       28 €

*(Eng.) Prime beef tenderloin steak, red wine reduction, and delicate foie shavings.*

*(Fr) Médaille de filet de bœuf, jus réduit au vin rouge et fins copeaux de foie gras.*

Presa Ibérica con pimiento del padrón y patatas puentenuevo doble cocción  23 €

*(Eng.) Charcoal-grilled Iberian pork presa, blistered Padrón peppers, and crispy Pont Neuf potatoes.*

*(Fr) Pièce noble de porc ibérique grillée, piments de Padrón et fondantes pommes Pont-Neuf.*

## Los pecados del Chef...

Nuestra forma de ver la Torrija con pan de leche y helado de chocolate 🍦 8 €

---

(Eng.) Our vision of the classic Spanish torrija, crafted with milk bread and served with artisan chocolate ice cream.

(Fr) Notre vision de la torrija traditionnelle : Pain perdu au pain au lait et crème glacée au chocolat.

Tarta de queso horneada 🍷🍷🍷 8 €

---

(Eng.) Artisan baked cheesecake.

(Fr) Gâteau au fromage cuit au four.

Cremoso de Arroz con leche 🍷 6 €

---

(Eng.) Creamy traditional rice pudding.

(Fr) Crèmeux de riz au lait traditionnel.

