

# APERITIVOS

## appetizers

	Media ración	Ración Entera
<b>Jamón de chato Murciano</b> Murcian chato ham	10€ (50gr)	18€ (100gr)
<b>Jamón ibérico</b> Iberian Ham	16€ (50gr)	25€ (100gr)
<b>Degustacion de Jamón</b> Ham tasting		22€
<b>Croquetas de Rabo de toro (3 unidades)</b> Especialidad del chef / chef's speciality Oxtail croquettes (3 units)		9€
<b>Tataki de vaca madurado con helado de mostaza (80gr)</b> Especialidad del chef / chef's speciality Matured beef tataki with mustard ice cream		10€
<b>Gambas al ajillo</b> Garlic prawns		13€



**NUZZA**  
BOUTIQUE FINE DINE RESTAURANT

# ENTRANTES

# STARTERS

<b>Ensalada de la huerta con Ventresca de Atún (para dos personas )</b>	<b>17€</b>
Garden salad with tuna belly fillets (For two people)	
<b>Ensalada de burrata con vinagreta de yema de huevo y salicornia</b>	<b>14.50€</b>
Burrata salad with egg yolk and salicornia vinaigrette	
<b>Vieiras a la parrilla con pure de boniato y aire de limón</b>	<b>14€</b>
Grilled scallops with sweet potato purée and lemon air	
<b>Tartar de Atún con aguacate quemado</b>	<b>15€</b>
Tuna tartare with seared avocado	
Oxtail croquettes (3 units)	
<b>Cremoso de Erizo con perlas de Limón</b>	<b>9€</b>
Creamy sea urchin with lemon pearls	
<b>Revuelto de setas con huevo a baja temperatura</b>	<b>13€</b>
Scrambled eggs with mushrooms at low temperature	

# DEL MAR

## FISH

<b>Lubina con salsa de azafrán</b> Sea bass with saffron sauce	<b>18€</b>
<b>Lomo de atún a la parilla</b> Grilled Tuna Tenderloin	<b>20€</b>
<b>Callos a la marinera</b> Sea and mountain stew	<b>10€</b>
<b>Pulpo tres texturas con cremoso de aguacate y lima</b> Especialidad del chef / chef's speciality Three textures octopus with avocado and lime cream sauce	<b>18.50€</b>

# ARROCES

## RICE

Precio por persona. Mínimo dos comensales

Price per person . Minimum two guest.

<b>Arroz a banda</b> Rice a banda	<b>16€</b>
<b>Risotto de pulpo y trufa</b> Octopus and truffle risotto	<b>20€</b>
<b>Arroz de rabo de toro y setas</b> Rice with oxtail and mushrooms	<b>18€</b>
<b>Caldero con dorada</b> Rice with gilthead bream	<b>18€</b>

## PASTAS

<b>Raviolis de butifarra con crema de setas y trufa</b>	<b>16€</b>
Ravioli with concrete sausage with mushrooms and truffles	
<b>Papardelle con burrata a la arrabiata</b>	<b>18€</b>
Papardelle with burrata in arrabiata sauce	

## CARNES

## MEAT

<b>Solomillo de ternera con salsa de setas y escalope de pato</b>	<b>24€</b>
Beef sirloin steak with mushroom sauce and duck escalope	
<b>Entrecot de ternera a la parrilla (300gr)</b>	<b>26€</b>
Grilled veal entrecot steak	
<b>Lechón a baja temperatura</b>	<b>20€</b>
Suckling pig at low temperature	
<b>Pechuga de pollo de corral rellena de queso y tomate secos</b>	<b>18€</b>
free-range chicken breast stuffed with cheese and sundried tomatoes	

## VEGETARIANO

## VEGETARIAN

<b>Poke vegetariano</b>	<b>14€</b>
Vegetarian poke	
<b>Papardelle con verdura salteada ,soja y burrata</b>	<b>16€</b>
Papardelle with sautéed vegetables, soya and burrata	
<b>Paella de verduras</b>	<b>15€</b>
Vegetable paella	
<b>Verduras salteadas</b>	<b>8€</b>
Sautéed vegetables	
<b>Guarnición de patatas cabañil</b>	<b>8€</b>
Potato garnish cabañil	

## POSTRES

## DESSERTS

<b>Tarta de queso con helado de vino tinto</b>	<b>8€</b>
Especialidad del chef / chef's speciality	
Cheesecake with red wine ice cream	
<b>Coulant de turrón</b>	<b>9€</b>
Nougat coulant	
<b>Tarta cremosa de Limón con helado de menta</b>	<b>8€</b>
Creamy lemon tart with mint ice cream	
<b>Esponja de chocolate</b>	<b>7€</b>
Airy chocolate sponge cake	