



ENTRADAS

PAN CON AJO / Y QUESO GRATINADO

Tentempié Clásico 5€ / 7€

BRUSCHETTA CLÁSICA

Con Tomate, Ajo y Albahaca 9€

JAMÓN DE BELLOTA

Ibérico por Excelencia 25€

QUESO MANCHEGO BERROCAL

De Sabor Acentuado y Aromatizado 15€

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "00"

Sobre Tostadas 21€

DÚO DE ENSALADILLA RUSA

Negra con Pulpo y Tradicional con Ventresca 14€

Media Ración 8€

STEAK TARTAR DE TERNERA

La Receta Clásica 18€

TARTAR DE ATÚN ROJO

Del Mediterráneo 19€

TATAKI DE ATÚN DE ALMANDRABA

Con Espárragos y Lima 19€

PIL PIL DE LANGOSTINOS

Un clásico Indiscutible 14€

ESPÁRRAGOS ORO NEGRO

Huevos de Campo, Virutas de Jamón y Trufa 17€

HORTALIZAS DE LA TIERRA AL CARBÓN

De la Axarquía Malagueña 15€

VIEIRAS ORO NEGRO

Con Vichyssoise de Trufa 24€

PULPO SALVAJE

CUBIERTO 2,5€

Puré de Patata y Azafrán con Polvo de Aceitunas 22€

ENSALADAS

ORO NEGRO

Selección de Temporada, Huevos, Aceitunas y Atún 14€

CAPRESE

Mozzarella di Búfala Italiana, Tomate y Albahaca 14€

CÉSAR

Pollo, Cogollos, Salsa César y Bacon 15€

DIVINA

Langostinos, Piña y Melón con Salsa Cóctel 15€

ANDALUZA

Tomate Rosa, Ventresca de Atún, Cebolla Morada 14€

CHÈVRE CHAUD

Queso de Cabra Sellado, Fruta y Frutos Secos 15€

PASTAS

TAGLIATELLE ORO NEGRO

Carabineros y Trufa 26€

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Ragú de Ternera Madurada y Béchamel 17€

TORTELLONI DE FUNGHI

Porcini con Salsa de Gorgonzola 18€

RAVIOLES DE RICOTTA Y ESPINACA

Tomate Cherry y Pesto 16€

SPAGHETTI CARBONARA

Al Estilo del Chef 15€

ARROZ NEGRO SALVAJE

Calamares y Langostinos 19€

DEL MAR

LOMO DE BACALAO

Tomates, Aceitunas y Alcaparras 24€

LOMO DE LUBINA SALVAJE

A la Mediterránea 28€

LOMO DE ATÚN DE ALMANDRABA

Al Estilo del Chef 26€

LOMO DE SALMÓN SALVAJE

De la Lonja 20€

A FUEGO LENTO

LINGOTE DE PIERNA DE CORDERO

A Baja Temperatura 26€

CODILLO DE CERDO ASADO

A Fuego Lento 20€

CARNES AL CARBÓN

NUESTROS PRINCIPALES VAN ACOMPAÑADOS CON LA PATATA DE LA CASA.

CHURRASCO DE POLLO DE CAMPO

16€

PRESA IBÉRICA CERTIFICADA

25€

ENTRECOTE DE TERNERA 300G

25€

SOLOMILLO DE TERNERA 250G

29€

CHULETÓN PREMIUM DE VACA MADURADA

6,5€/100G

T-BONE DE VACA

6€/100G

CHULETAS DE CORDERO

21€

SALSAS

CHIMICHURRI, PIMIENTA, BEARNESA, 3€
SETAS Y CHAMPIÑONES, ROQUEFORT

EXTRAS

EXTRA GUARNICIÓN 4,5€

STARTERS

GARLIC BREAD / WITH CHEESE

Classic Appetizer 5 / 7€

CLASSIC BRUSCHETTA

With Tomato, Basil and Garlic 9€

IBERIAN BELLOTA HAM

Iberian Excellence 25€

MANCHEGO CHEESE BERROCAL

Accentuated and flavored 15€

CANTABRIAN ANCHOVIES "00"

With Toast 21€

DUO OF RUSSIAN SALAD

Black with Octopus and Traditional with Tuna 14€

Half Portion 8€

STEAK TARTARE

The Classic Way 18€

MEDITERRANEAN RED TUNA TARTAR

Fresh and Light 19€

MARINATED TUNA TATAKI

With Asparagus and Lime 19€

KING PRAWNS PIL PIL

Undisputed Classic 14€

ASPARAGUS ORO NEGRO

Farm Eggs, Ham Shavings and Truffle 17€

CHARCOAL ROASTED FARM VEGETABLES

From the Axarquía 15€

SCALLOPS ORO NEGRO

With Truffle Vichyssoise 24€

WILD OCTOPUS

Saffron Mashed Potato and Olive Powder 22€

COVER CHARGE 2,5€

SALADS

ORO NEGRO

Seasonal Selection, Eggs, Olives and Tuna 14€

CAPRESE

Italian Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil 14€

CÉSAR

Chicken, Lettuce Hearts, Caesar Sauce and Bacon 15€

DIVINE

Prawns, Pineapple and Melon with Cocktail Sauce 15€

ANDALUZA

Pink Tomato, Tuna Belly and Purple Onion 14€

CHÈVRE CHAUD

Warm Goat's Cheese, Fruit and Nuts 15€

PASTA

TAGLIATELLE ORO NEGRO

Scarlet Shrimp and Truffle 26€

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Aged Beef Ragu and Béchamel 17€

FUNGHI TORTELLONI

Porcini Mushrooms with Gorgonzola Sauce 18€

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLES

Cherry Tomato and Pesto 16€

SPAGHETTI CARBONARA

In the Chef's Style 15€

WILD BLACK RICE

Calamari and Prawns 19€

FROM THE SEA

MEDITERRANEAN FILLET OF COD

Tomatoes, Olives and Capers 24€

WILD FILLET OF SEA BASS

The Mediterranean Way 28€

FILLET OF MEDITERRANEAN TUNA

In the Chef's Style 26€

WILD SALMON FILLET

Fresh from the Market 20€

ROASTS

LEG OF LAMB INGOT

Cooked at Low Temperature 26€

KNUCKLE OF PORK

Slow Cooked 20€

GRILLED MEATS

OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH POTATO OF THE DAY

FREE RANGE CHICKEN THIGHS

16€

CERTIFIED IBERIAN PORK

25€

ENTRECOTE STEAK 300G

25€

FILLET STEAK 250G

29€

PREMIUM GALICIAN RIBEYE

6,5€/100G

T-BONE STEAK

6€/100G

LAMB CHOPS

21€

SAUCES

CHIMICHURRI, PEPPER, BEARNESE, 3€
MUSHROOM, ROQUEFORT

EXTRAS

EXTRA GARNISH 4,5€