



ROOMZERO

RESTAURANTE

**hotel
cetina
.com**

SNACKS.

*Utilizamos productos de primera calidad para conseguir un sabor único.
Somos amantes de la buena comida.*

Patatas fritas.....	1,5€
<i>Chips.</i>	
Olivas Artesanas.....	1,5€
<i>Olive Artisans.</i>	
Marinera.....	2€
<i>Murcia typical tapa.</i>	
Ensaladilla Rusa.....	3€
<i>Spanish potatoe salad.</i>	
Pincho de tortilla.....	2€
<i>Spanish omelette.</i>	
Almendras saladas fritas.....	2€
<i>Almonds fried salads.</i>	
Mojama de Atún con almendras (100g).....	3,5€
<i>Dried salted Tuna with almonds (100g).</i>	
Hueva de Mujol con almendras (100g).....	5,5€
<i>Naturally smoked Mujol eggs with almonds (100g).</i>	
Alcachofa con limón y pimienta negra.....	2,5€
<i>Artichoke with lemon and black pepper.</i>	
Mejillones en escabeche Ramón Franco.....	6€
<i>Ramón Franco pickled mussels.</i>	



SÁNDWICHES TABLAS & ENSALADAS.

Pan Tramezzino, de avena o de focaccia, creemos que la unión de algunos elementos son el engranaje perfecto para un plato de calidad.

SÁNDWICHES.

New York	<i>Pastrami, emulsión de cheddar, mostaza antigua, pepinillos y pan Brioche.</i>	6€
New York	<i>Pastrami, cheddar, old mustard, pickle in Brioche bread.</i>	
Provenzal	<i>Jamón codido, queso crema, aceite de limón en pan de Focaccia.</i>	5€
Provenzal	<i>Cooked ham, cream cheese, lemon oil in Focaccia bread.</i>	
Catalana	<i>Jamón Ibérico con tomate en pan de Cristal.</i>	5,5€
Catalana	<i>Iberian ham with tomato in Glass bread.</i>	
Toscana	<i>Jamón Ibérico, mozzarella y salsa trufada con pan de Focaccia de olivas negras.</i>	6€
Toscana	<i>Iberian ham, mozzarella and truffle sauce in Black Olive Focaccia bread.</i>	
French	<i>Jamón de pato, mantequilla de Foie al PX.</i>	6€
French	<i>Duck ham, Px Foie butter.</i>	

TABLAS.

Tabla de 3 Quesos de Autor (50g por queso)	10€
<i>Artisans Cheese Board. (3 types of cheeses)</i>	
Tabla de 5 Quesos de Autor (50g por queso)	13€
<i>Artisans Cheese Board. (5 types of cheeses)</i>	
Tabla de Ibéricos	13€
<i>Iberian Board.</i>	

ENSALADAS.

Ensalada César	8,5€
<i>Caesar Salad.</i>	
Ensalada Cetina	8€
<i>Cetina Salad.</i>	
Ensalada con Queso de Cabra y membrillo	8€
<i>Salad with Goat Cheese and quince.</i>	
Ensalada de Perdíz Escabechada con frutos rojos	9€
<i>Partridge salad with berries.</i>	
Tomate partido con bonito, piparras dulces y olivas	9€
<i>Tomato, tuna fillet, sweet pepper & olives.</i>	



TAPEO.

Somos de los que piensan que la calidad de un plato reside, en gran medida, en el trato que se le da al producto, por eso mimamos la materia prima desde el primer momento.

Croquetón Cetina.....	3€
<i>Cetina Croquette.</i>	
Canelón de Confit de Pato con bechamel trufada.....	3,5€
<i>Duck Confit Cannelloni with truffle bechamel.</i>	
Trío de Buñuelos de Bacalao con alioli de almendra.....	4€
<i>Three salt Cod fritters with alioli almonds.</i>	
Chapinas de cordero glaseadas, puré de calabaza y mascarpone.....	7€
<i>Glazed Lamb sweetbreads, pumpkin puree and mascarpone.</i>	
Corazón de Alcachofa confitada con lascas de jamón Ibérico y trufa.....	7,5€
<i>Candied artichoke with Iberian ham and truffle.</i>	
Huevos rotos con Jamón y virutas de Foie.....	8,5€
<i>Scrambled eggs with ham and Foie shavings.</i>	
Burguer de Angus en pan de crisal <i>emulsión de cheddar, mostaza antigua,</i>	6€
<i>bacon jam, pepinillos encurtidos, rúcula y tomate.....</i>	
<i>Angus burger in glass bread cheddar, old mustard, bacon jam, pickle, arugula & tomato</i>	
Cazuela de provolone con pisto de verduras.....	8€
<i>Provolone casserole with fried tomato & vegetable.</i>	
Pulpo a la Gallega sobre suave crema de patata al pimentón.....	15€
<i>Galician style octopus with soft paprika potatoe cream.</i>	

PARA TERMINAR.

Burguer de Salmón.....	8€
<i>Salmon burger.</i>	
Bacalao confitado con espuma de patata y emulsión de pimientos de piquillo confitados.....	8,5€
<i>Confit cod confit with potatoe foam & emulsion of candied piquillo peppers</i>	
Tartar de Atún Rojo.....	15€
<i>Red Tuna tartar.</i>	
Tataki de Atún Rojo.....	15€
<i>Red Tuna Tataki.</i>	
Steak Tartar de Wagyu ahumado.....	11€
<i>Smoked Wagyu Steak Tartar.</i>	
Rabo de Toro al vino tinto.....	12€
<i>Bull's tail cooked with red wine.</i>	
Pluma Ibérica a la parrilla.....	13€
<i>Iberian feather on the Grill.</i>	
Short Ribs de ternera Angus a baja temperatura.....	16€
<i>Angus Short Ribs cooked at low temperature.</i>	
Ribeye de Black Angus (250gr).....	19€
<i>Black Angus Ribeye (250gr).</i>	



POSTRES.

Chocolate, cookies, fresas, nata, somos de los de disfrutar del dulce, siempre dejamos el hueco exacto para el postre.

Cetina Cheese Cake.....	4,5€
<i>Cetina Cheese Cake</i>	
Choco Cookies Cake.....	4,5€
<i>Choco Cookies Cake</i>	
Duo de Brownie. Chocolate blanco y pistanchos & chocolate y nueces, todo con helado de vainilla.....	4,5€
<i>Brownie Duo. White chocolate and pistachios & chocolate and walnuts with vanilla ice.</i>	
Sorbete de Limón con Cava.....	4€
<i>Lemon Sherbet with Cava.</i>	
Sopa fría con frutos rojos y helado de yogur.....	4€
<i>Cold soup with red berries and yogurt ice.</i>	
Tarta de Limón con helado de pistachos.....	4,5€
<i>Lemon Pie with pistachio ice.</i>	
Flan de dulce de leche.....	4€
<i>Caramel Flan.</i>	

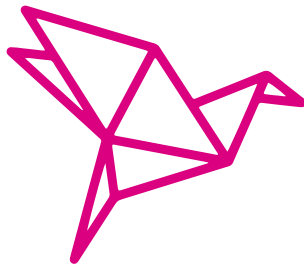


REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN
DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS
E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.**

SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO
PERSONAL.

MUCHAS GRACIAS



HOTEL CETINA

Calle Radio Murcia, 3. 30001. Murcia - 968 100 800 - www.hotelcetina.com