

# Menú Gastronómico de productos Granadinos

## Aperitivo

Por la lengua muere el pez  
(Taco de ternera pajuna con arenque  
y espuma de huevo frito) 🍷🐟🍳🥔

## Entrantes individuales

Ensalada de col, granada, mojama granadina 🍷🍷🐟  
Cobasal y pan de higo casero

Crema de setas, castañas, niscalos confitados  
y daditos de morcón de cerdo de San Pascual 🍷🌿

## Plato principal a elegir

Lomo de trucha del río Guardal en porrusalda marina,  
cocinada a baja temperatura con sal de algas 🌿🐟🍷

○  
Carrillada de cerdo San Pascual a la brasa con salsa barbacoa,  
falso helado caliente de boniato y toques de canela en polvo 🍷🍷🌿🍷

## Postre

Milhojas de hojaldre, requesón  
y membrillo con sorbete de mango 🍷🍷

**37€** por persona IVA Incluido


El menú solo incluye botella de agua mineral y pan

# Nuestra Carta


  Pan artesanal ..... 1,00€




Pan sin gluten ..... 1,25€

 Porción de mantequilla ..... 0,30€



 Jamón ibérico con almendras  
100gr ..... 20€      60gr ..... 13€

 Surtido de quesos Granadinos con membrillo  
casero y nueces 100gr ..... 18€      60gr ..... 10€

   Mini pastelas de cordero (4 ud) con miel de caña y chips  
de hortalizas ..... 13€

   Croquetas de cocido y pescado sobre salsa de pimientos  
del piquillo a la vainilla (4ud) ..... 7,00€

  Huevos reales con migas de chorizo ..... 16€



  Canelón de berenjena y queso de cabra con salsa de  
tomate y albahaca ..... 15€


   Ensalada César con cogollo asado y pavo marinado. 16€

  Crema de setas, castañas, níscalos confitados y daditos  
de morcón de cerdo de San Pascual ..... 10€

Chuleta de ternera pajuna a la parrilla ..... 25€ (500gr)

    Croissant relleno de costilla de ternera con ensalada de  
rucula y queso Maravilla ..... 22€

  Cochinillo confitado a la vainilla con manzana asada,  
ciruelas al vino dulce y salsa de miel a la canela..... 24€

 Pata de pulpo sobre hummus de garbanzos, aguacate  
asado y chimichurri casero ..... 24€











    Lubina asada sobre fideuá de calamares y mahonesa de  
kimchi ..... 23€

  Lomo de trucha del río Gualdal en purrusalda marina,  
cocinada a baja temperatura con sal de algas ..... 22€

 Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento comuníquelo a nuestro personal de sala  
10% IVA Incluido




















# Nuestros Arroces

- Paella mixta o arroz caldoso de pollo, pescado y marisco (min 2 personas)      ..... 16€/p
- Paella vegetal de espárragos, habas y alcachofas (min 2 personas)   ..... 16€/p
- Paella de picadillo de chorizo setas y queso de cabra gratinado (min 2 personas)    ..... 16€/p
- El arroz sorpresa del chef (min 2 personas) ..... 16€/p
- Arroz cremoso de setas y rucúla con perfume de trufa ..... 16€/p



# Los postres

- Souffle de chocolate sobre frutos rojos y sorbete de frambuesa    ..... 10,00€
- Bizcocho caliente de azafrán con su helado y crema de chocolate   ..... 9,00€
- Arroz con leche y mascarpone con galleta y helado de canela    ..... 7,50€
- Espuma de leche frita caramelizada sobre granizado de carajillo   ..... 7,50€
- Trufas caseras del carmen (5 uds)   ..... 6,00€
- Helado de chocolate, vainilla, leche merengada o azafrán    ..... 4,50€
- Sorbete de frambuesa o limón   ..... 4,50€
- Fruta de temporada ..... 4,50€



Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento comuníquelo a nuestro personal de sala  
10% IVA Incluido



# Té e infusión



- Brisas de Oriente:** Té negro con cóctel de frutas a la vainilla..... 2,20€
- Perlas de Sierra Nevada:** Té verde, té blanco, piña, papaya, caléndula y aciano..... 2,20€
- Aloe Vera:** Té roiboos con Aloe Vera..... 2,20€
- Cuentos de la Alhambra:** Té verde, malva, rosas e hibiscus..... 2,20€
- Embrujo de Granada:** Té negro, roiboos, vainilla y flores..... 2,20€
- Infusión:** Manzanilla, menta poleo, tila, frutos rojos ..1,80€

# Café

- Café Classico:** De sabor suave y afrutado gracias a la presencia de los mejores arábicas americanos y el origen Kenia ..... 2,50€
- Café Decafee:** Café descafeinado arábica de América central y Suramérica ..... 2,50€
- Café Delicato:** Café de origen Colombia de sabor afrutado y suave..... 2,50€

# Chocolates a la taza

- Chocolate con leche..... 3,00€
- Chocolate after eight..... 3,50€
- Chocolate noir..... 3,50€





# Carta de bebida



Agua mineral sin gas 1l	3,50€
Agua mineral con gas 1/2l	2,25€
Appletiser	2,50€
Refresco	2,90€
Zumo de botellín	2,50€
Zumo natural de naranja	4,10€

Tercio cerveza	2,90€
Tercio cerveza sin alcohol	2,90€
Quinto cerveza	2,30€
Alhambra Reserva 1925	3,85€
Alhambra Reserva Roja	3,85€
Mahou 0,0 Tostada	3,85€
Radler San Miguel	3,85€
Cerveza artesanal Lanchar	3,85€
Cerveza artesanal Trigonometría	3,85€



Copa vino de la casa	3,50€
Copa vino de Rioja /Ribera	3,90€
Copa de cava	3,25€
Copa de sangría	3,40€
Jarra de sangría	14,00€
Tinto de verano	2,85€
Vermut o Martini	4,20€

Manzanilla en rama Barbadillo	3,00€
Fino Tío Pepe González Byass	3,25€
Néctar de Pedro Ximénez González Byass	3,25€
Oloroso dulce Solera 1847 González Byass	4,00€
Oloroso seco Alfonso González Byass	4,00€
Amontillado seco Viña AB González Byass	3,50€
Oporto Tawny 10 años	3,90€
Oporto Tawny 20 años	6,50€
Palo Cortao Leonor 15 años González Byass	5,00€
Pedro Ximénez Noé González Byass	10,00€
Ispnya Pedro Ximénez Motilla Moriles	4,00€
Fernández Doblas Vino dulce Pedro Ximénez	3,25€

