

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 vitello tonnato de solomillo de cerda San Pascual con alcaparras, cebollitas, pistachos y brotes de rúcula



Crema de setas silvestres con niscalos confitados, daditos de morcón San Pascual y cotones de pan



Plato principal a elegir

Trucha del río Guardal rellena de espinacas, jamón, pasas y piñones con salsa de hinojo y tomate



○

Corte de cerdo ibérico a la brasa con cremoso de patata, apio-nabo y chutney de mango



Postre

Tarta de manzana caliente con helado de pestiño



37€ por persona IVA Incluido

El menú solo incluye botella de agua mineral y pan
Solo se sirve un menú por persona

Nuestra Carta



 Pan artesanal1,00€






Pan sin gluten.....1,25€

 Porción de mantequilla0,30€



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

 Surtido de quesos Granadinos con membrillo
casero y nueces 100gr.....20€ 60gr.....12€


   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 picadillo de chorizo casero16€


  Canelón de berenjena y queso de cabra con salsa de
tomate y albahaca.....16€

    Ensalada César con cogollo asado y pavo marinado..16€




   Crema de setas silvestre con níscalos confitados, daditos
de morcón San Pascual y cotones de pan.....10€

Chuleta de ternera pajuna a la parrilla25€ (500gr)

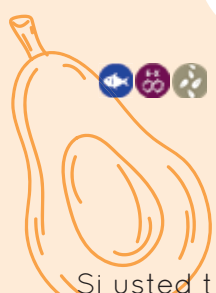
  Croissant relleno de costilla de ternera con rúcula, queso
Maravilla y patatas deluxe con salsa Rober23€

  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 casero24€


   Lubina en escabeche de manzana, berenjena encurtida,
tallarines de calabacín y mahonesa de Valentina....23€

   Trucha del río Gualdal rellena de espinacas, jamón, pasas
y piñones sobre salsa de hinojo y tomate.....22€




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

Nuestros Arroces

- 
- Arroz seco de bacalao, gambas y garbanzos, gratinado con alioli y ajo arriero picantón 🐠🍷 16€/p
- Arroz caldoso de pollo de corral y costillas 🍷🌿 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€

