

Menú Gastronómico de productos Granadinos

Aperitivo

Conejo relleno de quisquilla de Motril en escabeche,
con granizado de piña y mejillón de roca 🦀🐚🍷🍷

Entrantes individuales

Espárragos y alcachofas al natural con jamón serrano
San Pascual y salsa de yema 🍷

Gazpacho de fresones con rape alangostado
y escamas de queso de la granja Maravillas 🐟🍷🍷

Plato principal a elegir

Tacos de bacalao en tomate nazarí con pasas
y almendras tostadas 🐟🍷

○

Carrilada de ibérico a la brasa con salsa barbacoa al whisky 🍷

Postre


Nuestra tarta de queso asada con confitura de frutos rojos
y helado de mango 🍷🍷🍷

38€ por persona IVA Incluido

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







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 y nueces
- 200gr 20€

-  Queso curado de oveja de Leyva con membrillo y nueces
- 100gr 15€ 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 picadillo de chorizo casero 16€


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

-    Ensalada vitello tonnato con presa soasada de cerdo
- San Pascual 18€


-     Steak tartar de ternera pajuna ahumada al momento.. 22€


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

-   Croissant relleno de costilla de ternera con rúcula, queso
- Maravilla y patatas deluxe con salsa Rober 23€

-   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 de estero asada sobre queso de cerdo de Güejar
- Sierra a la plancha, con aceite de hierbas y tallarines de
- sepia 23€

-    Tataki de atún sobre pimientos asados a la brasa con
- ensalada de algas 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 ajoarriero picantón (min 2 personas).....16€/p
-  Arroz caldoso de pollo de corral y costillas en adobo (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
-  Empedraíllo granaíno con judías pintas y pulpo16€/p
-  Arroz cremoso de setas y rucúla con perfume de trufa.....16€/p

Los postres



-  Tarta de queso asada con frutos rojos y helado de mango7,50€
-  Tarta de manzana caliente con helado de pestiño ...10,00€
-  Cuajada de leche ahumada de la granja Maravillas con miel y helado de higos10,00€
-  Bizcocho caliente de azafrán con su helado y crema de chocolate.....10,00€
-  Soufflé de chocolate sobre frutos rojos y sorbete de frambuesa11,00€
-  Trufas caseras del carmen (5 uds)6,50€
-  Helado de chocolate, vainilla, leche merengada o azafrán5,00€
-  Sorbete de frambuesa o limón5,00€
- Fruta de temporada5,00€



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



Té e infusión



Perlas de Sierra Nevada: Té verde, té blanco, piña, papaya, caléndula y aciano.....2,20€

Aloe Vera: Té roiboos con Aloe Vera.....2,20€

Té Rojo Canela y Limón: Te rojo, trozos de Canela y corteza de limón.....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 Kenia2,50€

Café Decafee: Café descafeinado arábica de América central y Suramérica2,50€

Café Delicato: Café de origen Colombia de sabor afrutado y suave2,50€

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€

