

MENU DE DEGUSTACIÓN LAS TINAJAS

Salmorejo con jamón de pato

regado de arbequina

*

Croqueta de rabo de toro con chocolate

*

Pastela de cordero con helado de mango

*

Huevo de corral escalfado con queso de cabra
sobre alcachofa a la trufa

*

Carrillera ibérica con manzana
y cebolla caramelizada

*

Tulipa de helado de crema de arroz con leche

*

Tocinillo de cielo a la crema de café

MENU DE DEGUSTACIÓN GRANADINO

Remojón granadino

*

Corazón de alcachofa relleno de habitas
con crujiente de jamón

*

Rollito de berenjena relleno de setas y Jabugo
gratinados al queso

*

Supremas de rape con pasas, piñones
y cebollitas al vinagre de Jerez

*

Solomillo de ternera
con setas y Jabugo, al Jerez

*

Tulipa de helado de crema de arroz con leche
con fondo de chocolate

*

Tarta morisca de almendras y frambuesas

35, 00 €

+ 10% I.V.A. no incluido

42, 00 €

MENU SIN GLUTEN

POSTRES

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mango y frutos secos	Zumo de naranja natural	4, 00 €
* Corazón de alcachofa relleno de habitas con crujiente de jamón	Fruta del tiempo	5, 00 €
* Pastel de puerros a la crema de hortalizas	Piononos de Santa Fe al ron pálido de Motril	6, 50 €
* Lomo de merluza al horno con ajitos, al aceite de oliva virgen	Tocinillo de cielo a la crema de café	6, 50 €
* Solomillo de ibérico al oloroso de Jerez	Budín de frutas	6, 50 €
	Sorbetes de frutas	6, 50 €
	Helado de crema de arroz con leche	6, 50 €
	Tartas de la casa	6, 50 €
	Café Irlandés	7, 00 €

Helado de crema de arroz con leche

38, 00 €

+ 10% I.V.A. no incluido