

Nuestra Cocina Andaluza

Entradas

Jamón ibérico 5 Jotas

Queso Payoyo

Ensalada de la casa

Remojón (ensalada típica Granadina)

Timbal de aguacate con gambas sobre fondo de salmorejo

Salmorejo con jamón de pato y regado de arbequina

Gazpacho Andaluz

Croquetas de rabo de toro con chocolate

Croquetas de queso Payoyo

Habas fritas con jamón de Trevélez

Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo, al queso

Pastela de cordero con helado de mango. Primer premio II Certamen tapas de Granada

Mariscos y Pescados

Gamba blanca de Huelva

Quisquillas de Motril (100 g.)

Fritura de pescaitos de Motril

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

Carnes

Carrillera ibérica estofada con manzana y cebolla caramelizada

Rabo de toro a la Andaluza

Cocina Nacional e Internacional

Entradas

Ensalada de pimientos asados con aguacate y queso fresco

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de mango y frutos secos

Tallos de acelga rellenos de jamón y queso

Anchoas de Cantabria con aguacate, al aceite de ajo

Arroces y Pescados

Arroz negro con tropezones (mínimo 2 personas)

Caldereta de arroz con bogavante (mínimo 2 personas)

Lomo de bacalao a dos cocciones

Lomos de merluza al horno con ajitos, al aceite de oliva virgen

Carnes

Chuletitas de cordero lechal al sarmiento

Steak tartar de solomillo de ternera

Solomillo de ternera

Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto

Entrecot de ternera blanca de Avila

Entrecot de buey