



# Nuestra Cocina Andaluza

## Entradas

Jamón de Jabugo

Remojón ( ensalada típica Granadina )

Ensalada costa tropical Granadina

Ensalada de pimientos con aguacate y queso de cabra de Montefrío

Ajo blanco

Gazpacho Andaluz

Salmorejo

Croquetas de rabo de toro con chocolate

Corazones de alcachofas rellenos de habitas con crujiente de jamón

Habas fritas con jamón de Trevélez

Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo, gratinados al queso

La auténtica tortilla Sacromonte

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

## Mariscos y Pescados

Quisquillas de Motril

Gambón rojo de Garrucha ( 100 g.)

Fritura de pescaitos de Motril

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

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

## Carnes

Presa ibérica con hierbas aromáticas al aceite de trufa

Solomillo de ibérico al vino oloroso de Jerez

Rabo de toro a la Andaluza

Solomillo de ternera con setas y Jabugo, al Jerez

Paletilla de cordero lechal a la miel

Solomillo de Jabalí estilo Mozárabe con frutos secos de Sierra Nevada



# Cocina Nacional e Internacional

## Entradas

Ensalada de bogavante a la vinagreta de azafrán  
Ensalada de jamón de pato con foie a la mostaza dulce  
Verduritas braseadas al aceite de oliva virgen  
Pastel de puerros a la crema de hortalizas  
Pencas de acelgas rellenas de jamón y queso  
Ensalada de láminas de bacalao con vinagreta de centollo  
Anchoas de Cantabria con aguacate, al aceite de ajo  
Paté de hígado de oca al vino de Jerez

## Arroces y Pescados

Caldereta de arroz con bogavante ( mínimo 2 personas )  
Bacalao encostrado en almendra con crujiente de Jabugo  
Pez espada a la plancha  
Lomo de lubina salvaje con verduritas, gambas y crema de Jabugo

## Carnes

Chuletitas de cordero lechal al sarmiento  
Lomitos de cordero rellenos con frutos secos, al aroma de menta  
Entrecot de ternera de Avila  
Escalopines de solomillo de Avila con foie y crema de boletus  
Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto  
Magret de pato con frutas del bosque  
Foie con higos y láminas de manzana al vinagre de frambuesas