



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

Sopa de almendra a la Alpujarreña (receta de la abuela)

Sopa Sevillana

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

Almejas de carril

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

Brik de solomillo ibérico con queso de cabra y foie al PX con higos

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
Crema de azafrán con carpaccio de gamba y huevas de esturión
Pencas de acelgas rellenas de jamón y queso
Anchoas de Cantabria con aguacate, al aceite de ajo
Paté de hígado de oca al vino de Jerez
Huevo de corral escalfado con queso de cabra sobre alcachofa a la trufa

Arroces y Pescados

Caldereta de arroz con bogavante (mínimo 2 personas)
Bacalao encostrado en almendra con crujiente de Jabugo
Atún rojo de almadraba
Lomo de lubina salvaje con verduritas, gambas y crema de Jabugo

Carnes

Chuletitas de cordero lechal al aroma del 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
Entrecot de buey
Chuletón de buey (1 Kg.)
Magret de pato con frutas del bosque
Foie con higos y láminas de manzana al vinagre de frambuesas