

La cocina de Restaurante Las Tinajas está basada en la tradición culinaria de Granada y Andalucía, aunque con los guiños personales y de innovación que hacen que sea una cocina elaborada y peculiar, en la que los productos de la tierra son los protagonistas, acercándolos a los tiempos actuales pero sin perder la esencia de la cocina de los fogones.



Entradas:

Jamón ibérico de Jabugo

Queso Payoyo

Anchoas de Cantabria con aguacate, al aceite de ajo

Ensalada de pimientos asados con aguacate y queso fresco de Montefrío

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

Croquetas de rabo de toro con chocolate

Tallos de acelga rellenos de jamón y queso

Habas fritas con jamón de Trevélez

Rollitos de berenjena rellenos de setas y Jabugo, al queso

Pastel de puerros a la crema de hortalizas de la vega

El caldo de la abuela con su huevo escalfado

Pescados:

Lomo de bacalao gratinado con alioli de ajo confitado

Lomos de Merluza al horno con ajitos y aceite de oliva virgen "chorreao"

Friturita de pescados de Motril

Pulpo braseado con alioli de pimentón de Vera

Corvina a la roteña

Potaje de garbanzos y carabineros

Sopa de marineros

Mariscos (Según mercado, consultar)

Carnes:

Chuletitas de cordero lechal al sarmiento

Steak tartar de solomillo de ternera

Rabo de toro a la andaluza

Solomillo de ternera con foie, al vino de Oporto

Carrillera ibérica con manzana y cebolla caramelizada

Entrecot de vaca vieja Gran Selección

Presa ibérica en salsa de mostaza de Dijon

Paletilla de cordero lechal al Horno

Postres:

Tartas caseras (Consultar)

Tocino de cielo

Crujiente de frambuesa y almendra

Tulipa de helado de arroz con leche

Helado de Mango sobre crujiente

Fruta del tiempo