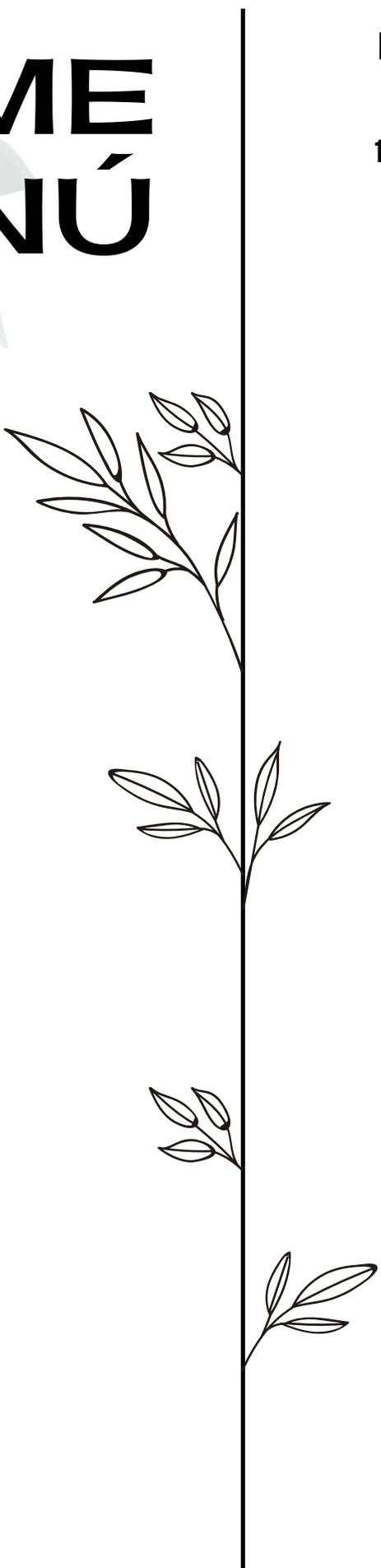




ME NÚ



NUESTRA COCINA DE TEMPORADA

ENTRANTES

1. DEL HUERTO A LA MESA

Ensalada de champiñones, aguacate, higos secos & queso de cabra.

Remojón Granadino, bacalao asado, naranjas del valle, atún & olivas negras.

Ensalada de mango, aguacate con mozzarella & membrillo del chef.

Salteado de boletus frescos con puerro & parmesano.

Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.

Ensalada de patatas con gambas & mahonesa.

Ensalada de garbanzos con bacalao.

2. HUEVOS DE NUESTRO CORRAL

Tortilla de espinacas & alioli de pimentón.

Tortilla de patatas con pimientos asados & tomate seco.

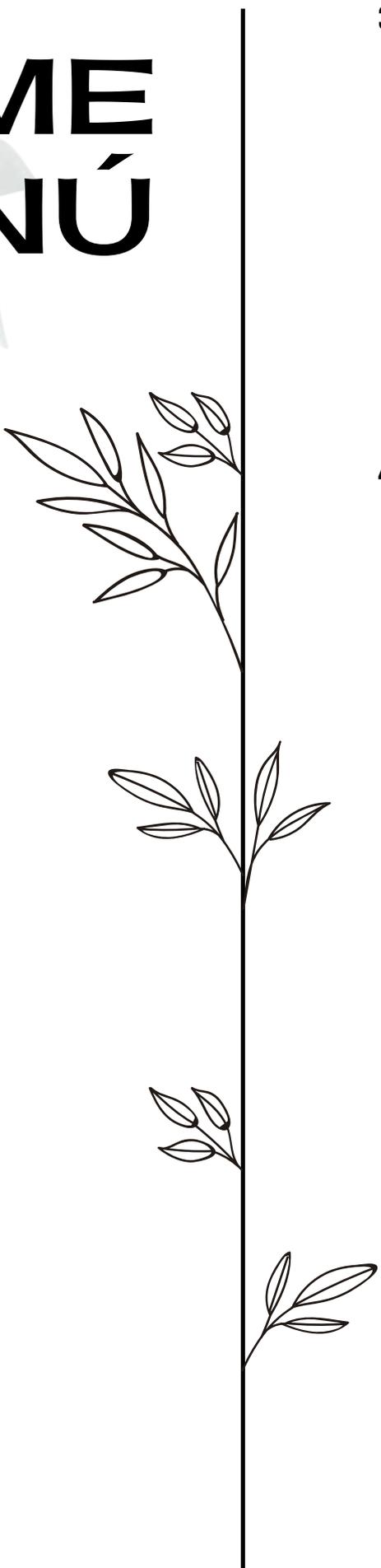
Huevos de corral al plato sobre salteado de níscalos.

Huevos de corral sobre base de patatas a lo pobre & lascas de jamón.

Huevos de corral sobre salteado de habitas & lascas de jamón.



ME NÚ



3. TABLAS & CRUJIENTES CANASTILLAS

Canastilla de bastones de berenjenas en tempura.

Canastilla de tortillitas de camarones (8 unidades).

Tabla con selección de quesos, miel & mermelada casera de temporada.

Tabla de jamón reserva con tostas de hogaza masa madre & aceite de oliva.

4. NUESTRA CUCHARA DE VERANO

Salmorejo con tomates de la huerta huevo picado & virutas de jamón.

Vichyssoise de espárragos o calabacín con picatostes de pan.

Crema fría de puerros & crujiente de jamón.



ME NÚ



PLATOS DE LA CASA

1. CARNES

Receta tradicional de pollo campero al ajillo con vino blanco.

Carrillada de cerdo en salsa "Receta de la abuela".

Lomo de orza del chef.

Pollo de corral con almendras.

Codillo al horno con verduras.

2. PESCADOS

Pescaíto frito de Motril (según disponibilidad).

Pavía de bacalao con habitas a la granadina.

Bacalao a la andaluza.

Gambas cristal con huevos fritos de corral.

Sepia con patatas guisadas.

3. ARROCES

Paella de la huerta con verduras de temporada.

Paella campera de carne & setas silvestres.

Paella de pescado y marisco del día.

4. NUESTRA PASTA

Spaghetti a la marinera con verduras & gambas al ajillo.

Ensalada de pasta con aguacate, tomate cherry & atún.

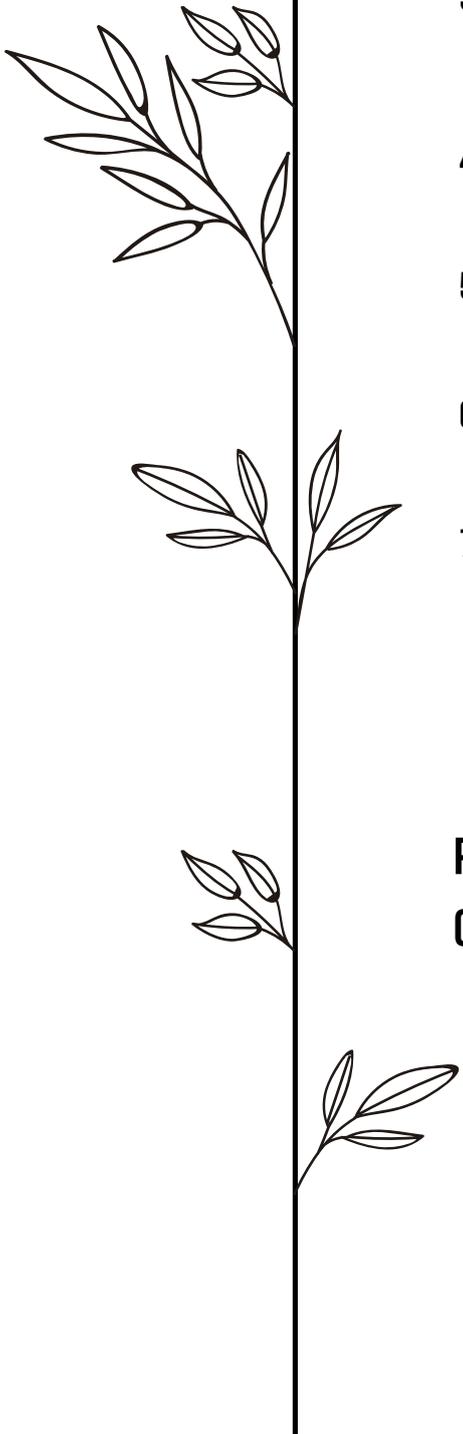
Lasaña de verduras & queso.

Ensalada de pasta & queso pecorino.

Pajaritas salteadas con pesto, brócoli & nueces.



ME NÚ



POSTRES DE LA CASA

1. TARTA DE QUESO

Tarta de requesón cubierta con mermelada de fruta natural de temporada.

2. NATILLAS TOSTADAS

Postre cremoso de leche, huevo & capa superior caramelizada.

3. MIGUELITOS DE HOJALDRE & CREMA

Pastelitos crujientes de hojaldre rellenos de crema pastelera.

4. LECHE FRITA

Suave postre crujiente de leche.

5. TARTA DE CHOCOLATE & NARANJA

Intensa, suave y con un toque cítrico irresistible.

6. MOUSSE DE LIMÓN

Ligera, cremosa y refrescantemente ácida.

7. BROCHETA DE FRUTAS CON DIP DE YOGUR CASERO

Frescura y cremosidad en cada bocado.

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

- El menú incluye:
 - 2 variedades de entrantes para compartir en el centro (cada 4 personas).
 - un plato principal (el mismo para todo el grupo).
 - un postre (el mismo para todo el grupo).
- Para grupos de 12 o más comensales, se pueden elegir 2 platos principales diferentes para el grupo.