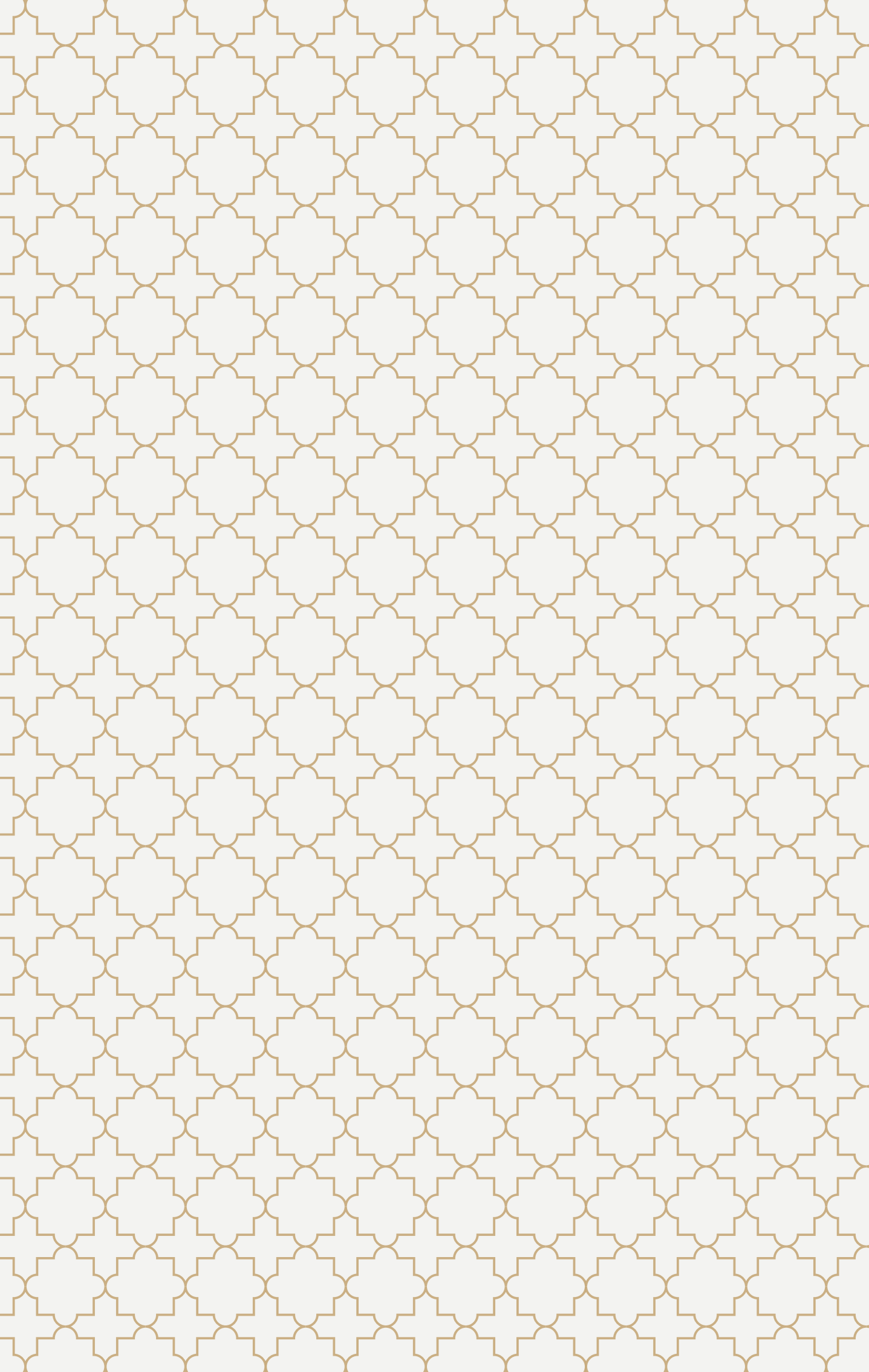


**GARNATA**

RESTAURANTE



**BIENVENIDOS**

## PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota cortado a mano	32 €
Selección de quesos artesanos granadinos con membrillo	15 €
Remojón al estilo Garnata de bacalao y naranja	15 €
Ensalada de hojas, tallos y frutos	10 €
Salmorejo tradicional con mojama y huevas de salmón	12 €
Steak tartar de vaca con perfume de manzanilla	16 €
Tartar de atún de almadraba con crema de aguacate y sesamo negro	19 €
Gazpacho blanco cremoso con quisquilla de motril y datiles	18 €
Tomate de la vega con aguacate de motril, mozzarella búfala y vinagreta de mango	16 €
Rigatoni con panceta san pascual y queso montefriño	17 €

## DE LA COSTA

Pescado de lonja de motril con patatas y ajada	21 €
Mormo de atún de almadraba con guiso de palo cortado y puré de apio	24 €
Arroz marinero de la lonja de Motril	26 €

## DE LAS GRANJAS

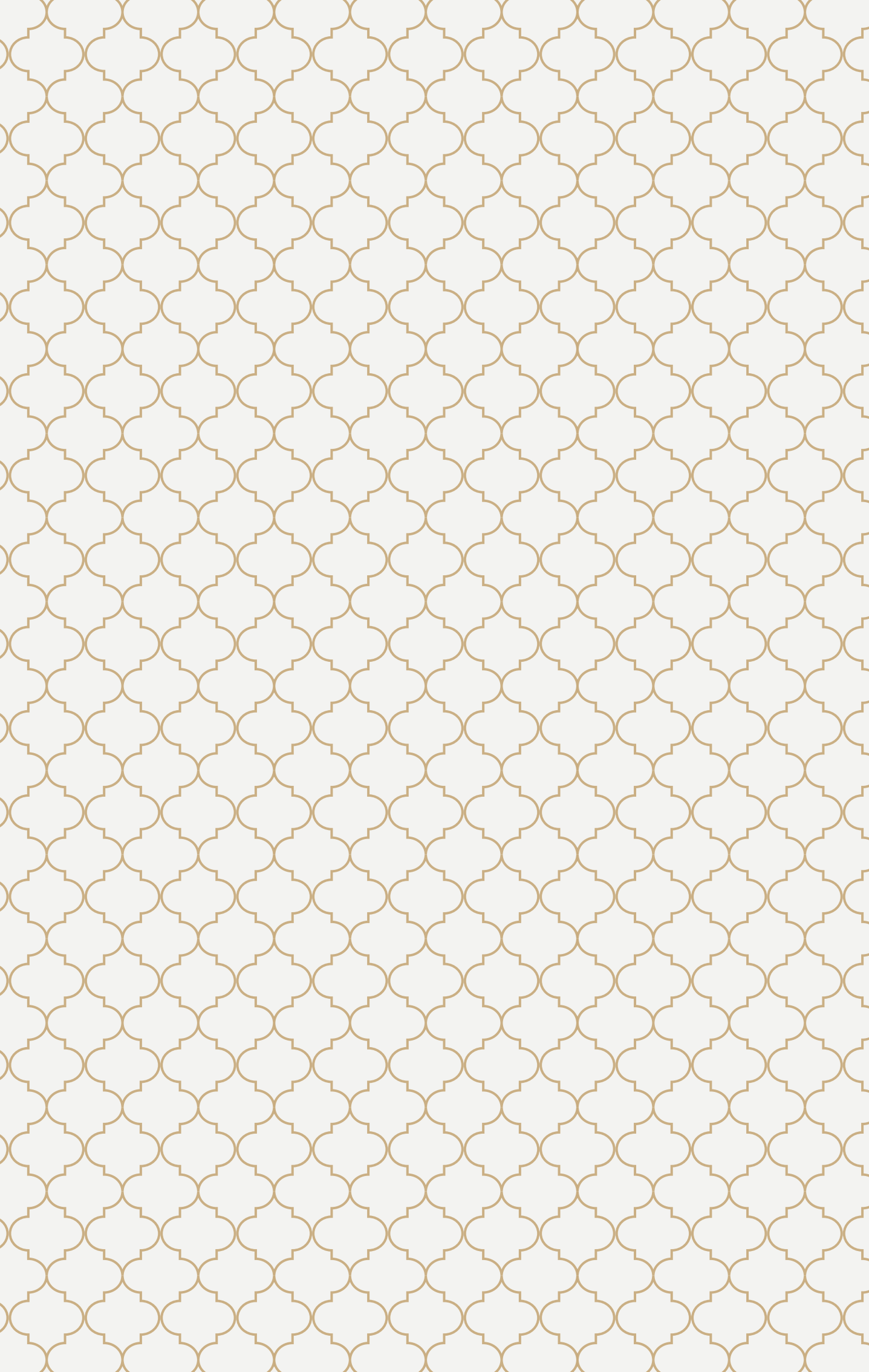
Solomillo de vaca madura con chutney de tomate verde	32 €
Entrecôte de cerdo San Pascual con patatas y chalotas asadas	22 €
Canelones de rabo de vaca con queso montefriño y miel de caña	18 €
Cordero lechal asado con zanahoria al Ras el Hanout	24 €

## POSTRES

Helado frito de mango con sopa de chocolate blanco	8 €
Cre moso de chocolate con maracuyá y kikos	7 €
Sopa de melocoton asado con helado de mascarpone	6 €
Piononos con teja y helado de canela	8 €
Bizcocho de remolacha & frutos rojos con almibar de ron palido y helado de almendra	7 €
<hr/>	
Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO y harina ECO molturada a la piedra	3 €



No nos olvidamos de las personitas, consulte con nuestro equipo las opciones para los pequeños paladares



**W E L C O M E**

## TO SHARE

Handcut iberian acorn fed ham	32 €
Selection of artisan cheeses from Granada with quince	15 €
Garnata style "remoión" salad with salted cod and orange	15 €
Leaves, stems and fruits salad	10 €
Salmorejo with mojama cured tuna fish and salmon roe	12 €
Dry aged cow tartar, pickles and manzanilla wine flavour	16 €
Almadraba bluefin tuna tartar with avocado cream and black sesame	19 €
Creamy White gazpacho with quisquilla *prawns from Motril and dates	18 €
Tomato from La Vega and avocado from Motril, mozzarella di bufala and mango vinaigrette	16 €
Rigatoni with San Pascual pork belly and montefriño cheese	17 €

## FROM THE COAST

Capture of the day from Motril with potatoes and "ajada"	21 €
Almadraba tuna mormo with palo cortado stew and celery puree	24 €
Seafood rice from the Motril fish market	26 €



## FROM THE FARMS

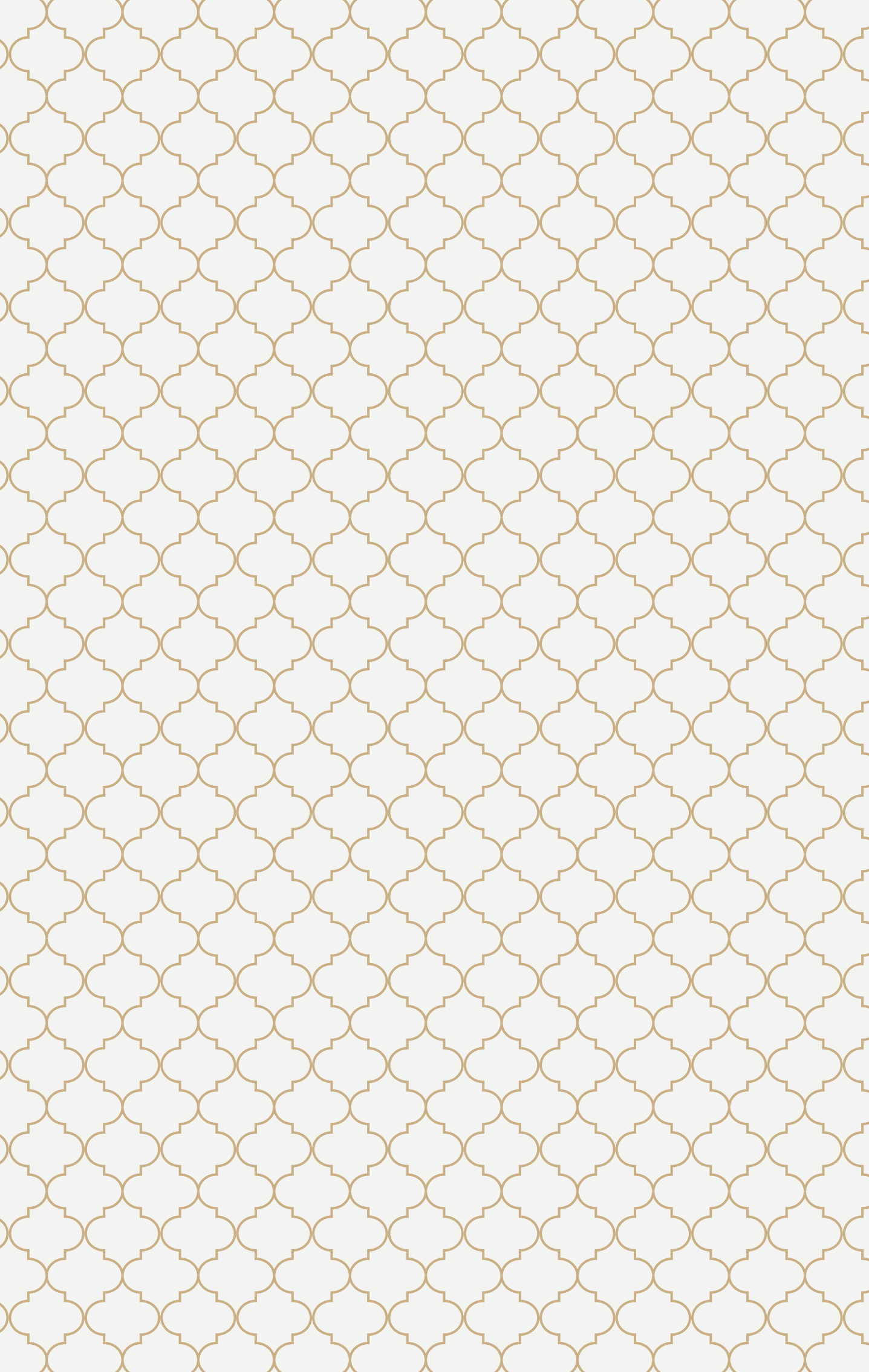
<b>Aged beef tenderloin with green tomato chutney</b>	<b>32 €</b>
<b>San Pascual pork entrecôte with potatoes and roasted shallots</b>	<b>22 €</b>
<b>Ox tail cannelloni with montefriño cheese and cane honey</b>	<b>18 €</b>
<b>Roasted suckling lamb with Ras el Hanout and carrots</b>	<b>24 €</b>

## DESSERTS

<b>Fried mango ice cream with White chocolate soup</b>	<b>8 €</b>
<b>Creamy chocolate ganache with maracuya and toasted corn</b>	<b>7 €</b>
<b>Roasted peaches soup with mascarpone ice cream</b>	<b>6 €</b>
<b>Grenadian "piononos" with cinnamon tuile and ice cream</b>	<b>8 €</b>
<b>Beetroot and red fruits sponge cake with pale rum syrup and almond ice cream</b>	<b>7 €</b>
<hr/>	
<b>Our homemade bread stone ground ECO wheat sourdough and ECO craft beer</b>	<b>3€</b>



**We don't forget the little ones, ask our team about the options for the small palates**



**BIENVENUE**

## POUR PARTAGER

Jambon ibérique coupé à la main	32 €
Sélection de fromages artisanaux de Granada au coing	15 €
Salade "remoión" à la façon Garnata, de morue et orange	15 €
Salade de feuilles, tiges et fruits	10 €
Salmorejo avec mojama, thon séché, et œufs de saumon	12 €
Steak tartar de vache et légumes en saumure au parfum de vin manzanilla	16 €
Tartar de thon d'aladraba au avocat et sésame noir	19 €
Gazpacho blanc et crémeux avec "quisquilla" de Motril et dates	18 €
Tomate de la Vega et avocat de Motril, mozzarella de bufala et vinaigrette de mango	16 €
Rigatoni au bacon San Pascual et fromage montefriño	17 €

## DE LA CÔTE

Poisson du marché de Motril aux pommes de terre et « ajada »	21 €
Mormo de thon aladraba au ragoût de palo cortado et purée de céleri	24 €
Riz aux fruits de mer du marché aux poissons de Motril	26 €

## DE LA FERME

Filet de bœuf maturé au chutney de tomates vertes	32 €
Entrecôte de porc San Pascual, pommes de terre et échalotes rôties	22 €
Canneloni de queue de vache au fromage "montefriño" et au miel de canne	18 €
Agneau de lait rôti aux carottes et au Ras el Hanout	24 €

## DESSERTS

Glace au mango frit avec soupe au chocolat blanc	8 €
Ganache de chocolat, fruit de la passion et maïs grillé	7 €
Soupe de pêches rôties et glace au mascarpone	6 €
"Piononos" grenadiens avec tuile et glace à la cannelle	8 €
Biscuit au betterave et aux fruits rouges avec sirop au rhum pâle et glace aux amandes	7 €
<hr/>	
Nôtre pain artisanal de farine ECO moulu à la pierre, au levain et à la bière ECO	3€



On n'oublie pas les petites personnes, demandez à notre équipe les options pour les petits palais



# GARNATA

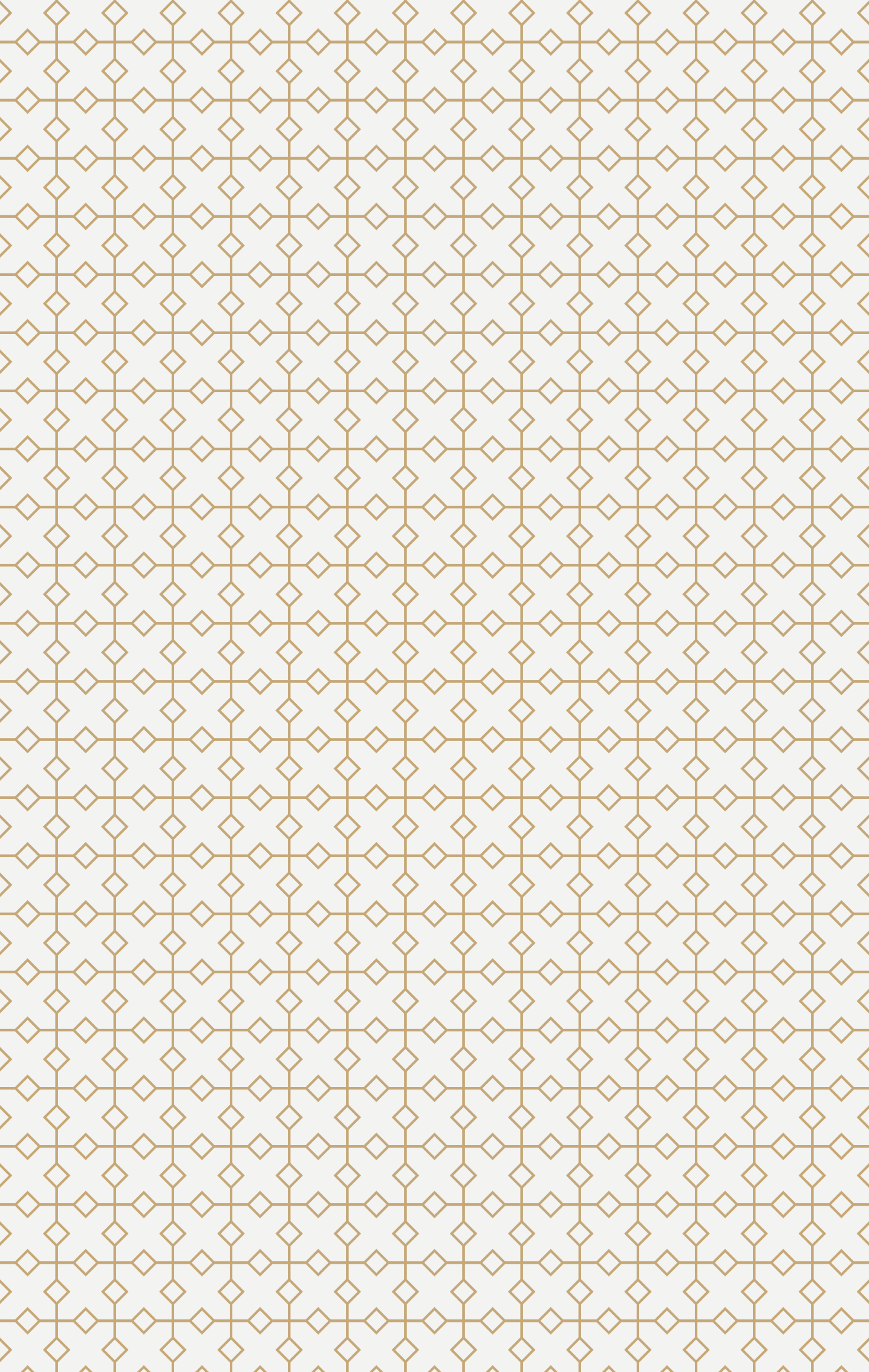
RESTAURANTE

**ÁUREA**  
**WASHINGTON IRVING**

Paseo del Generalife, 10  
18009 – Granada

---

+34 958 217 110  
reservas@restaurantegarnata.com  
**www.restaurantegarnata.com**





EUROSTARS  
HOTELS