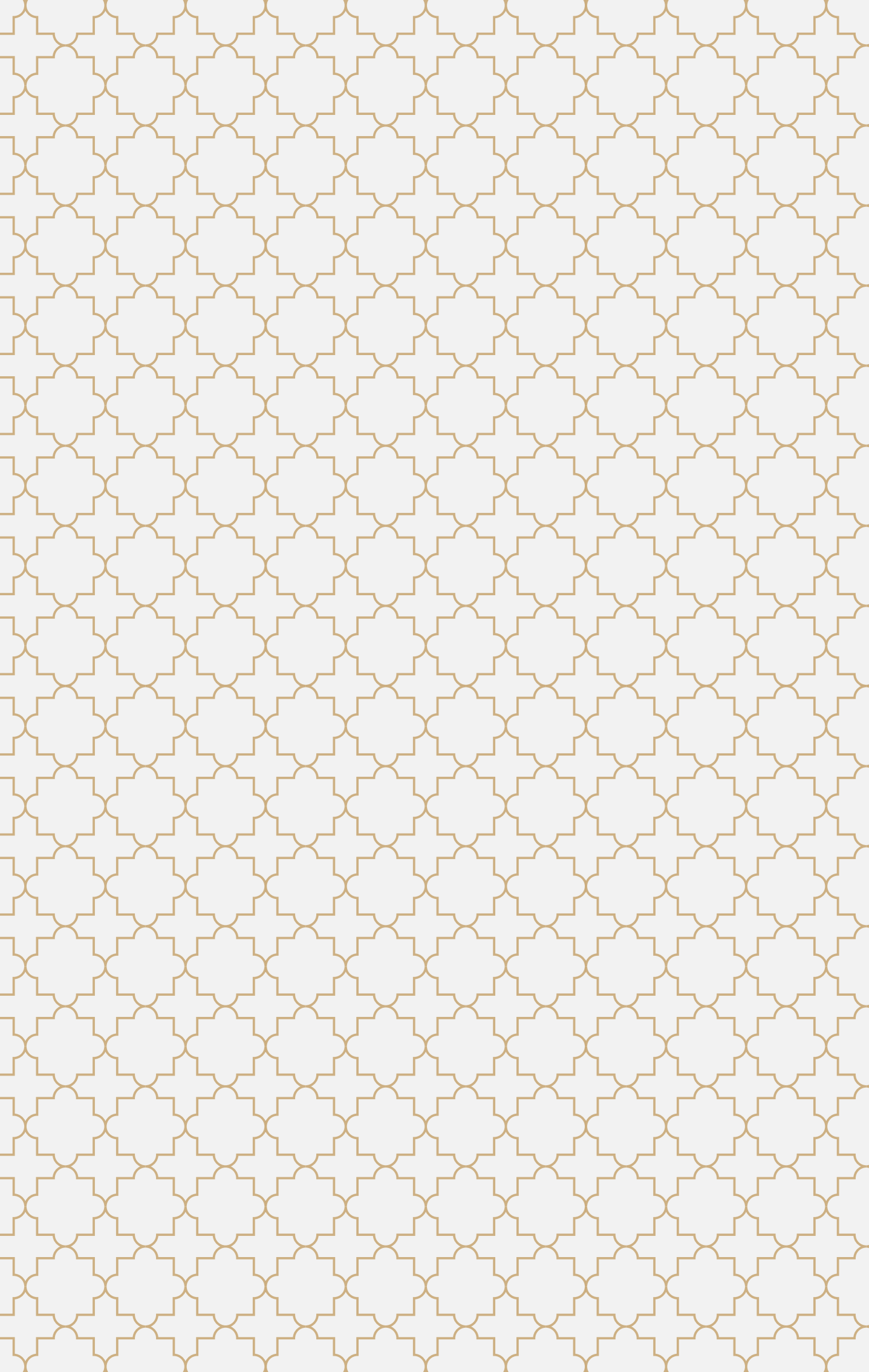


**GARNATA**

RESTAURANTE



**BIENVENIDOS**



# MENÚ DEGUSTACIÓN

Remojón al estilo Garnata de bacalao y naranja



Crema de calabaza con quisquilla de Motril  
y trompetas



Bacalao con caldo verde y presa ibérica curada



Entrecôte de cerdo San Pascual  
con patatas y chalotas asadas



Tartaleta de manzana asada  
con helado de miel y piñones



Cremoso de chocolate con maracuyá y kikos



**45 € p.p.**

Sin maridaje

Precios con IVA incluido

## PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota cortado a mano	32 €
Selección de quesos artesanos granadinos con membrillo	20 €
Remojón al estilo Garnata de bacalao y naranja	15 €
Ensalada de hojas, tallos y frutos	10 €
Crema de calabaza con quisquilla de Motril y trompetas	14,50 €
Steak tartar de vaca con perfume de manzanilla	16 €
Puerro con crema de patatas y papada ibérica	16 €
Hummus de boniato asado con vinagreta de piñones	12 €
Arroz meloso de setas con foie gras	24 €
Rigatoni con hongos y bechamel de queso Montefriño	17 €

## DE LA COSTA

Pescado de lonja de Motril con patatas y ajada	21 €
Bacalao con caldo verde y presa ibérica curada	24 €
Arroz marinero de la lonja de Motril (Mínimo para 2 personas)	26 €/p.p.

## DE LAS GRANJAS

Solomillo de vaca madura con chutney de tomate verde	32 €
Entrecôte de cerdo San Pascual con patatas y chalotas asadas	22 €
Solomillo ibérico sobre puré de salsifí y salsa de P.X.	22 €
Cordero lechal asado con zanahoria al ras el hanout	24 €

## POSTRES

Torrija de leche de almendra con helado de vainilla	8 €
Cre moso de chocolate con maracuyá y kikos	7 €
Tartaleta de manzana asada con helado de miel y piñones	7 €
Piononos con teja y helado de canela	8 €
Canutillos de crema de pistacho con sorbete de limón verde	7 €

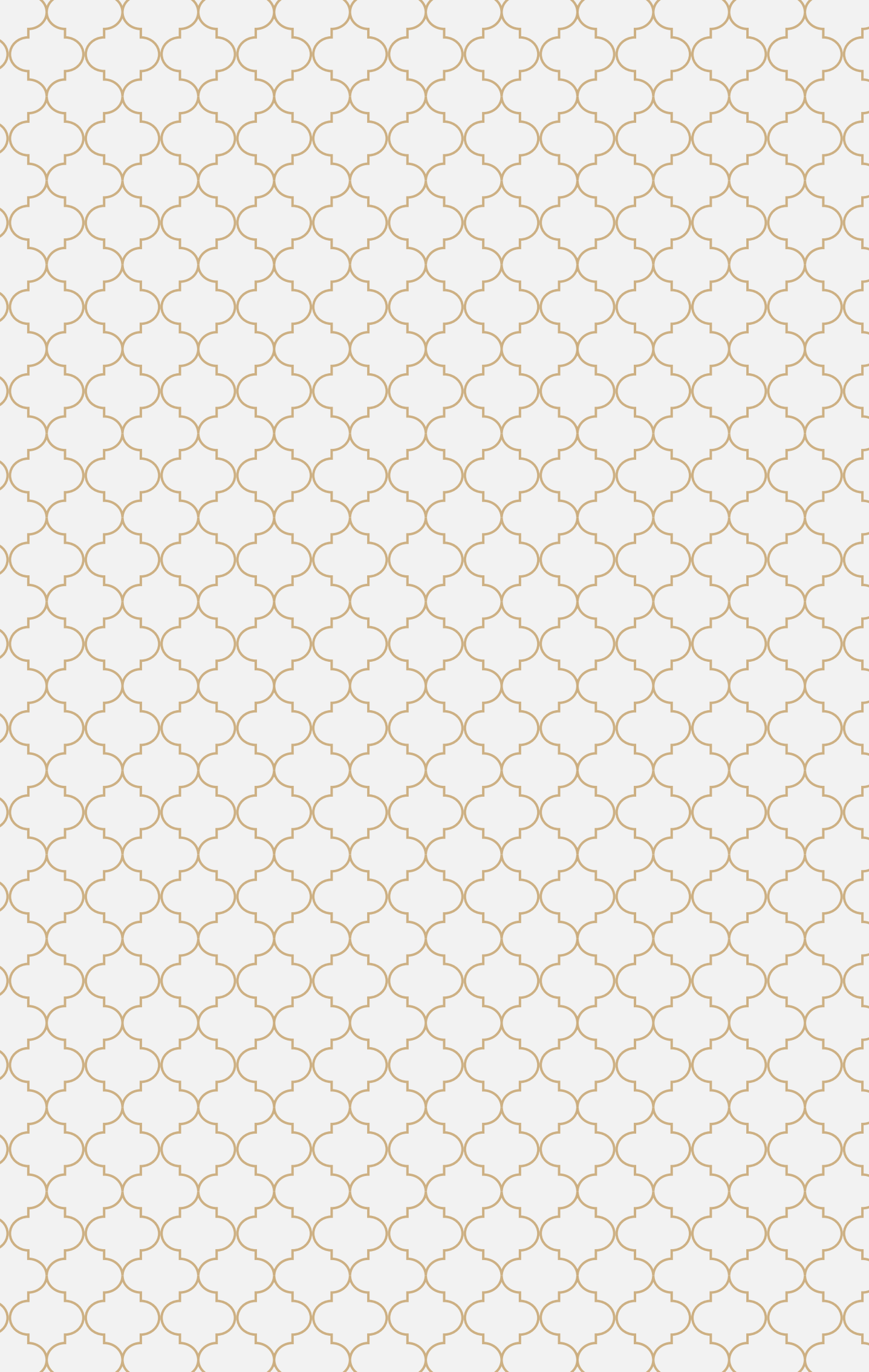
**Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO y harina ECO molturada a la piedra: 3 €.**



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

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.





**W E L C O M E**



# TASTING MENU

Garnata style "remojón" salad with salted cod  
and orange



Pumpkin cream with « quisquilla » shrimps  
and black chanterelles mushrooms



Salted cod with green broth and cured  
Iberian shoulder



San Pascual pork entrecôte with potatoes  
and roasted shallots



Roasted apple tart with honey ice-cream  
and pine nuts



Creamy chocolate ganache with maracuya  
and toasted corn



**€ 45 p.p.**

Wine pairing not included  
Prices include VAT

## TO SHARE

Handcut iberian acorn fed ham	€ 32
Selection of artisan cheeses from Granada with quince	€ 20
Garnata style "remojón" salad with salted cod and orange	€ 15
Leaves, stems and fruits salad	€ 10
Pumpkin cream with « quisquilla » shrimps and black chanterelles mushrooms	€ 14.50
Dry aged cow tartar, pickles and manzanilla wine flavour	€ 16
Leek with potato cream and iberian cured dewlap	€ 16
Roasted sweet potatoes hummus with pine nuts vinaigrette	€ 12
Creamy mushroom rice with foie gras	€ 24
Rigatoni with mushrooms and Montefriño cheese bechamel	€ 17

## FROM THE COAST

Capture of the day from Motril with potatoes and "ajada"	€ 21
Salted cod with green broth and cured Iberian shoulder	€ 24
Seafood rice from the Motril fish market (Minimum for 2 people)	€ 26/p.p.

## FROM THE FARMS

Aged beef tenderloin with green tomato chutney	€ 32
San Pascual pork entrecôte with potatoes and roasted shallots	€ 22
Iberian tenderloin on salsifí pure and P.X. sauce	€ 22
Roasted suckling lamb with carrots and ras el hanout	€ 24

## DESSERTS

Almond milk french toast with vanilla ice-cream	€ 8
Creamy chocolate ganache with maracuya and toasted corn	€ 7
Roasted apple tart with honey ice-cream and pine nuts	€ 7
Grenadian “piononos” with cinnamon tuile and ice cream	€ 8
Pistachio cream candies with green lemon sorbet	€ 7

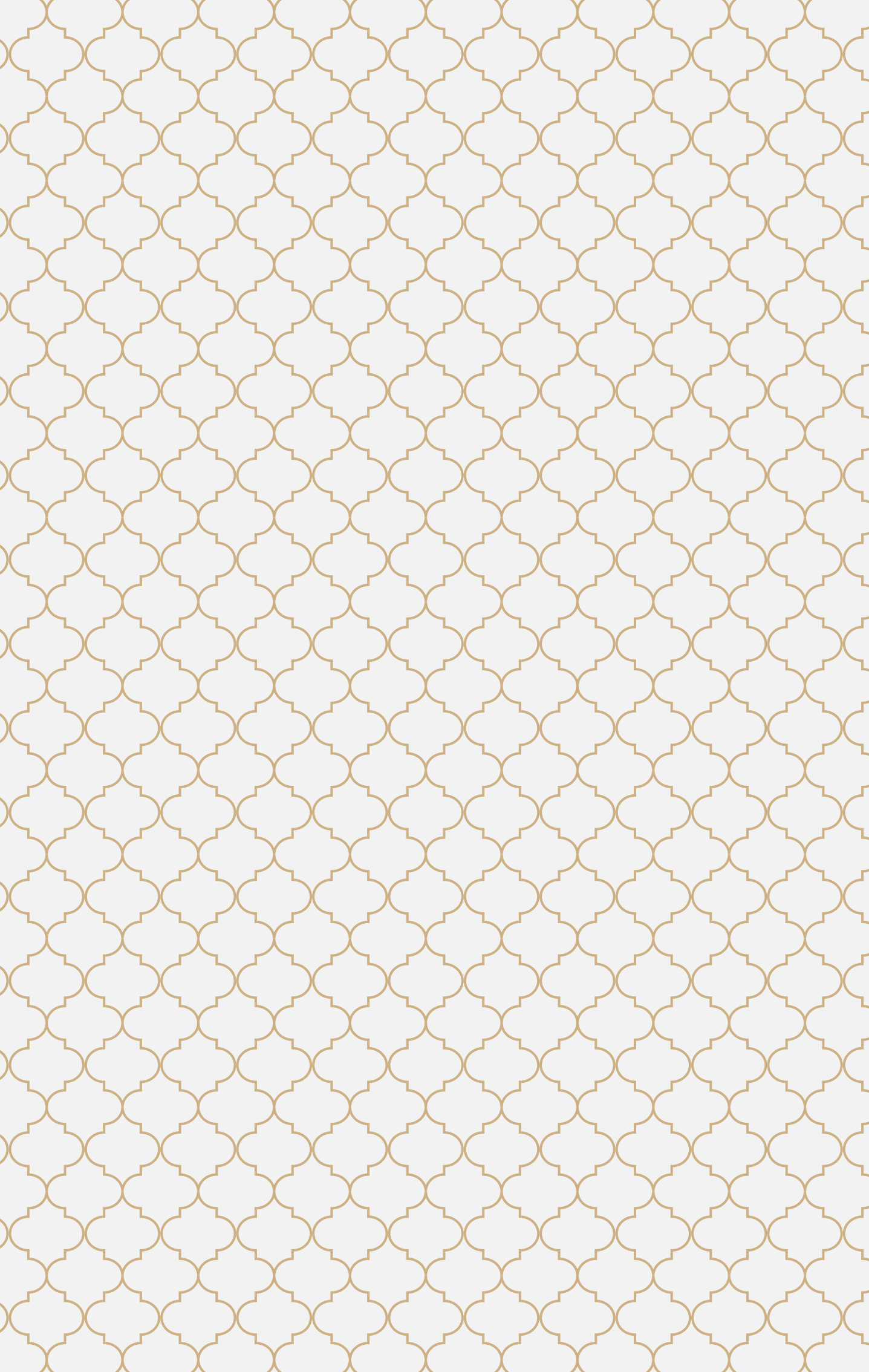
**Our homemade bread stone ground ECO wheat, sourdough and ECO craft beer: €3.**



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

This establishment provides its customers with information on food allergies and intolerances. Please ask our staff for it.

Prices include VAT.



**BIENVENUE**





# MENU

## DÉGUSTATION

Salade "remojón" à la façon Garnata,  
de morue et orange



Crème de potiron aux crevettes « quisquilla »  
et trompettes de la mort



Morue au bouillon vert et “presa”  
ibérique séchée



Entrecôte de porc San Pascual, pommes  
de terre et échalotes rôties



Tarte aux pommes rôties avec glace  
au miel et pinons



Ganache de chocolat, fruit de la passion  
et maïs grillé



**45 € p.p.**

Sans maridage

TVA comprise dans le prix

## POUR PARTAGER

Jambon ibérique coupé à la main	32 €
Sélection de fromages artisanaux de Granada au coing	20 €
Salade "remojón" à la façon Garnata, de morue et orange	15 €
Salade de feuilles, tiges et fruits	10 €
Crème de potiron aux crevettes « quisquilla » et trompettes de la mort	14,50 €
Steak tartar de vache en saumure au parfum de vin manzanilla	16 €
Poireau à la crème de pommes de terre et fanon ibérique	16 €
Hummus de patates douces rôties à la vinaigrette de pignons	12 €
Riz meolleux aux champignons et foie gras	24 €
Rigatoni aux champignons et béchame au fromage Montefriño	17 €

## DE LA CÔTE

Poisson du marché de Motril aux pommes de terre et « ajada »	21 €
Morue au bouillon vert et "presa" ibérique séchée	24 €
Riz aux fruits de mer du marché aux poissons de Motril (Minimum pour 2 personnes)	26 €/p.p.

## 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 €
Filet ibérique sur salsifí pure et sauce P.X.	22 €
Agneau de lait rôti aux carottes at au ras el hanout	24 €

## DESSERTS

« Torrija » au lait d'amande avec glace à la vanille	8 €
Ganache de chocolat, fruit de la passion et maïs grillé	7 €
Tarte aux pommes rôties avec glace au miel et pinons	7 €
« Piononos » grenadiens avec tuile et glace à la cannelle	8 €
Bonnons à la crème de pistache et sorbet au citron vert	7 €

**Nôtre pain artisanal 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.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations relatives aux allergies et intolérances alimentaires. Demandez à notre personnel.

TVA comprise dans le prix.



# GARNATA

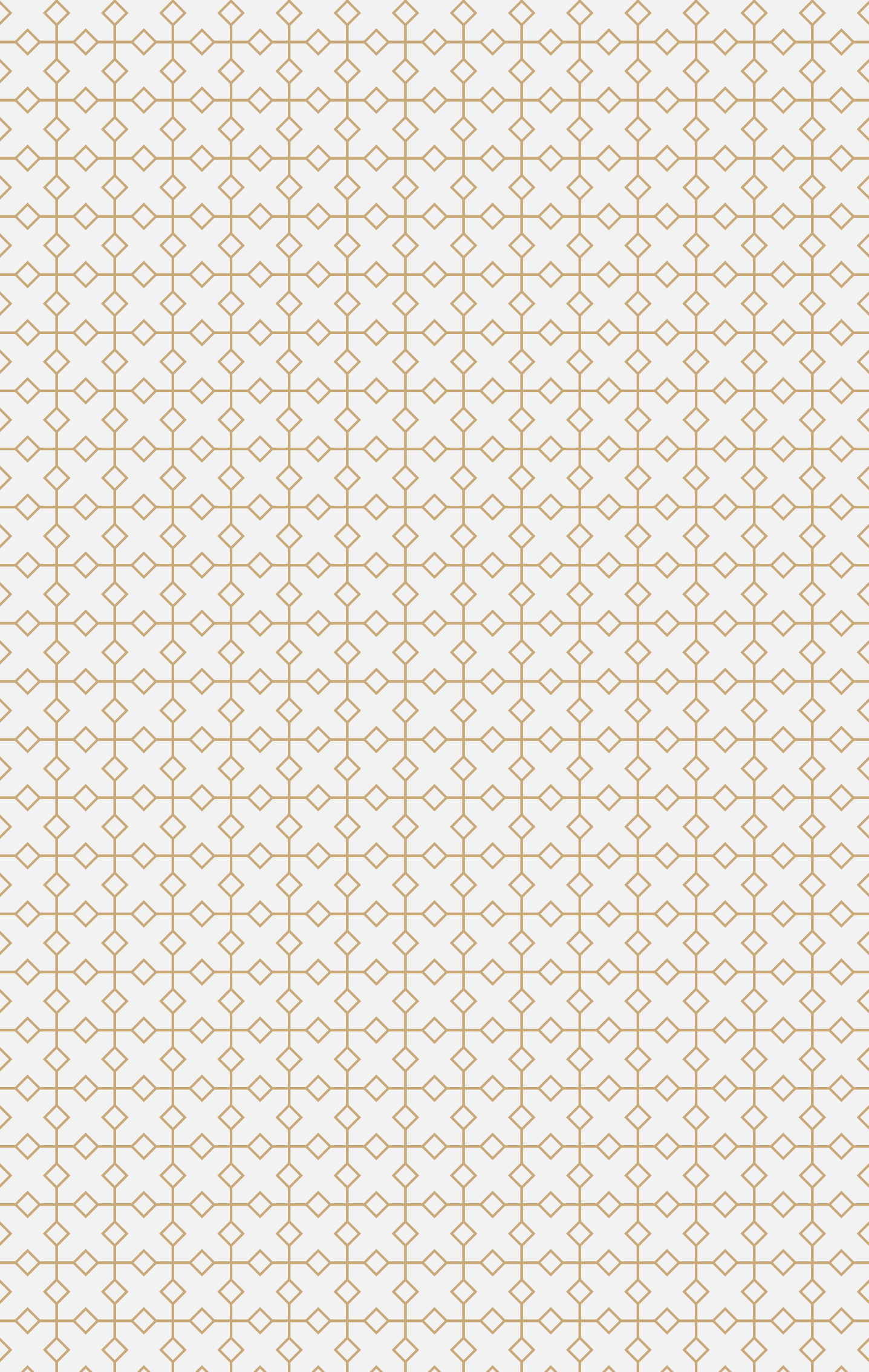
RESTAURANTE

**ÁUREA**  
**WASHINGTON IRVING**

Paseo del Generalife, 10  
18009 – Granada

---

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





EUROSTARS  
HOTELS