

TASTING MENU

Starters

Steak Prawn salad with “regañas”

Homemade croquetas

Steak tartar of beef from the pazo Recimil matured with beer bread toasts

Estrella Galicia Lager beer and Cabreiroá water

From the kitchen garden of Granada

Almuñécar salad

Tiki cocktail of passion fruit and 3 types of rum

From the coast to Sierra Nevada

Octopus braised leg on celeriac purée and paprika sauce

San Pascual pork prey Moorish style with glazed vegetables

Marqués de Murrieta 2019

To finish with sweetness

Dark chocolate sponge with white chocolate soup and hints of lime

Pionono de Santa Fe with mandarin ice cream

Black Coupage beer + coffee

We finish with a glass of Benjamin cava



AUREA
WASHINGTON IRVING

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensaladilla de langostinos con regañás

Croquetas caseras

Steak tartar de buey del pazo Recimil madurado con tostas
de pan de cerveza

Cerveza Estrella Galicia Lager y agua Cabreiroá

De la huerta de Granada

Ensalada de Almuñécar

Cóctel Tiki de Maracuyá y 3 tipos de rones

Desde la costa hasta Sierra Nevada

Pata de pulpo braseada sobre puré de apio nabo
y salsa de pimentón

Presa de cerdo San Pascual al estilo moruno con
verduras glaseadas

Marqués de Murrieta 2019

Para terminar con dulzor

Espanja de chocolate negro con sopa de chocolate blanco
y toques de lima

Pionono de Santa Fe con helado de mandarina

Cerveza Black Coupge + café

Terminamos con una copa de cava Benjamín