

TASTING MENU

Starters

Steak Prawn salad with “regañás”

Homemade croquetas

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

From the kitchen garden of Granada

Almuñécar salad

From the coast to Sierra Nevada

Octopus braised leg on celeriac purée and paprika sauce

San Pascual pork prey Moorish style with glazed vegetables

To finish with sweetness

Dark chocolate sponge with white chocolate soup and hints of lime

Pionono de Santa Fe with mandarin ice cream

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensaladilla de langostinos con regañás

Croquetas caseras

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

De la huerta de Granada

Ensalada de Almuñécar

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

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