



## Raíces, Historia y Vanguardia

### RAW BAR

Ostras al natural	5
Ostras con vinagreta de jengibre	5
Steak tartar de vaca de Sierra Nevada con yema de huevo campero curada	20
Carpaccio de presa de Trévez adobada	16
Atún rojo picante con jengibre	26
Caviar tradicional de Riofrío 30gr.	80

### ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota 100gr.	22
Queso fresco artesanal del convento	16
Ensalada de lentejas y verduritas de la vega brasa	12
Ensalada de berenjena asada de la Vega con hojas tiernas	14
Tomate de la Vega aliñado con ajos fritos y panceta	11
Crema fina de salmorejo con huevo curado y jamón ibérico	10
Hummus de albahaca con pico de gallo y regañás	14
Setas de temporada salteadas con huevo campero a 63°	16

### COSTA TROPICAL

Quisquilla de Motril plancha	S/M
Lubina salvaje con ajetes y jugo de sus espinas	28
Corvina con mojo verde y puré de apionabo	21

## CARNES Y BRASAS

Pollo granaino asado con especias	21
Lomo de vaca pajuna de Sierra Nevada	29
Jarrete de cerdo alpujarreño glaseado con su jugo	30
Presa de cerdo alpujarreño adobada	22
Chuletón de cerdo alpujarreño glaseado	45
Paleta de cordero al horno glaseada en su jugo	45
Pato asado deshuesado y salsa de chiles picantes de Sierra Nevada	24

## GUARNICIONES

Puré de patata trufada	6
Patatas fritas	4
Fritá de calabaza	4
Verduras salteadas	4

## MUNDO DULCE

Fluido de chocolate y pistacho	8
Torrija del convento, almendra ácida y helado de leche rizada	8
Tocino de mango de la costa tropical	8
Flan de café arabiga con sopa de vainilla	8
Tarta de queso de cabra granadino	8

SERVICIO, DEGUSTACIÓN DE PANES Y ACEITE	3
---	---

Disponemos de carta de alérgenos para los clientes que lo soliciten, pregunten a nuestro personal de sala.