



CENTRO DE GRANADA

Restaurante · Asador



FRANÇAIS / FRANCÉS



Pour partager Para compartir

Aubergines Frites avec Miel Moire de Canne à Sucre	9,90 €
Berenjenas Fritas con Miel Negra de Caña	
Millefeuille de Fromage de Chèvre et Mangue avec un Nuage de Fromage Mahonnais	14,30 €
Milhojas de Queso de Cabra y Mango con Nube de Queso Mahonés	
Grillade de Légumes au Feu de Bois	11,00 €
Parrillada de Verduras al Horno de Leña	
Petits Poivrons Rouges Farcis à La Morue	15,40 €
Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao	
Asperges grillées au jambon ibérique et fromage de chèvre (en saison)	13,20 €
Espárragos a la Brasa con Jamón Ibérico y Queso de Cabra (en temporada)	
Artichauts sautés au jambon ibérique	18,70 €
Alcachofas salteadas con Jamón Ibérico	
Artichauts aux crevettes à la sauce romesco	19,80 €
Alcachofas con Gambas en Salsa Romesco	
Champignons grillés à la crème de fromage bleu	15,40 €
Setas a la Brasa con Crema de Queso Azul	
Anchois de la Mer Cantabrique Marinés à L'huile D'olive	19,80 €
Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva	
Oeufs Cassés avec des Pommes de Terre et du Jambon Ibérique	14,30 €
Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico	
Poulpe grillé sur purée de parmentier	27,50 €
Pulpo a la brasa sobre Puré Parmentier	
Fingers de poulet croustillant avec sauce barbecue	12,10 €
Fingers de Pollo Crujientes y Salsa Barbacoa	
Sélection de Fromages	15,40 €
Selección de Quesos	
Jambon ibérique tranché	25,30 €
Jamón Ibérico al corte	
Croquettes maison à partir de:	3,30 €
Jambon et poulet (unité)	
Crevettes (unité)	
Potiron, épinards et fromage de chèvre (unité)	
Croquetas Caseras de:	
Jamón y Pollo (unidad)	
Gambas (unidad)	
Calabaza, Espinacas y Queso de Cabra (unidad)	



Plats principaux Entradas

Salmorejo (Crème de Tomates Froide) accompagnée de Copeaux de Jambon et Glace à L'huile D'olive	7,70 €
Salmorejo con Virutas de Jamón y Helado de Aceite de Oliva	
Velouté de Courge Cuit au Feu de Bois accompagné de Parmesan (De Saison)	8,80 €
Crema de Calabaza cocida al Horno de Leña con Parmesano (En temporada)	
Salade César	13,20 €
(Sélection de Laitues, Feuilles D'épinard, Poulet À La Braise, Bacon, Oignon Croustillant, Parmesan et Croûtons)	
Ensalada César	
(Brottes Tiernos, Hojas de Espinacas, Pollo Braseado, Bacon, Cebolla Crujiente, Parmesano y Picatostes)	
Salade Mozarabe	16,50 €
(Laitue, Fruits Secs, Raisins Secs, Sésame, Tomato Cherry, émincé de Morue, Orange, Sauce Yaourt et Curry)	
Ensalada Mozárabe	
(Lechuga, Frutos Secos, Pasas, Sésamo, Tomato Cherry, Bacalao Desmigado, Naranja, Salsa Yogur y Curry)	
Salade de pousses tendres avec sélection de fromages	17,60 €
(Pousses Tendres, sélection de Fromages, Raisins Secs, Tomates Cerises, Noix et Miel de Canne)	
Ensalada de Brottes Tiernos con Selección de Quesos	
(Brottes Tiernos, selección de Quesos, Pasas, Tomates Cherry, Nueces y Miel de Caña)	



Riz (minimum deux personnes) Arroces (Mínimo 2 personas)

Riz au Feu de Bois avec de Champignons Shiitake et Bolets	18,70 € /pers
(minimum deux personnes)	
Arroz a la Leña de Setas Shiitake y Boletus	
Riz au Feu de Bois, Côtelettes et Seiche (minimum deux personnes)	17,60 € /pers
Arroz a la Leña de Costillas de Cerdo y Sepia	
Paëlla au fruits de mer (minimum deux personnes)	17,60 € /pers
Paella de Marisco	



Viandes au feu de bois Carnes al horno de leña

Cuisse de poulet désossée grillée	12,10 €
Muslo de Pollo Deshuesado a la Brasa	
Viande de Porc Ibérique Tranchée	22,00 €
Presa Ibérica Fileteada	
Secret ibérique en filets	22,00 €
Secreto Ibérico Fileteado	
Côtelettes D'agneau	24,20 €
Chuletitas de Cordero Segureño	
Burger de bœuf sélection avec oignons caramélisés et gorgonzola	18,70 €
Hamburguesa de Vaca Selección con Cebolla Caramelizada y Queso Gorgonzola	
Entrecôte de bœuf sélection	27,50 €
Entrecot de Vaca Selección	
Sélection de filet de bœuf	29,70 €
Solomillo de Vaca Selección	
Côte de bœuf en filets de sélection (Minimum deux personnes)	7,70 € /100gr.
Chuletón de Vaca Selección Fileteado (Mínimo dos personas)	
Côte de bœuf galicien haut de gamme (Minimum deux personnes)	11,00 € /100gr.
Chuletón de Vaca Gallega Premium (Mínimo dos personas)	

Autres viandes Otras Carnes

Steak- Tartare de surlonge de bœuf sélectionné haché au couteau	29,70 €
Steak Tartar Picado a Cuchillo de Solomillo de Vaca Selección	
Cochon de Lait Cuit à Basse Température et Fini au Feu de Bois	30,80 €
Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura y Terminado en Horno de Leña	
Joues de Veau dans son jus, Chutney de Champignons et Sauce Teriyaki	22,00 €
Carrillera de Ternera en su Jugo con Chutney de Setas y Teriyaki	



Poisson Pescados

Filet D'espadon Grillé au Feu de Bois	19,80 €
Filete de Pez Espada a la Brasa	
Filet de Morue à L'ail Aromatisé au Curry et à La Noix de Coco	22,00 €
Lomo de Bacalao al "Ajo Arriero" con un Toque de Curry Rojo y Aroma de Coco	
Saumon au Four avec Velouté de Brocolis et Légumes de Saison	22,00 €
Salmón al horno con Crema de Brócoli y Verduritas de Temporada	
Dos de bar avec ses flocons d'ail et son huile d'olive vierge	28,60 €
Lubina a la Espalda con sus Lasquitas de Ajo y su Aceite de Oliva Virgen	
Calmars grillés	28,60 €
Calamar a la Brasa	



Pâtes Pastas

Lasagne aux Légumes, Champignons et Épinards	12,10 €
Lasaña de Verduras, Setas y Espinacas	
Pâtes Fraîches, Aneth, Crevettes et Tomates Cherry	15,40 €
Pasta Fresca con Eneldo, Gambas y Tomatitos Cherry	
Pâtes fraîches, sauce carbonara, lardons fumés et copeaux de parmesan	13,20 €
Pasta Fresca, Salsa Carbonara, Bacon Ahumado y Virutas de Parmesano	



Pizzas Pizzas

Pizza à la tomate, mozzarella et dinde	11,00 €
Pizza con Tomato, Mozzarella y Pavo	
Pizza aux Tomates Fraîches, Parmesan, Oignon, Poivrons, Câpres, Champignons et Maïs	13,20 €
Pizza con Tomato Natural, Parmesano, Cebolla, Pimientos, Alcaparras, Champiñones y Maíz	
Pizza aux Mozzarella, Bacon, Roquette, Champignons et Tomates séchées	13,20 €
Pizza con Mozzarella, Bacon, Rúcula, Champiñón y Tomato Seco	

T.V.A. comprise.
Pain 1,65 euros.

Informations sur les allergènes à disposition du client, conformément au Règlement n° 1169/2011 du Parlement Européen.
Les produits de la pêche servis crus ont préalablement été congelés, conformément au Décret Royal n° 1420/2006