

Menú Degustación:

Granada y sus raíces

Snacks de bienvenida

Trucha de Riofrío y Ajopollo

Yogur y Pajuna

Choto al Ajillo

Perdiz y Pistacho

Pastela Moruna de Pollo



Platos principales

Ostra al Natural en su Escabeche y Plátano Fermentado

Quisquilla de Motril, Escabeche de Naranja y Aceituna

Endivia Confitada, Salsa de Anchoa
y Pechuga de Pato Ahumada

Habitas, Jamón y Sepia

Esturión de Riofrío y Escabeche de Pollo Asado

Rape en Salsa Mozárabe

Solomillo de Ciervo y Remolacha



Postres:

Calabaza, Regaliz y Ras al Hanout

Peras, Vino y Miel de la Alpujarra



Petit fours

Gominola de Aguacate y Flor Eléctrica

Frutos Rojos y Queso

Mandarina

Bartolillo de Chirimoya y Vainilla

95 € | POR PERSONA
IVA Incluido