



**María
de la O**

Elige tenerlo todo

-

Pídenos la luna...

Carta de restaurante / *Menu*



Descripción de

La Gastronomía:

En “María de la O” queremos ofrecer una gastronomía con personalidad e identidad propia. No nos gusta caer en los convencionalismos, y no porque nos obliguemos a ello, sino porque es nuestra manera de entender la cocina.

Esta gastronomía tiene un gran trabajo de documentación y estudio de cada uno de los ingredientes que conforman los platos de la carta. La búsqueda de los productos más cercanos que nos aseguren la calidad y los más lejanos que nos proporcionan los sabores no conocidos, suman un conjunto que nos permiten presentar una propuesta única en la ciudad de Granada.

La clave de esta carta son los fondos, caldos y salsas, los cuales nos sirven como hilo conductor e incluso como elemento principal de un plato. Creemos que un buen fondo o caldo hace que una elaboración pase de buena a excelente.

Los platos son en realidad unos mosaicos compuestos de elementos muy elaborados, que buscan sorprender a los comensales, combinando las técnicas tradicionales con las más novedosas y siempre con el mejor producto que nos ofrece el mercado.

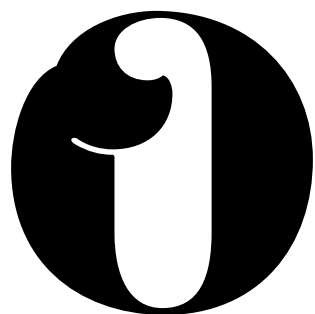
Description of **The Cuisine:**

At “María de la O” we want to provide you with a cuisine that has personality and its own identity. We do not like to fall for conventions, and not because we force ourselves to do so, but because it is our way of understanding the cuisine.

Gastronomy involves a great deal of documentation and the elaborate study of each ingredient that makes up the dishes on our menu. The search for the closest products assure its quality and the furthest provide us with unknown flavors, and the outcome of the combination allows us to provide the city of Granada with a unique proposal.

The key to this menu is in the bases: broths and sauces, which serve as a thread and even as the main element of a dish. We believe that a good base or broth makes a preparation go from good to excellent.

The dishes are actually mosaics composed of very elaborate elements, which seek to surprise diners, combining traditional techniques with the newest and always with the best products on the market.





- Entrantes -

Starters

Brandada y Lascas de Bacalao con Patata Confitada, Encurtidos y Sorbete de Naranja

Cod Brandade with Shavings accompanied by Glazed Potatoes, Pickles and Orange Sorbet

Tomates Aliñados con Atún Rojo, Chufa, Pistacho , Remolacha, Vinagreta de Jengibre y Balsámico

Tomatoes Dressed with Bluefin Tuna, Tiger Nuts, Pistachios, Beets, a Ginger, and Balsamic Vinaigrette

Mejillones en su Concha con Escabeche de Zanahoria y Naranja

Mussels in Their Shell with Carrot and Orange Broth

Selección de Quesos Nacionales

Selection of National Cheeses

Steak Tartar de Solomillo Templado en Mesa con Tomillo Fresco

Sirloin Steak Tartar Warmed on the Table with Fresh Thyme

10% Iva incluido / 10% VAT Included





- **Entrantes** -

Starters

**Roastbeef de Presa Ibérica con Jugo Dulce de Tomate, Encurtidos
y Emulsión de Lima**

Iberian Roast Beef with Sweet Tomato Juice, Pickles and a Lime Emulsion

Foie a la Parrilla en Escabeche Thai con Tostas de Maiz

Grilled Foie Gras in a Thai Marinade with Corn Toasts

**Kokotxas de Bacalao con su Pilpil, Piparra y
Yema Curada al Azafrán**

Cod Cheeks in their Pilpil Sauce, Basque Chili Peppers and Egg Yolk Cured in Saffron

10% Iva incluido / 10% VAT Included





Pescados

Fish

**Merluza “de Pincho” en Salsa Verde, Puerro confitado, Sobrasada
y Vinagreta de Balsámico, Ajonegro y Alcaparras**

Hake “Pincho” in Green Sauce, Glazed Leeks with Sobrasada Sausage and a Balsamic Vinaigrette, Black Garlic and Capers

**Darné de Trucha, Jugo de Jamón, Fideos de Boletus,
Rábano y Cebolleta**

Trout Darne, Ham Gravy, Boletus Noodles, Radishes and Chives

San Pedro con Salsa de Limón, Tupinambo y Crujientes de Algas

San Pedro with Lemon Sauce, Jerusalem Artichokes and Algae Chips

Pulpo en Salsa de Pimentón, Alcachofa Confitada, Patata y Spaguetti de Mar

Octopus in a Pepper Sauce, Glazed Artichokes, Potatoes, and Sea Spaghetti

10% Iva incluido / 10% VAT Included





- **Carnes** -
Meats
—

Cochinillo en Caldereta de Mole, Hummus de Mostaza y Habas de Soja

Suckling Pig in a Molé Stew, Mustard Hummus and Soybeans

Cordero con Veloute de Hierbas, Berenjena Confitada, Almendra y Puré de Albaricoque y Vainilla

Lamb with a Herb Velouté, Glazed Aubergine, Almonds and an Apricot and Vanilla Pure

Albóndigas de Rabo de Toro, Chocolate, Boniato y Hierbas Frescas

Oxtail Meatballs, Chocolate, Sweet Potatoes, and Fresh Herbs

Presa de Ibérico con Salsa Dulce de Setas y Patata Trufada

Iberian Pork Loin with a Sweet Sauce of Mushrooms and Truffled Potatoes

Chuletón de Vaca sin Hueso con Patatas Chips y Yema

T-Bone Steak Deboned with Potato Chips and Yolk

10% Iva incluido / 10% VAT Included





— Arroces —

Rices

Arroz Negro de Pulpo, Papada Ibérica y Alioli Ahumado

Black Rice with Octopus, Iberian Dewlap and Smoked Alioli

Arroz 5J

5J Rice

Servicio de Aperitivos, Pan y Aceites - 2,00€

Snack Service, Bread and Oils - 2,00€

Los productos de pesca han sido sometidos a congelación igual o inferior a -20ª durante un periodo de al menos de 24 horas (RD 1420/2006)

Fishery products have been subjected to freezing temperatures of -20 °c or below for a period of at least 24 hrs. (RD 1420/2006).

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de **ALÉRGENOS** de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

In agreement with the UE regulation N° 1169/2011 about consumer food information, we have available for your query the detail of allergens from our products. Ask our staff if you want more information.

10% Iva incluido / 10% VAT Included





— Postres —

Desserts

Piña a la Parrilla, Helado de Coco, Crema de Piña y Jengibre y Crumble

Grilled Pineapple, Coconut Ice Cream, Pineapple, and Ginger Cream and Crumble

Crema y Gelatina de Parmesano con Sorbete de Frambuesa

Parmesan Cream and Gelatine with Raspberry Sorbet

Tocino de Cielo de Fruta de la Pasión con Helado de Nata

Passion Fruit Tocino de Cielo (Yolk Custard) with Cream Ice Cream

Sopa Fría de Chocolate Blanco, Tierra de Romero y Mouse de Chocolate

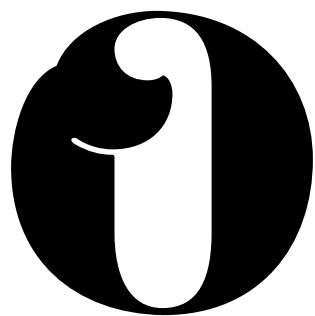
Cold White Chocolate Soup, Rosemary Earth and Chocolate Mouse

Chocolate, Piña y Cilantro

Chocolate, Pineapple & Cilantro

10% Iva incluido / 10% VAT Included





Así es nuestro Jefe de Cocina,

Chechu González:

La oferta gastronómica que presenta “María de la O” se basa en el concepto culinario de nuestro chef, Chechu González, al cual denomina “Gastronomía con Criterio”:

“No me encasillo en ningún tipo de cocina ya que creo que solo hay dos tipos, la buena y la mala, yo intento hacer siempre la buena. Mis platos se basan en productos y técnicas de aquí y de allá, nacionales e internacionales, siempre con una palabra que es denominador común en todas mis elaboraciones: Criterio.”

Su amor a la cocina comenzó desde pequeño, siendo su madre su primera maestra:

“Al ser el pequeño de nueve hermanos me crié en la cocina, viendo como mi madre cocinaba para toda la familia sus platos preferidos, de esta forma aprendí una amplia variedad de recetas.”

Chechu González cuenta con una dilatada experiencia, trabajando en restaurantes de todo el ámbito nacional dando un salto cualitativo en el 2016 al realizar el Máster “Técnica, Producto y Creatividad” en la prestigiosa Universidad de Cocina Basque Culinary Center de San Sebastián, España.

“Esta experiencia me ha hecho ver mi profesión de una manera diferente y elevar mis conocimientos al nivel que siempre quise.”

*This is our Chef, **Chechu González:***

The cuisine presented by “María de la O” is based on the culinary concept of our chef, Chechu González, which he calls “Cuisine with Criteria”:

“I do not fit any type of cuisine because I think there are only two types: the good and the bad, I always try be the good. My dishes are based on products and techniques from here and there, national and international, always with a word that is the common denominator in all of my elaborations: Criteria.”

His love for cooking began at a young age, his mother being his first teacher:

“Being the youngest of nine siblings, I grew up in the kitchen, watching my mother cook her favorite dishes for the whole family, so I learned a wide variety of recipes.”

Chechu González has extensive experience, working in restaurants across the national scope, making a qualitative leap in 2016 by completing his Master’s Degree in “Technique, Product and Creativity” at the prestigious Basque Culinary Center Cooking University in San Sebastian, Spain.

“This experience has helped me see my profession in a different light and increase my knowledge to a level I have always wanted.”



Ctra. de la Sierra, 13
18008 (Granada)

958 21 60 69

*www.mariadelaogranada.com
reservas@mariadelaogranada.com*