



**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:**

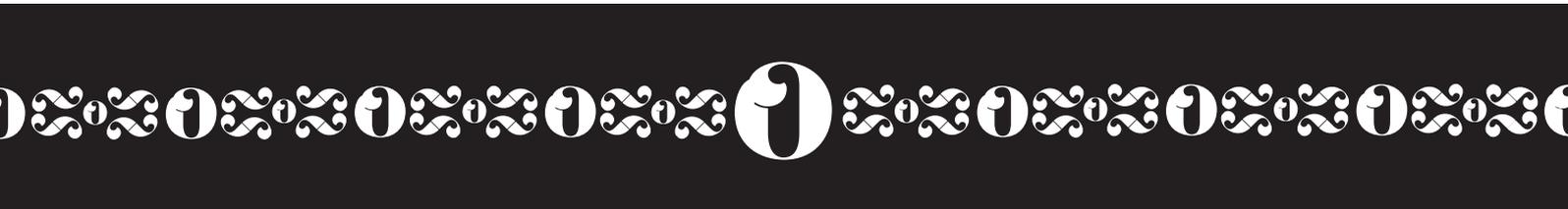
*At “María de la O” we want to provide you with a cuisine that has personality and its own identity. We do not like to fall for conventions, and not because we force ourselves to do so, but because it is our way of understanding the cuisine.*

*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 and Flakes With Glazed Potatoes, Pickled Garnish and Orange Sorbet*

14,00€

**Queso Curado de Oveja con Picos y Regañás**

*Cured Sheep Cheese with Breadsticks and Crackers*

11,00€

**Ensalada de Crujiente de Pavo y Nori, Parmesano, Alcaparras, Mostaza, Manzana  
y Vinagreta de Balsámico**

*Crispy Turkey and Nori Salad, Cheese, Capers, Mustard, Apple and Balsamic Vinaigrette*

13,00 €

**Sopa Cítrica de Maíz, Aguacate, Coco y Encurtidos**

*Cream of Corn, Citric, Avocado, Coconut And Pickled Garnish*

14,00€

**Foie a la Parrilla en Escabeche Thai con Tostas de Maíz**

*Grilled Foie in Thai Escabeche with Corn Toasts*

18,00€

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

*Cod Cheeks with their Pilpil, Piparra Chili Peppers and Egg Yolk Cured in Saffron*

19,00€

10% Iva incluido / 10% VAT Included





# - **Pescados** -

## *Fish*

### **Trucha, Lácteo de Ibérico, Fideos de Boletus, Rabano y Cebolleta Fresca**

*Trout, Iberian Dairy, Wild Mushroom Noodles, Radishes and Fresh Onion*

17,00€

### **Rodaballo con Jugo de Pimiento Rojo y su Crujiente, Berenjena, Cebollitas Glaseada y Crema de Almendra**

*Turbot with Red Pepper Broth and Crunchy Peppers, Aubergine, Caramelized Onions and Almond Cream*

24,00€

### **Aleta de Raya con Emulsión de Hierbas y Trigo, Salsa de Limón y Vinagreta de Alcaparras**

*Ray Fin with a Herb and Wheat Emulsion, Lemon Sauce and a Capser Vinegarette*

20,00€

### **Pulpo Soasado, Crema de Ajo Tostado, Papada de Ibérico, Salsa de Pimentón y Chips de Ajo**

*Roasted Octopus, Toasted Garlic Cream, Iberian Dewlap, Pepper Sauce and Garlic Chips*

21,00€

10% Iva incluido / 10% VAT Included





- **Carnes** -  
*Meats*

---

**Costilla de Vaca en su Jugo Especiado con Gel de Reineta y Jengibre y Piña a la Parrilla**

*Beef Ribs Seasoned Au Jus with Queenfish and Ginger Gel and Grilled Pineapple*

25,00€

**Canelón de Pato, Naranja, Almendra y Foie a la Sal**

*Duck Caneloni, Orange, Almond And Salted Foie*

20,00€

**Mollejas de Ternera con Gelatinoso de Calabaza, Setas, Yogur de Lima y Pipas Garrapiñadas**

*Veal Gizzards with Pumpkin Jelly, Mushrooms, Lime Yogurt and Caramelized Sunflower Seeds*

18,00€

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

*Suckling Pig In Molé Stew, Mustard Hummus And Soya Beans*

22,00€

**Pluma de Ibérico Marinado, Salsa de Ciruela, Bimi, Satay de Cilantro y Cebolla Morada Encurtida**

*Marinated Iberian Pork Feather Cut, Plum Sauce, Bimi, Cilantro Satay and Pickled Red Onion*

21,00€

10% Iva incluido / 10% VAT Included





# Arroces

## Rices

### **Arroz Cremoso de Pulpo y Trompetillas de la Muerte**

*Creamy Octopus Rice and Horn of Plenty Mushrooms*

20,00€

### **Arroz de Conejo, Quisquillas y Caracoles**

*Rice With Rabbit, Caridean Shrimp, And Snails*

22,00€

---

### **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. Dirijase 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

### **Remolacha, Yogur y Gel Dulce de Albahaca**

*Beets, Yogurt & Sweet Basil Gel*

6,00€

### **Sopa Fría de Chocolate Blanco, Tierra de Romero, Mousse de Chocolate y Avellana Ras al Hanout**

*Cold White Chocolate Soup, Rosemary Earth, Chocolate Mousse And Ras El Hanout Hazelnuts*

6,00€

### **Manzana con Streusel de Canela, Requesón y Carne de Membrillo**

*Apple and Cinnamon Streusel, Cottage Cheese and Quince Jelly*

6,00€

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](http://www.mariadelaogranada.com)  
[reservas@mariadelaogranada.com](mailto:reservas@mariadelaogranada.com)*