Menú Degustación

Ostra y espumoso de limón
Caballa y huerta líquida
Remojón granaíno
Espárrago de Huétor Tájar, queso y fondo oscuro

Salaílla con mantequilla de AOVE

Esturión, ajoblanco y caviar de Riofrío
La quisquilla y los maimones
Fritaílla, calabaza y cabra
Hinojos y trucha del Poniente
Lecha, cítricos y tirabeques
Los pasos de San Antón
Vaca granaína y tuétano

Costa Tropical
Tocino de cielo y leche rizá
Santa Fe, cacao y crema quemada

Menú Degustación · 85 €
Maridaje de vinos opcional · 35€
Un recorrido por Granada y Andalucía a través de vinos singulares y armonías que expresan la identidad del territorio

El menú sólo se servirá a mesa completa. Los platos pueden sufrir modificaciones según disponibilidad.

María de la O

EL GASTRONÓMICO