

María de la O

EL GASTRONÓMICO



Menu Dègustation

Huître et mousse de citron
Maquereau et potager liquide
“Remojón Granaíno”
Asperges de Huétor Tájar, fromage et jus corsé

“Salaílla” avec beurre d’AOVE

Esturgeon, ajoblanco et caviar de Riofrío
La Quisquilla y los Maimones
Beignets, calçot et chevreau
Fenouil et truite de l'ouest de Grenade
Lait, agrumes et pâtisseries traditionnelles
Los Pasos de San Antón
Bœuf de Grenade et moelle osseuse

Costa Tropical
Flan riche en jaunes d'œufs et lait glacé infusé à la cannelle
Santa Fe, cacao et crème brûlée

Menu Dègustation · €93
Accord mets et vins en option · €37

Un voyage à travers Grenade et l'Andalousie, à la découverte de vins singuliers et d'accords qui expriment l'identité du terroir.

Le menu est servi à l'ensemble des convives d'une même table. Les plats sont susceptibles d'être modifiés selon les disponibilités des produits.

MICHELIN 2026 MACARFI 1 sol guía repsol 2026