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

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.

Tasting Menu

Oyster and Lemon Mousse
Mackerel and Liquid Vegetable Garden
"Remojón Granaíno"
Huétor Tájar Asparagus, Cheese and Rich Jus

"Salaílla" with EVOO butter

Sturgeon, Ajoblanco and Riofrío Caviar
The shrimp and "Maimones"
Fried dish, Pumpkin and Kid Goat
Fennel and Trout from Western Granada
Milk, Citrus and Traditional Pastries
Los Pasos de San Antón
Granada Beef and Bone Marrow

Costa Tropical
Candied Egg-yolk and Cinnamon-infused frozen milk
Santa Fe, Cocoa and Burnt Cream

A journey through Granada and Andalusia, featuring a selection of distinctive wines and pairings that reflect the identity of the region.

The tasting menu is served to the entire table only. Dishes may be subject to change depending on seasonal availability.

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

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