GARNATA
RESTAURANTE

BIENVENUE

MENU DÉGUSTATION

« Ajoblanco » au maquereau, pousses de saison et glace à la cerise noire

Morue salade « Remojón » au Garnata façon du faire

Thon rouge d'Almadraba avec aguachile de carotte, crème d'avocat et oranges grillées de la vallée de Lecrín

Coquilles Saint-Jacques et betterave avec céleri-rave frais et salade anisée

« Presa » de porc San Pascual de Dúrcal avec purée de légumes-racines de saison et sauce Grenoblesa

Babá au « Palo Cortao » et glaçon des pignons

55 € p.p. Sans accords

70 € p.p. Avec accords

Pain et eau inclus
TVA comprise dans le prix

POUR PARTAGER

Jambon ibérique coupé à la main	32 €
Selection de fromages artisanaux de Granada au coing	20 €
Morue salade « Remojón » au Garnata façon du faire	15 €
Salade de laitue vivante de la Vega del Genil, de gousses de saison et d'une vinaigrette aux prunes	14 €
« Ajoblanco » au maquereau, pousses de saison et glace à la cerise noire	15 €
Rigatoni aux champignons et bechame au fromage Montefrieño	19 €
Steak tartare de bœuf parfumé au vin manzanilla	17 €

DE LA CÔTE

Thon rouge d'Almadraba avec aguachile de carotte, crème d'avocat et oranges grillées de la vallée de Lecrín	29 €
Riz marinier du marché de Motril (Minimum pour 2 personnes)	29 €/p.p.
Coquilles Saint-Jacques et betteraves avec céleri-rave frais et salade anisée	31 €
Poisson du jour au brocoli crémeux sur mini légumes glacés au jus de volaille	27 €

DE LA FERME

Filet de bœuf Pajuna avec sa terrine de saucisse sucrée et sa demi-glace	30 €
« Presa » de porc San Pascual de Dúrcal avec purée de légumes-racines de saison et sauce Grenoblesa	24 €
Cannelloni de volaille et des langoustines du port de La Herradura	24 €
Agneau « Segureño » rôti avec cous cous de chou-fleur et brunoise de légumes de La Vega de Granada	22 €

DESSERTS

Babá au « Palo Cortao » et glaçon des pignons	8 €
Sacher avec glaçon d'advocat et miel de canne à sucre	9 €
Crumble du poire et bananes avec du glaçon de Raïb	8 €
Pionono avec glaçon de canelle et orange	9 €

Nôtre pain artisanal farine ECO moulu à la pierre, au levain et à la bière ECO: 3 €.

On n'oublie pas les petites personnes, demander à notre équipe les options pour les petits palais.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des informations relatives aux allergènes et intolérances alimentaires. Demander à notre personnel.

TVA comprise dans le prix.

GARNATA
RESTAURANTE

ÁUREA WASHINGTON IRVING
Paseo del Generalife, 10
18009 Granada, Espagne

+34 958 217 110
reservas@aureawashingtonirving.com
www.restaurantegarnata.com