



PALACIO
GRAN VÍA

A ROYAL HIDEAWAY HOTEL

CARTA COMIDA
FOOD MENU





**PARA
COMENZAR
TO GET YOU
STARTED**

**JAMÓN IBÉRICO
CORTADO A CUCHILLO** 33,95€
HAND SLICED
IBERICO HAM

Pulpa de tomate fresco y panes artesanos.

Freshly squashed tomato pulp & artisan bread selection.

JAMÓN DE MAR 32,50€
SEA HAM

Ventresca de atún rojo de Barbate, dados de tomate corazón de buey y sus tostas.

Red tuna belly from Barbate (Cádiz), diced beefsteak tomato, and crackers.

LINGOTES DE FOIE MICUIT 21,00€
FOIE MOUSSE INGOTS

Con chutneys variados de frutas y verduras de La Vega Granadina.

With assorted chutneys of fruits and vegetables from La Vega (Granada).

RECORRIDO ANDALUSÍ 22,00€
A JOURNEY THROUGH

AL-ANDALUS

Surtido de bocados crocantes acompañados de nuestro maridaje.

Selection of crispy savoury appetizers with our wine pairing.

**COMPARTE
Y PICA
SHARING
IS CARING**

DADOS DE CORVINA 20,50€
DICED WHITE SEABASS

Con aguacate y mango de la Costa Tropical en jugo de ají amarillo y coco.

With mango and avocado from Granada's Costa Tropical with yellow ají and coconut juice.

TIRADITO DE PULPO 24,50€
OCTOPUS "TIRADITO"

Cítricos y escabeche de gamba roja de Garrucha.

citrus fruits and Garrucha red prawn pickled sauce.

**STEAK TARTAR DE SOLOMILLO
DE VACA MADURA** 33,00€

AGED BEEF SIRLOIN

STEAK TARTARE

Tuétano asado y espuma de kimchi.

Roasted bone marrow & kimchi foam.

**CAZUELITA DE SETAS
DE TEMPORADA** 21,95€

SEASONAL MUSHROOM

CASSEROLE

Con huevo a baja temperatura, foie y trufa.

With low-temperature egg, foie and truffle.



**NUESTRA
CONSERVAS
GOURMET
OUR SELECTION
OF GOURMET
PRESERVED FOOD**
Pregunte por nuestras
latas del día.

*Ask the team for today's
specials.*

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 19,75€
CANTABRIAN ANCHOVIES

Elaboradas en nuestra tierra acompañadas de tostas con crema de salmorejo y nube parmesano.

"Made in our land" And toasts with salmorejo cream and parmesan foam.

LATA DE NAVAJAS 29,95€
RAZOR CLAMS

En ceviche con toque picante.

In ceviche with a spicy touch.

**LO MÁS
VEGETAL
GREEN
CORNER**

ENSALADA DE ATÚN ROJO ANDALUZ 23,50€
ANDALUSIAN RED TUNA SALAD

Con sésamo, surtido de setas, brotes tiernos acompañados de vinagreta de jengibre.

Sesame seeds, mixed mushrooms, green sprouts & ginger dressing.

ENSALADA DE LA HUERTA 16,50€
FRESH MEDITERRANEAN SALAD

Lechugas vivas, cherrys confitados a la vainilla, cebollitas baby frescas, zanahorias, rabanillas, semilla de cáñamo, aguacate y vinagreta de remolacha.

Fresh lettuce, vanilla confit cherry tomatoes, fresh baby onions, carrots, radishes, hemp seeds, avocado & beetroot dressing.

**A FUEGO
LENTO
OVER LOW
HEAT**

**COCOTTE DE ARROZ CALDOSO
CON BOGAVANTE**

28,00€ p.p.

LOBSTER ARROZ CALDOSO
(BROTHY RICE) IN COCOTTE
(Mínimo 2 pax).

(Minimum 2 pax).

GUISO MAR Y MONTAÑA 24,00€

OUR SURF AND TURF STEW

Chopitos con presa ibérica.

Baby squids and Iberian pork.

**PREGUNTE POR NUESTRA
CUCHARA DEL DÍA
ASK FOR OUR SOUP OF THE DAY**



ESPECTÁCULO DE ... THE MAIN EVENT!

LA CARNE THE MEAT

- SOLOMILLO DE VACA MADURA** 35,00€
AGED BEEF TENDERLOIN
Puré Robuchon, jugo de trufa
y virutas de foie.
Robuchon purée, truffle jus & foie shavings.
- COQUELET DORADO** 21,50€
GOLDEN POUSSIN
Acompañado de crème brûlée
de calabaza al ajillo.
Pumpkin & garlic crème brûlée.
- TOSAMI DE TERNERA** 26,50€
BEEF TOSAMI
Con jalea de mango de la Costa Tropical.
With mango jelly from Granada 's Costa Tropical.
- LINGOTE DE COCHINILLO** 24,00€
CRISPY SUCKLING PIG INGOT
Con su crujiente acompañado de manzanas
rockit glaseadas.
With apple rockit glazed.

EL PESCADO THE FISH

- LOMO DE VENTRESCA**
DE ATÚN DE ALMADRABA ASADO 29,95€
ROASTED ALMADRABA TUNA BELLY
Con tuétano y pastinaca con aires
de hierbabuena.
With bone marrow & spearmint parsnips.
- TALLARINES "MARINOS"** 21,00€
SEAFOOD LINGUINE
Con gambas, almejas y algas.
With prawns, clams & seaweed.
- CANELÓN DE AGUACATE**
Y TXANGURRO 24,50€
AVOCADO AND "TXANGURRO"
CANNELLONI
Con alioli de ajo negro.
(Spider crab) with black garlic mayonnaise.
- MALAGUEÑAS CON TARTAR**
DE REMOLACHA Y GROSELLAS 26,00€
BIG CLAMS ON THE HALF
SHELL FROM MÁLAGA
Rociado con aceite de ibéricos.
*with beetroot & redcurrant tartar drizzled with
Iberian ham oil.*

IVA incluido / VAT included



**MOMENTO
DULCE
SWEET
TREATS**

APPLE STRUDEL 8,00€
Con helado de queso de cabra.
With goat cheese ice-cream.

**BOCADITOS HELADOS
CON GRANIZADO DE CÍTRICOS** 9,00€
FROZEN MOCHIS WITH CITRUS
GRANITA

**RECUERDO DE CASTAÑA
Y BOMBA DE CACAO** 9,00€
MEMORIES MADE OUT
OF CHESTNUT AND COCOA BOMB

**CARRITO DE QUESOS
"GRANAÍNOS"** 18,00€
LOCAL CHEESE BOARD

