



EL GRANAÍNO

En nuestra casa se siente la tradición y la evolución, la esencia y el sabor de nuestra cocina, es un lugar de encuentro, de cultura y de nuestra gente. Nuestro sueño es que nuestra casa se convierta en la tuya. Bienvenido al Granaino.

DE TAPEO

	Ración	1/2 Ración
Lomito ibérico 100% Bellota	20	12
Jamón ibérico 100% bellota	27	17
Selección de quesos artesanos (ud.) (L)	9,5	
Jamón de toro (ventresca de atún en salazón) (P)	18	11
Pulpo seco a la llama (100 gr.) (P, CR, MO)	19	
Bonito, hueva y mojama (P)	18	12
Boquerones en vinagre con aliño de Pedro (P)	13	13
Anchoa en Salazón "00" preparada al momento (ud) (P)	4,5	
Pipes i Carases (capellán asado y ñoras fritas) (P)	13	9
Tomate asado a la leña, anchoa y crema de queso ahumado (ud) (P, L)	6	
Tomate trinchado con capellán a la llama (P)	15	9
Tomate trinchado con salazones (P)	18	
Ensaladilla de Bogavante "El Granaino" (CR, H, L)	21	
Boquerones a la espalda (P)	14	
Carpacio de gambita roja y escabeche de miso (CR, GL, S, P)	18	
Tartar de atún rojo, sesamo negro y estragón (P, SJ, GS, G)	23	
Almejas a la marinera con jamón ibérico (G,P,MO)	23	
Calamarcitos encebollados con tinta ibérica (H)	18	
Papas de la vera con velo de papada ibérica (H)	18	11
Escalopa de foie a la parrilla con berenjena asada y chips de chirivía (G)	12	

NUESTRA FRITURA

Croqueta de jamón 100% ibérico (G, H, L, FC)	2,9	
Croqueta de gambas al ajillo (G, CR, H, L, FC)	2,9	
Tigre de mejillón (G,H, L, MO)	3	
Buñuelos de bacalao con salsa de tomate de la abuela Estebana (G,H,P,L)	12	
Huevos fritos con puntilla y chanquetes (H,G P)	17	12
Torreznos de Manitas y Papada (G)	17	11
Hogaza de pan artesano y manteca de ajo (G)	4,5	
Pan de cristal con tomate (G)	4,5	

16524

I.V.A. 10% Incluido

DE LA LONJA A LA MESA

	Ración	1/2 Ración
Gamba roja a la parrilla o cocida (ej. 100 gr) (CR)	22	
Gamba blanca a la parrilla o cocida (ej.100 gr.) (CR)	16	
Calamar a la parrilla (ej. 300 gr) (MO)	24	
Ostras Guillaudeau nº 3 (ud) (MO)	4,6	
Quisquilla (ej. 100 gr)	18	
Caviar Per-Sé Baerii Estilo Iraní (30 gr.) (P)	52	

DE CUCHARA

Albóndigas de conejo en pepitoria con setas (FC, G, H, L, SJ)	17	
Rabo de toro estofado al amontillado	19	
Manitas de cerdo guisadas en su salsa	17	12
Callos con garbanzos	17	12
Gazpacho manchego de conejo y caracoles (MO, G)	17	

ARROCES Y FIDEUÁS

(mínimo 2 personas)

Fideuá de salmonete y sepia (P, M, CR)	20	
Arroz meloso de salmonete con sepia y gamba (P, CR, M)	21	
Fideuá de costillar ibérico y verduras	17	
Arroz de costillar ibérico y verduras	18	
Arroz con costra (H)	18	

PESCADOS

Parpatana de atún rojo a la brasa (ej. 300 gr.) (P)	25,5	
Rodaballo a la brasa con salsa de setas y trufa (P)	22	
Bacalao frito con tomate (G, P)	19	
Negre a la mantequilla negra con cebollitas a la brasa (P)	22	

CARNES

Steak tartar (H, M, P)	26	
Pluma ibérica a la brasa y boniato especiado (GS)	24	
Solomillo de vaca a la brasa	27	
Lomo de vaca nacional madurado (ej. 400 gr.)	40	
Black Angus americano a la brasa (ej. 400 gr.)	48	
Paletilla de cabrito al horno	29	

En cumplimiento del reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

A-Apio/AL-Altramuces/C-Cacahuets/FC-Frutos con cáscara/G-Gluten/GS-Granos de sésamo/HHuevo/LLácteos/M-Mostaza/MO-Moluscos/CR-Crustaceos/P-Pescado/SJ-Soja

*Todos nuestros platos pueden contener sulfitos