


JARDINES DE LA ALHAMBRA

-  **Carpaccio de tomate mar azul, fresas con albahaca, sorbete de pepino y gazpacho verde de aguacate y jalapeño** 15,95 €

Blue sea tomato carpaccio, strawberries with basil, cucumber sorbet, and green avocado and jalapeño gazpacho



-  **La maceta del sultán con lechuga viva y vegetales de la Alhambra** 16,95 €

Sultan's pot with lettuce and Alhambra vegetables



- Láminas de salmón curado, corazones de lechuga, mahonesa de aguacate y nube de parmesano helado** 16,95 €

Slices of cured salmon, hearts of lettuce, avocado mayonnaise and a cloud of parmesan ice cream



- Láminas de presa, paté de tomate seco, yema de espárrago y chutney** 18,50 €

Slices of prey, sundried tomato pate, asparagus yolk and chutney



- Selección de lechugas sobre mar de salmorejo con quisquillas escabechadas, papaya de la costa, miel y naranja** 16,95 €

Selection of lettuces on a sea of salmorejo with pickled shrimps, papaya from the coast, honey and orange



CON BUEN PIE

Croquetas Albaicineras con queso de la granja maravillas, papada ibérica y virutas de foie (6 unidades) 14,50 €


Croquettes Albaicineras with cheese from the farm 'Maravillas', Iberian jowl and foie shavings (6 units)



Del cielo al infierno....patatas bravas con chicharrón ibérico y salsa chipotle, Jack Daniel's y ali oli 14,00€

From heaven to hell.... Patatas bravas with Iberian chicharrón and chipotle sauce, Jack Daniels and ali oli



 **"Caponata Nazarí", parrillada de verduras al carbón con dip de puré de berenjena con tahini y sesámo** 16,00 €

'Caponata Nazarí', grilled vegetables with aubergine purée dip with tahini and sesame



Ensaladilla reina "Isabel" con tartar de atún rojo y ventresca 15,95 €

Queen 'Isabel' salad with red tuna tartar and ventresca



POPURRÍ

Wok cantonés con solomillo de ternera salteado, verduras, salsa de tamarindo y airbag de cerdo

18,95 €

Cantonese wok with sautéed beef tenderloin, baby vegetables, tamarind sauce and pork airbag



Pizzeta nevada con perlas de mozzarella, jamón alpujarreño y pesto de pistacho

18,95 €

Snowy pizzetta with mozzarella pearls, Alpujarra ham, and pistachio pesto



Spaguetti con crema de carabineros, alcachofas asadas y gamba blanca con aceite de piñones

19,50 €

Spaghetti with carabinero cream, roasted artichoke and white prawn with pine nut oil



Arroz jazmín salteado con albondiguillas de secreto ibérico, setas y miso

17,95 €

Sautéed jasmine rice with Iberian pork meatballs, mushrooms and miso



OLEAJE

Calamar asado al carbón con ragout de habitas, aceite de menta y chicharrones ibéricos

24,00 €

Grilled squid with ragout of broad beans, mint oil and Iberian pork chicharrones (pork cracklings)



Lomo shabil de lubina con pad choi de pipas y verduritas

24,45 €

Shabil sea bass loin with sunflower seed pad choi and assorted vegetables



Pulpo al carbón con crema de patatas chips y sus mojos

28,50 €

Grilled octopus with cream of potato chips and mojo sauce



Rodaballo a la brasa con lasaña de verduras y aceite de hongos

24,00€

Grilled turbot with vegetable lasagne and mushroom oil



A LA BRASA

Solomillo Ibérico al carbón con puré de orza, aromas de Corpus y papas con mojo verde 23,00 €

Charcoal grilled Iberian sirloin steak with mashed daggerboard, Corpus aroma and potatoes with green mojo sauce



Lomo de Angus al carbón (400g), con patatas al romero y ragout de tomate seco 36,00 €

Angus charcoal-grilled sirloin (400g), with rosemary potatoes and sun-dried tomato ragout



Costillar de cerdo al carbón con salsa piña-barbacoa, patatas cajún y lechuga fresca 25,00 €

Charcoal grilled pork ribs with pineapple-barbecue sauce, Cajun potatoes and fresh lettuce



Presas ibéricas al carbón, bimi asado, romescu y avellana 24,00 €

Charcoal-grilled Iberian prey, roasted bimi, romescu and hazelnut



Tacos de cerdo volador "pulled pork", mole de maíz de la Vega y aguacate de Salobreña (4 unidades) 19,95€

Flying pork tacos, pulled pork, mole of corn from La Vega and Salobreña avocado (4 units)



Pan, picos y aceitunas. (precio por persona) 1,50€

Bread, breadsticks, and olives. (price per person)

TENTACIÓN

Nube de mousse de mango & granizado de maracuyá

8,00 €

Mango mousse cloud & passionfruit granita



Tarta de queso con mascarpone con helado de vainilla y polvo de frambuesa

8,00 €

Mascarpone cheesecake with vanilla ice-cream and raspberry powder



Willy wonka, chocolate y sus cinco texturas

8,00 €

Willy Wonka chocolate and its five textures



Jardín zen, fresas a la pimienta rosa, helado de mascarpone y caramelo de naranja

7,00 €

Zen garden, strawberries with pink pepper, mascarpone ice cream and orange caramel



Láminas caramelizadas de hojaldre fino, crema de pistacho y helado de miel y piñones

7,50€

Caramelised sheets of thin puff pastry, pistachio cream and honey and pine nut ice-cream



Alérgenos

-  **Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, etc.)**
Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, etc.)
-  **Crustáceos y productos a base de crustáceos**
Crustaceans and crustacean products
-  **Huevos y productos a base de huevo**
Eggs and egg products
-  **Pescado y productos a base de pescado**
Fish and fish products
-  **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes**
Peanuts and peanut products
-  **Soja y productos a base de soja**
Soybeans and soybean products
-  **Leche y sus derivados**
Milk and milk products
-  **Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, etc.)**
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, etc.)
-  **Apio y productos derivados**
Celery and products thereof
-  **Mostaza y productos derivados**
Mustard and mustard products
-  **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo**
Sesame seeds and sesame seed products
-  **Dióxido de azufre y sulfitos**
Sulphur dioxide and sulphites
-  **Moluscos y productos a base de moluscos**
Molluscs and molluscs products
-  **Plato vegano - vegan meal**

B·HEAVEN

GRANADA

@BHEAVENGRANADA

