

B·H EΛVEN
GRANADA

SIENTE LA NOCHE



Brinda en las alturas

CARTA DE BEBIDAS · CENAS
DRINKS · DINNER MENU

B·HEAVEN
GRANADA



@BHEAVENGRANADA



LIVE
The sky

CENAS / DINNER



FRESCURA EN ALTURA

Elevated freshness

BURRATA & MAR INTENSO

16,50€

Burrata de natas frescas, aceituna y sésamo negro, crema de albahaca, tomatitos y pastrami de atún rojo “dry age”

Fresh cream burrata, olives and black sesame, basil cream, cherry tomatoes and dry-aged bluefin tuna pastrami



ENSALADILLA BHEAVEN DE SALMÓN CURADO

16,50€

Ensaladilla con tiradito de salmón curado en casa y panipuri soufflé

Russian salad with house-cured salmon tiradito and soufflé panipuri



AGUACATE BRASEADO TROPICAL

15,90€

Aguacate “granaíno” a la brasa con picopipirrana de mango y papaya, y queso “Granja Maravilla”

Grilled “Granaíno” avocado with mango and papaya pico-pipirrana, and “Granja Maravilla” cheese



ENSALADA CÍTRICA DE MANGO Y TOMATE VIVO

15,90€

Base de salmorejo de mango, tomate Mar Azul D.O. Carchuna, aliño agridulce, lechuga viva y mayopiparra.

Mango salmorejo base, Mar Azul tomato with Carchuna Designation of Origin, sweet-and-sour dressing, living lettuce, and piparra mayo.



PARA COMPARTIR EL MOMENTO

To share the moment

APOTEOSIS VERDE & ORIENTE

17,90€

Wok vegetal "healthy" con perfume de sésamo y muhamarra siria cremosa, acompañada de pan árabe caliente

"Healthy" vegetable wok with sesame aroma and creamy Syrian muhammara, served with warm Arabic bread



HUEVOS COBARDES & GALLINAS

17,90€

Huevos crujientes en puntilla con gambón a las brasas y esencia americana de sus cabezas

Crispy lace-edged eggs with grilled king prawn and American-style essence made from their heads



V.I.P. VERY IMPORTANT PIZZA

18,90€

Pepe Pig Supreme (Ideal para compartir) Presa curada, tomate San Marzano y cristal de albahaca

Pepe Pig Supreme (ideal for sharing): cured pork presa, San Marzano tomato, and basil crisp



BLACK PEPPER STREET GAMBA

17,90€

Gamba blanca salteada al estilo wok callejero granadino, con fideo indonesio y toque de coco al ajillo

Sautéed white prawn, Granada street-wok style, with Indonesian noodles and a coconut-garlic touch.



ENTRE BOCADOS Y ANTOJOS

Between bites and cravings

TRUFA & MAR EN PASTA CREMOSA

18,90€

Pasta al burro con gambón, boletus, aceite de trufa y lluvia fina de parmesano

Butter pasta with king prawn, porcini mushrooms, truffle oil, and a fine shower of Parmesan.



BRAVA COREANA AL FUEGO

15,90€

Patata crujiente con gochujang y alioli de ajo asado caramelizado

Crispy potato with gochujang and caramelized roasted garlic alioli



CROQUETA "SMOKED RIB OBSESSION"

14,90€

Croqueta de costilla BBQ a baja temperatura, dip de cacio e pepe y crujiente de palomitas de cerdo

6 ud.

Low-temperature BBQ rib croquette, cacio e pepe dip, and crispy pork popcorn.



TACO Y PASTOR & KIMCHI

20,90€

Mogote a la brasa, mayo de kimchi, piña caramelizada y frijoles charros

3 ud.

Grilled mogote, kimchi mayo, caramelized pineapple, and charro beans.



PESCADOS

Fish dishes

PULPO A LA ROBATA CON ESENCIA AHUMADA **24,90€**

Pata de pulpo a la brasa japonesa, espuma de patata, ajada de pimentón y cristal vegetal

Japanese-style grilled octopus leg, potato foam, paprika garlic oil, and vegetable crisp.



LINGOTE DE ATÚN ROJO ESTILO DUBAI **25,50€**

Atún rojo marcado al Jospier con pistacho, almendra y crema suave de cebolleta ibérica

Bluefin tuna seared in the Jospier, with pistachio, almond, and a smooth Iberian spring onion cream.



LUBINA CANTONESA MATCHA GARDEN **24,50€**

Lubina al estilo cantonés con salteado de edamame y tirabeques, perfumado con aceite de té matcha

Cantonese-style sea bass with sautéed edamame and snow peas, scented with matcha tea oil.



CARNES

Meat dishes

LOMO DE ANGUS A LA BRASA "PRIME CUT" (400 g) **41,90€**

Con sticks crujientes de boniato

Grilled Angus Loin "Prime Cut" — 400 g Served with crispy sweet potato sticks.

COSTILLA ANGUS 24H AL KAMADO **26,90€**

Lacada lentamente, con patata gajo y piquillo caramelizado

Slowly glazed, with potato wedges and caramelized piquillo pepper

PRESA IBÉRICA TONKATSU & BIMI (220 G) **25,90€**

Con chutney de calabaza, bimi salteado al limón y avellana

Iberian Pork Presa Tonkatsu & Bimi — 220 g With pumpkin chutney, lemon-sautéed bimi, and hazelnut.



YAKIPINCHO **24,90€**

Con mantequilla de miso

Yakipincho with miso butter



POSTRES

Desserts

DRÁCULA SWEET RITUAL

9,90€

Helado de vainilla, granizado de cola, lámina de chocolate y espuma de fresa

Vanilla ice cream, cola granita, chocolate sheet, and strawberry foam



LINGOTE DE TORRIJA CAMELIZADA

9,90€

Toffee de haba tonka y nube ligera de algodón

Caramelised torrija ingot with tonka bean toffee and delicate cotton candy cloud



TARTA DE CHOCOLATE “TOKYO SIGNATURE”

9,90€

Inspirada en “Ken’s Café Tokyo”, con helado de nata fresca

Tokyo Signature Chocolate Cake

Inspired by Ken’s Café Tokyo, with fresh cream ice cream



STAY CHILL

◆ *Have a cocktail* ◆



CÓCTELES | COCKTAILS

CÓCTELES DE AUTOR

Signature Cocktails

AVICENA | 13,50 €

Dewar's 12, limón, jarabe de azúcar, Aperol y espuma de jengibre.

Bushmills, lemon, sugar syrup, Aperol, and ginger foam

Dulce y especiado
Sweet and spicy cocktail

LILY FLEUR | 13,50 €

Vodka Grey Goose, licor de melocotón, sirope de mango, limón y cava.

Vodka Grey goose, peach liqueur, mango syrup, lime and cava.

Con cítricos frutales
Fruity citrus cocktail

MALVACEA | 13,50 €

Tequila José Cuervo, hibisco, jarabe de dátiles, jugo de naranja y cerveza de jengibre.

José Cuervo, hibiscus syrup, orange juice and ginger beer.

Dulce y especiado
Sweet and spicy cocktail

JANAS | 13,50 €

Ginebra Bombay Sapphire, limón, Italicus, jarábe de azúcar y soda.
Bombay Sapphire lime, basil, sugar syrup and cava. Bitter cocktail.

*Cóctel amargo
Bitter cocktail*

CORAZÓN DE SICILIA | 13,50 €

Ginebra Bombay Sapphire, martini rojo, cordial de pomelo,
limón y sirope de naranja sanguina.

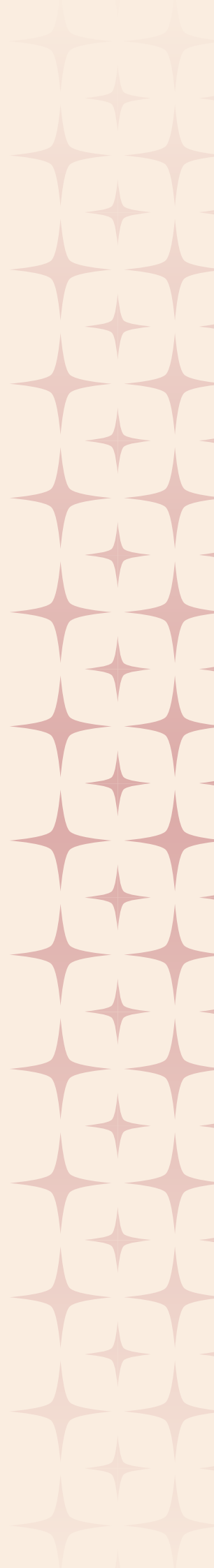
*Bombay Sapphire gin, Martini Rosso, grapefruit cordial,
lemon and blood orange syrup.*

*Con cítricos frescos
Fresh citrus cocktail*

SECRETOS DE LECRÍN | 13,50 €

Zumo de naranja, limón, sirope de agave y cerveza de jengibre.
Orange juice, lemon, agave syrup and ginger beer.

*Cóctel dulce y fresco
Sweet and refreshing cocktail*



CÓCTELES CLÁSICOS

Classic Cocktails

Daikiri Fresa Frozen _____	12,00 €
Bacardí Carta Blanca y frambuesa <i>Frozen Strawberry Daiquiri</i>	
Tequila Mango Frozen _____	12,00 €
José Cuervo y mango <i>Frozen Mango Tequila</i>	
Margarita Frozen _____	12,00 €
<i>Frozen Margarita</i>	
Mojito Bheaven _____	12,00 €
Ron Bacardí Carta Blanca, Sprite, lima, hierbabuena y azúcar <i>Bacardi Carta Blanca rum, Sprite, lime, mint and sugar</i>	
Mojito Granada _____	12,00 €
Ron Bacardí Carta Blanca, frambuesa, sprite, lima, hierbabuena y azúcar <i>Bacardí Carta Blanca rum, raspberry, Sprite, lime, mint and sugar</i>	
Paloma _____	12,00 €
Tequila Patrón Resposado, jugo de limón y refresco de toronja <i>Patrón Reposado tequila, lemon juice and grapefruit soda</i>	
Margarita _____	12,00 €
Tequila Patrón Silver, lima y triple seco <i>Patrón Silver tequila, lime and triple sec</i>	
Piña Colada _____	12,00 €
Bacardi carta blanca, mangaroca, puré coco y zumo de piña <i>Bacardi rum, Mangaroca, coconut purée and pineapple</i>	

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Non-Alcoholic Cocktails

Tomate preparado _____	6,00 €
Zumo de tomate y concentrado de limón <i>Tomato juice and lemon concentrate</i>	
Mojito S/A _____	7,50 €
Lima, Sprite, hierbabuena y azúcar <i>Lime, Sprite, spearmint and sugar</i>	
Frozen Mango _____	7,50 €
<i>Frozen Mango</i>	
Frozen Frambuesa _____	7,50 €
<i>Frozen Raspberry</i>	





◆ GOOD VIBES

Good cheers ◆

BEBIDAS / DRINKS

VINOS Y ESPUMOSOS

Wines & Sparkling wines

VINOS TINTOS · RED WINES

Emilio Moro Finca Resalso _____	28,00 €
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
Ramón Bilbao Crianza _____	26,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	
Azpilicueta _____	26,50 €
<i>D.O. Rioja</i>	
Matsu _____	28,00 €
<i>D.O. Toro</i>	
Copa Ribera del Duero _____	4,50 €
Copa Rioja _____	4,50 €

VINOS BLANCOS · WHITE WINES

Frizante Barbadillo VI _____	24,00 €
Maestrane Semidulce _____	23,00 €
<i>Vinos de la Sierra de Cádiz</i>	
Perro Verde _____	28,00€
<i>D.O. Rueda</i>	
Enate Chardonnay _____	29,00 €
<i>D.O. Somontano</i>	
Terras Gaudas _____	34,00 €
<i>D.O. Albariño</i>	
Copa Rueda _____	4,50 €
Copa Semidulce _____	4,50 €

VINOS ROSADOS · ROSÉ WINES

Estate _____	27,00 €
<i>D.O. Somontano</i>	
Copa Rosado _____	4,50 €

CAVA Y CHAMPÁN · CHAMPAGNE & CAVA

Codorníu Cuvée 1872 _____	25,00 €
Codorníu Non Plus Ultra _____	30,00 €
Moët & Chandón Brut Imperial _____	81,00 €
Moët & Chandón Rosé _____	89,00 €

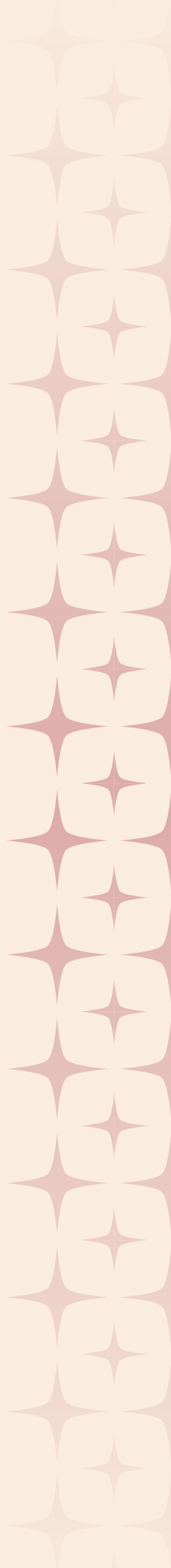
CERVEZAS
Beer

Alhambra 1925 _____	4,50 €
Alhambra Especial _____	4,00 €
Cruzcampo Sin Gluten (Gluten Free) _____	81,00 €
Cruzcampo Radler _____	89,00 €
Heineken 0,0 _____	89,00 €
Amstel Oro 0,0 _____	89,00 €
Desperados _____	89,00 €
Ladrón de Manzanas	

REFRESCOS

Soft drinks

Coca Cola / Coca Cola Zero _____	3,90 €
Coca Cola Zero Zero	
Fanta de Naranja _____	3,90 €
<i>Fanta Orange</i>	
Fanta de Limón _____	3,90 €
<i>Fanta Lemon</i>	
Fuze Tea Limón / Maracuyá _____	3,90 €
<i>Nestea Lemon / Passion Fruit</i>	
Royal Bliss Ginger Ale/ Soda _____	3,90 €
Royal Bliss Tónica Yuzu/ Berry _____	3,90 €
Aquarius Limón _____	3,90 €
<i>Aquarius Lemon</i>	
Sprite _____	3,90 €
Zumo Minute Maid Piña / Tomate _____	3,90 €
<i>Fresh Orange Juice</i>	
Red Bull _____	3,90 €



LISTADO DE ALÉRGENOS / LIST OF ALLERGENS

-  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
-  Cacahuets y productos a base de cacahuets
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 mollusc products

B·H EAVEN

GRANADA

¡Nos vemos pronto!



B·H EΛVEN

GRANADA

@BHEAVENGRANADA



*Todos los precios de la carta
incluyen el IVA y figuran en euros.

**All prices on the menu include VAT and are listed in euros.*