

B·HEAVEN
GRANADA

MENÚ 1

Flamenco

ENTRANTES

ENSALADILLA BHEAVEN DE SALMÓN CURADO

Ensaladilla con tiradito de salmón, ají amarillo y panipuri suflado

V.I.P VERY IMPORTANT PIZZA

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

BRAVA COREANA AL FUEGO

Patata crujiente con gochujang y alioli de ajo asado caramelizado

PRINCIPAL

-A ELEGIR-

LUBINA CANTONESA MATCHA GARDEN

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

PRESA IBÉRICA TONKATSU & BIMBI (220 G)

Con chutney de calabaza, bimi salteado al limón y avellana

POSTRE

DRÁCULA SWEET RITUAL

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

49€ / PERSONA

**El menú no incluye bebida*

MENÚ 2

Rock & Roll

ENTRANTES

BURRATA & MAR INTENSO

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

AGUACATE BRASEADO TROPICAL

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

CROQUETA “SMOKED RIB OBSESSION”

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

BLACK PEPPER STREET GAMBA

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

PRINCIPAL

-A ELEGIR-

LINGOTE DE ATÚN ROJO ESTILO DUBAI

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

YAKIPINCHO

Con mantequilla de miso

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE “TOKYO SIGNATURE”

Inspirada en Ken's Café Tokyo, con helado de nata fresca

52€ / PERSONA

**El menú no incluye bebida*

MENÚ 3

Blues

ENTRANTES

BURRATA & MAR INTENSO

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

HUEVOS COBARDES & GALLINAS

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

AGUACATE BRASEADO TROPICAL

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

TACO PASTOR FIRE & KIMCHI

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

PRINCIPAL

-A ELEGIR-

PULPO A LA ROBATA CON ESENCIA AHUMADA

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

COSTILLA ANGUS 24H AL KAMADO

Lacada lentamente, con patata gajo y piquillo caramelizado

POSTRE

LINGOTE DE TORRIJA CARMELIZADA

Toffee de haba tonka y nube ligera de algodón

55€ / PERSONA

**El menú no incluye bebida*

MENUS
English

MENU 1

Flamenco

STARTERS

BHEAVEN CURED SALMON ENSALADILLA

Classic Spanish potato salad with diced cured salmon, yellow aji and puffed panipuri

V.I.P VERY IMPORTANT PIZZA

Pepe Pig Supreme, ideal for sharing: cured Iberian pork shoulder, San Marzano tomato and basil crisp

KOREAN FIRE BRAVAS

Crispy potatoes with gochujang and caramelised roasted garlic aioli

MAIN COURSE

-CHOOSE ONE-

CANTONESE SEA BASS MATCHA GARDEN

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

IBERIAN PORK TONKATSU & BIMBI — 220 G

With pumpkin chutney, lemon-sautéed bimi and hazelnut

DESSERT

DRÁCULA SWEET RITUAL

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

49€ / PERSON

**Drinks not included*

MENU 2

Nómade

STARTERS

BURRATA & INTENSE SEA

Fresh cream burrata, olive and black sesame, basil cream, cherry tomato and red tuna pastrami “dry age”

TROPICAL CHARRED AVOCADO

Charred “Granaíno-style” avocado with mango and papaya pico de gallo, and Granja Maravilla cheese

“SMOKED RIB OBSESSION” CROQUETTE

Low-temperature BBQ rib croquette, cacao dip, Pepe-style pepper and crunchy pork crackling

BLACK PEPPER STREET PRAWN

Salted white prawn, wok-fried with black pepper garlic, Indonesian noodle and a touch of garlic coconut

MAIN COURSE

-CHOOSE ONE-

DUBAI-STYLE RED TUNA LINGOTE

Seared red tuna with Jospier pistachio, almond and a smooth Iberian pork shoulder cream

YAKIPINCHO

With miso butter

DESSERT

“TOKYO SIGNATURE” CHOCOLATE TART

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

52€ / PERSON

**Drinks not included*

MENU 3

Blues

STARTERS

BURRATA & INTENSE SEA

Fresh cream burrata, olive and black sesame, basil cream, cherry tomato and red tuna pastrami “dry age”

TROPICAL CHARRED AVOCADO

Charred “Granaíno-style” avocado with mango and papaya pico de gallo, and Granja Maravilla cheese

EGGS WITH EMBERS & PRAWNS

Creamy eggs with grilled prawns and an American-style prawn head essence

TACO PASTOR FIRE & KIMCHI

Grilled mogote pork, kimchi mayo, caramelised pineapple and charro beans

MAIN COURSE

-CHOOSE ONE-

SMOKY ROBATA OCTOPUS

Grilled octopus leg with Japanese potato foam, smoked paprika ajada and vegetable crystal

24H KAMADO ANGUS RIB

Slow-cooked beef rib with gajo potato and caramelised piquillo pepper

DESSERT

CARAMELISED TORRIJA LINGOTE

Tonka bean toffee and light cotton candy cloud

55€ / PERSON

**Drinks not included*

MENUS
Français

MENU 1

Flamenco

ENTRÉES

ENSALADILLA DE SAUMON AFFINÉ BHEAVEN

Salade russe espagnole au saumon affiné en dés, aji jaune et panipuri soufflé

V.I.P VERY IMPORTANT PIZZA

Pepe Pig Supreme, idéale à partager : presa ibérique affinée, tomate San Marzano et éclats de basilic

KOREAN FIRE BRAVAS

Pommes de terre croustillantes au gochujang et aioli d'ail rôti caramélisé

PLAT PRINCIPAL

- AU CHOIX -

BAR CANTONAIS MATCHA GARDEN

Bar façon cantonaise, edamame et pois gourmands sautés, parfumé à l'huile de thé matcha

PRESA IBÉRIQUE TONKATSU & BIMBI — 220 G

Avec chutney de potiron, bimi sauté au citron et noisette

DESSERT

DRÁCULA SWEET RITUAL

Glace vanille, granité cola, éclat de chocolat et mousse de fraise

49€ / PERSONNE

**Boissons non comprises*

MENU 2

Rock & Roll

ENTRÉES

BURRATA & MER INTENSE

Burrata à la crème fraîche, olive et sésame noir, crème de basilic, tomate cerise et pastrami de thon rouge "dry age"

AVOCAT BRAISÉ TROPICAL

Avocat "granaíno" grillé, pico de gallo à la mangue et papaye, et fromage Granja Maravilla

CROQUETTE "SMOKED RIB OBSESSION"

Croquette de côte BBQ cuite à basse température, dip cacao, poivre façon Pepe et croustillant de couenne

CREVETTE STREET BLACK PEPPER

Crevette blanche salée, sautée au wok avec ail et poivre noir, nouilles indonésiennes et touche de coco à l'ail

PLAT PRINCIPAL

-AUX CHOIX

LINGOT DE THON ROUGE FAÇON DUBAÏ

Thon rouge marqué au Josper, pistache, amande et crème douce de presa ibérique

YAKIPINCHO

Avec beurre miso

DESSERT

TARTE AU CHOCOLAT "TOKYO SIGNATURE"

Inspirée du Ken's Café Tokyo, avec glace à la crème fraîche

52€ / PERSONNE

**Boissons non comprises*

MENU 3

Blues

ENTRÉES

BURRATA & MER INTENSE

Burrata à la crème fraîche, olive et sésame noir, crème de basilic, tomate cerise et pastrami de thon rouge "dry age"

AVOCAT BRAISÉ TROPICAL

Avocat "granaíno" grillé, pico de gallo à la mangue et papaye, et fromage Granja Maravilla

ŒUFS AUX BRAISES & CREVETTES

Œufs crémeux, crevettes grillées et essence américaine de leurs têtes

TACO PASTOR FIRE & KIMCHI

Mogote grillé, mayonnaise au kimchi, ananas caramélisé et haricots charros

PLAT PRINCIPAL

- AU CHOIX -

POULPE À LA ROBATA, ESSENCE FUMÉE

Tentacule de poulpe grillé, écume de pomme de terre japonaise, ajada au paprika fumé et cristal végétal

CÔTE ANGUS 24H AU KAMADO

Cuisson lente, pomme de terre en quartiers et piquillo caramélisé

DESSERT

LINGOT DE TORRIJA CARAMÉLISÉE

Toffee à la fève tonka et léger nuage de barbe à papa

55€ / PERSONNE

Boissons non comprises