

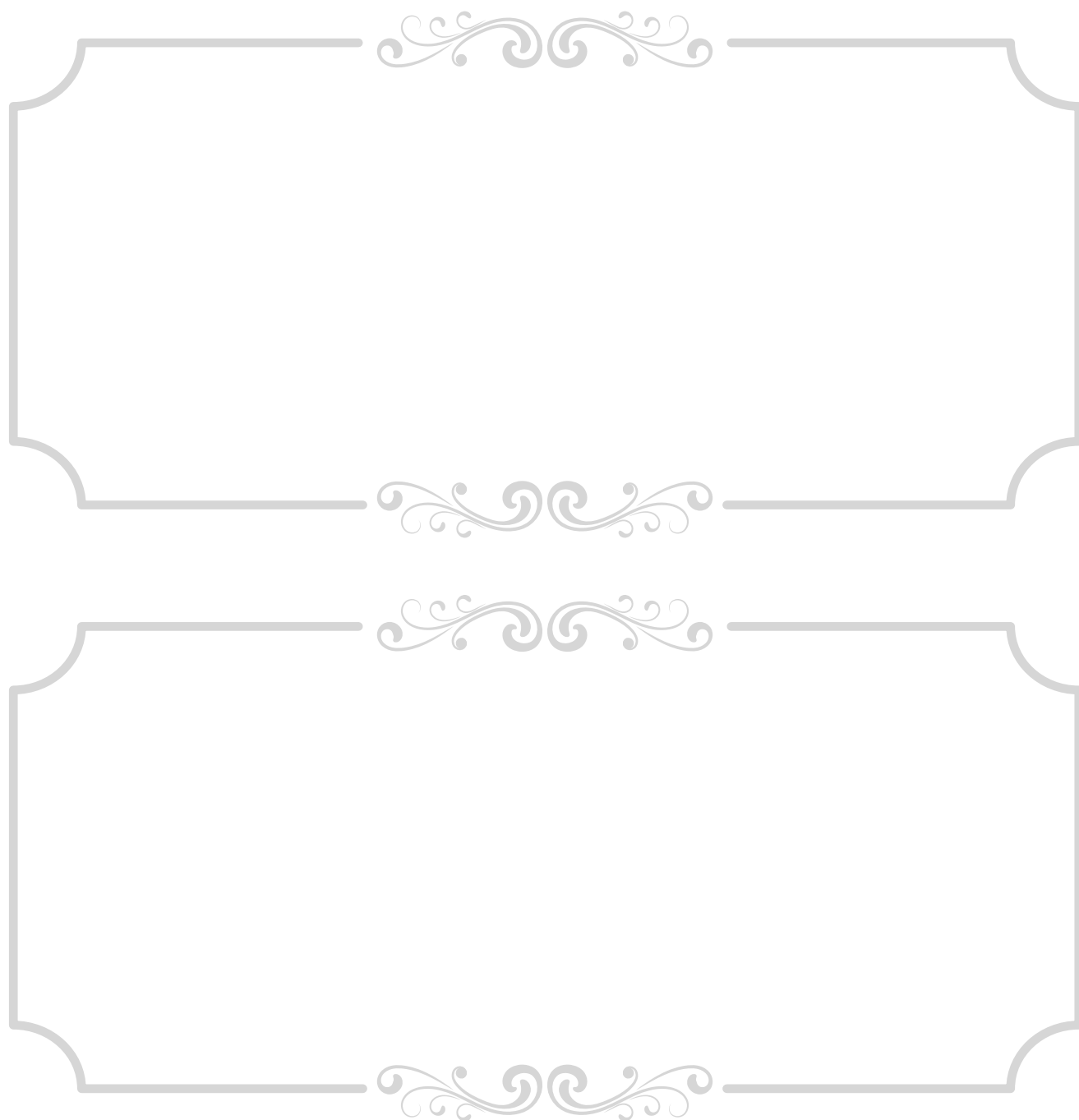


*Nuestra
Carta*



*Tradición de
vanguardia*

Sugerencias



A decorative frame consisting of two large, empty rectangular boxes with rounded corners. Each box is centered horizontally and vertically, and is separated from the other by a decorative scrollwork element. The scrollwork consists of three stylized, symmetrical flourishes. The entire frame is rendered in a light gray color.

Tapas Gourmet *un pedacito de sabor*



Rollito de berenjena relleno de foie y setas	4,00€
Taquitos de atún marinado rebozados con cacahuete de wasabi	5,00€
Croquetas de rabo de toro rellenas de chocolate negro	3,50€
Bacalao al pesto con base de remolacha y crujiente de boniato	5,00€
Nuestras pastelitas morunas	3,50€
Presa ibérica al carbón con salsa de jengibre, zanahoria y calabaza	5,00€
Salmorejo con pan de Alfacar, tomates de la huerta y Jamón de Trevélez	2,50€
Alcachofas naturales salteadas con jamón de Trevélez	3,50€
Solomillo al carbón con mousse de oca y salsa al vino tinto de Granada	5,00€

Para abrir boca *y empezar a comer*

Surtido de quesos de Granada (Las tres RRR de Maracena, Montefrío, La Peza y Guadix)	9,50€	16,90€
Jamón serrano de Trevélez al corte	7,50€	16,50€
Jamón ibérico de bellota al corte	13,90€	23,90€
Tomate “aliñado” con centro de atún confitado	5,65€	9,30€
Ensalada “El Coso” la de siempre	7,20€	12,40€
Ensalada de pollo con su vinagreta, verduritas y piñones	7,20€	12,40€
Salmorejo con pan de Alfacar, tomates de la huerta y Jamón de Trevélez	6,70€	
Remojón granadino con bacalao, cebollita morada, naranja, huevo y aceitunas	7,20€	12,40€
Huevos rotos de corral con Jamón de Trevélez y papas fritas naturales	7,20€	12,40€
Nuestras pastelitas morunas	9,30€	
Croquetas de rabo de toro rellenas de chocolate negro	7,20€	12,40€
Rollitos de berenjena rellenos de mousse de oca y setas con crujiente de parmesano	12,90€	
Alcachofas naturales salteadas con jamón serrano y ajillos	7,20€	12,40€

Directo del mar *a su mesa*

Nuestro lomo de bacalao con fritada de tomate, pimientos y cebolla	20,00€	
Boquerones desraspados	8,75€	15,50€
Pavías de bacalao	8,20€	14,40€
Revuelto de bacalao con gambas y pimientos asados	12,40€	
Bacalao gratinado al horno con alioli y crujiente de parmesano	20,00€	

Cacerolitas ollas y fogones

Rabo de toro estofado al estilo Frascuelo	19,00€
Arroz meloso con verduras de la huerta	12,90€
Arroz meloso con bogavante troceado (Consulte por otros tipos de arroces)	18,50€
La sopa de la Abuela Frasquita	5,70€
Raviolis rellenos de nuestro rabo de toro y su salsa	12,90€

Nuestras Brasas Al horno Jospet de carbón de encina

Verduras a la brasa	7,20€	12,40€
Presa de cerdo ibérico con crema de zanahoria, jengibre y calabaza frita		18,50€
Secreto de cerdo ibérico a la brasa de carbón		18,50€
Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa mozárabe		19,00€
Chuletillas de cordero lechal (7 unidades)		19,00€
Entrecot de vaca retinta		23,00€
Solomillo de vaca retinta con mousse de oca y cubierto de salsa al vino tinto de Granada		24,00€
Chuletón de vaca retinta (1kg aprox.)		50,00€
Parrillada de carne a la brasa (solomillo de cerdo blanco, secreto ibérico, pollo y cordero – 1kg aprox.)	19,75€	37,70€
Pincho moruno de cordero con tabulé		12,50€
Hamburguesas al horno de carbón, con pan de semilla, queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y tomate:		
Hamburguesa de pollo		11,40€
Hamburguesa de buey		16,90€
Hamburguesa de toro		14,70€

Salsas de nuestras brasas

- Salsa de yogurt con pimientos y aceitunas negras
 - Salsa de queso cheddar
 - Salsa picante El Coso (cebolla, berenjena y pimientos asados al horno de carbón)
 - Mozárabe (reducción de dulce de azahar con crema de leche)
-
-

Sugerencias de Vinos

Solicite nuestra carta de vinos

Abadía Retuerta Selección Especial (Sardón de Duero)	29,50€
Ramón Bilbao Blanco Verdejo (Rueda)	18,00€
Ramón Bilbao Crianza (Rioja)	18,00€
Semele (Ribera del Duero)	21,00€
Palomo Cojo Verdejo (Rueda)	17,50€





*“No existe modernidad
sin una buena tradición”*

A stylized signature or logo consisting of several overlapping, curved lines.

Cocina a cargo de **Francisco Yáñez**



DESDE



1924

RAMÓN BILBAO

958 296 461 · 620 434 283



*Avda. Doctor Olóriz, 25
Bajos de Plaza de Toros, Granada*

*info@restauranteelcoso.es
restauranteelcoso.es*

