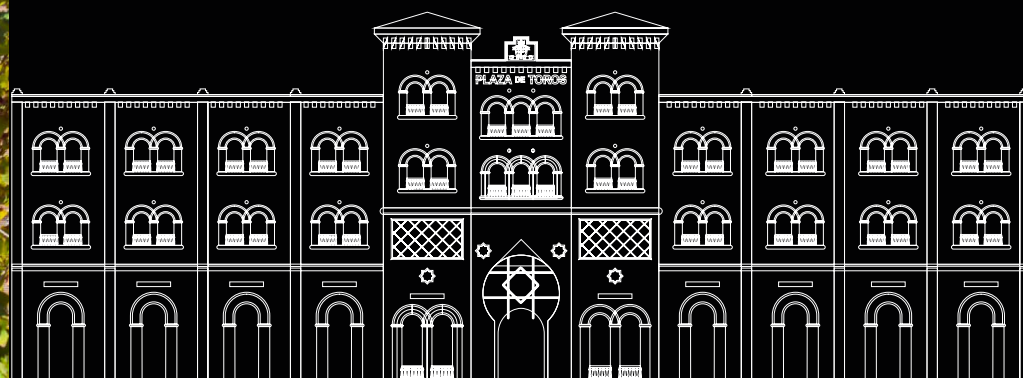
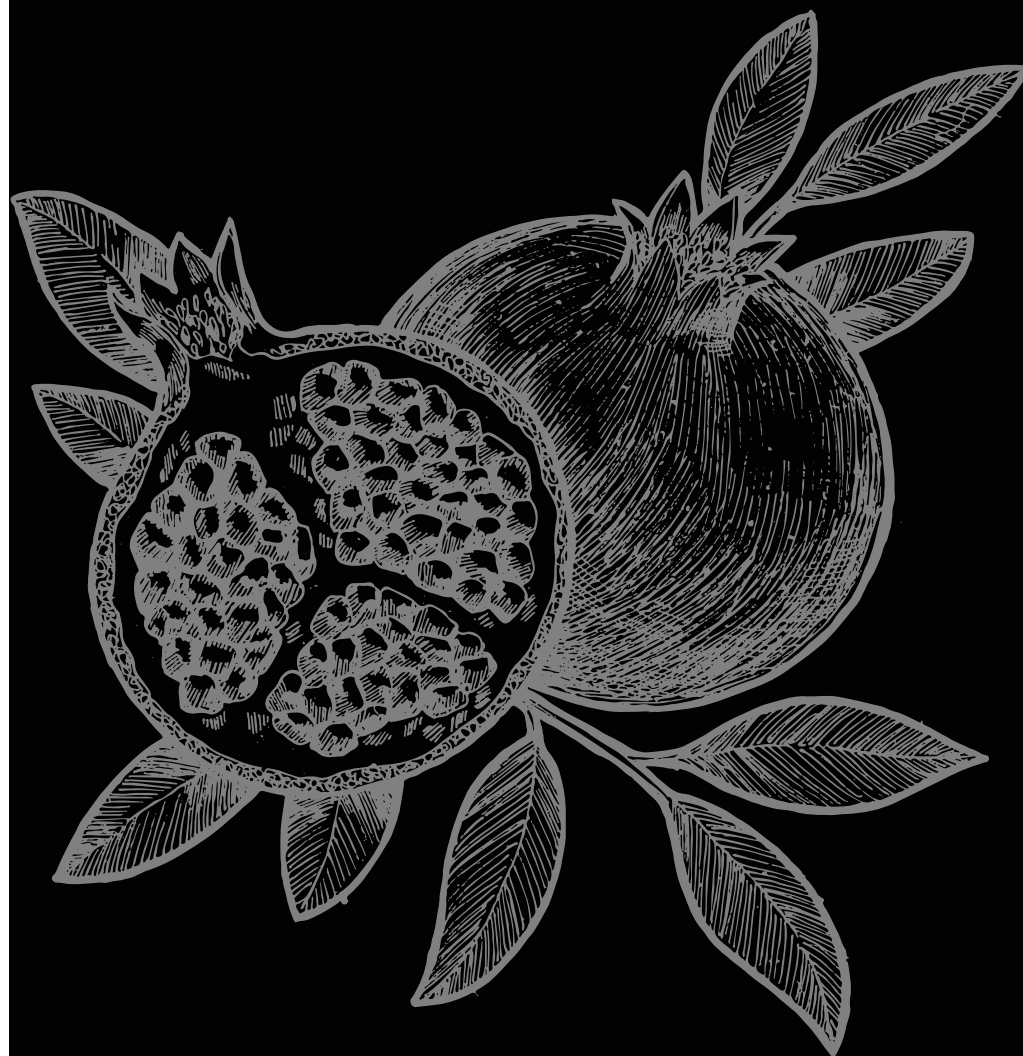




ESPECIALIDADES // SPECIALITIES

| | |
|--|---------------|
| Huevo relleno de foie con alcachofas y trufa // Stuffed egg with foie and artichokes and truffle | 8,50€ |
| Huevos rotos de corral con jamón ibérico de bellota // Broken free range eggs with Iberian ham | 10,50€ |
| Huevos rotos de corral con boletus y foie // Broken eggs with foie and boletus | 13,00€ |
| Nuestra pastela moruna // Homemade Moroccan puff pastry | 9,00€ |
| Revuelto de bacalao con gambas y pimientos asados // Scrambled eggs with cod, prawns and grilled peppers | 11,50€ |
| Verduras a la brasa de carbón // Vegetables cooked on charcoal | 12,00€ |
| Croquetas de pollo, rabo de toro (con chocolate) , setas o bacalao // Chicken, bull's tail (with chocolate) , mushrooms or cod croquettes | 12,50€ |
| Surtido de croquetas // Selection of croquettes | 12,50€ |
| Alcachofas naturales confitadas con almejas // Candied artichokes with clams | 12,50€ |
| Alcachofas naturales salteadas con jamón // Sautéed candied artichokes with ham | 12,50€ |
| Rollitos de berenjena rellenos de foie y setas con parmesano crujiente // Aubergine rolls stuffed with foie, mushrooms and crispy parmesan cheese | 12,50€ |
| Raviolis de rabo de toro // Bull's tail ravioli | 12,50€ |
| Raviolis de bacalao al pilpil // Pilpil cod ravioli | 12,50€ |
| Raviolis de espinacas // Spinach ravioli | 12,50€ |



TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA

AVDA. DOCTOR OLÓRIZ, 25 INFO@RESTAURANTEELCOSO.ES
BAJOS DE PLAZA DE TOROS GRANADA RESTAURANTEELCOSO.ES
958 296 461 · 620 434 283



COCINA A CARGO DE FRANCISCO YAÑEZ



Carta Comedor Menu

TABLAS DE JAMONES, EMBUTIDOS Y QUESOS // HAMS, COLD CUTS AND CHEESES PLATTERS

| | |
|--|---------------|
| Embutidos granadinos (llora) // Granadian cold cuts (llora) | 12,00€ |
| Embutidos ibéricos (Dehesa extremeña) // Iberian cold cuts (Dehesa extremeña) | 19,50€ |
| Surtido de Quesos (Granadinos) // Selection of Cheeses (Granadian) | 16,50€ |
| Queso curado de oveja (Guadix) // Goat cured cheese (Guadix) | 14,50€ |
| Jamón de Trevélez (Granada) y queso añejo // Trevélez ham (Granada) and vintage cheese | 15,00€ |
| Jamón ibérico (Dehesa extremeña) y queso añejo // Iberian ham (Dehesa extremeña) and vintage cheese | 19,50€ |
| Jamón serrano de Trevélez (Granada) // Trevélez serrano ham (Granada) | 15,00€ |
| Jamón ibérico de bellota (Dehesa extremeña) // Acorn-fed Iberian ham (Dehesa extremeña) | 23,00€ |

ENSALADAS Y SALMOREJOS // SALADS & SALMOREJOS

| | |
|--|---------------|
| Tomate aliñado // Dressed tomatoes | 6,50€ |
| Ensalada "El Coso" (Cogollitos de lechuga, endivias, espárragos, tronco de atún confitado, tomate y aceitunas negras) // "El Coso" salad (Mini-heads lettuce, endives, asparagus, confit tuna, tomato and black olives) | 9,50€ |
| Ensalada de pimientos asados con crema de queso y centro de atún confitado // Grilled peppers salad with cheese cream and confit tuna centre | 11,00€ |
| Ensalada de pollo escabechado // Chicken pickled salad | 12,00€ |
| Salmorejo de mango con mojama de atún de almadraba y caviar de trucha // Salmorejo of mango with dried salted tuna and trout caviar | 10,00€ |
| Gazpacho (Temporada) // Gazpacho (Season) | 6,50€ |
| Salmorejo // Salmorejo | 6,50€ |
| Remojón granadino (naranja, bacalao y aceitunas negras) // Granadian remojón (orange, cod and black olives) | 11,50€ |
| Anchoas del Cantábrico (12 u) // Cantabrian anchovies (12 u) | 18,50€ |

el Coso

RESTAURANTE & BAR

SOPAS Y CREMAS // SOUPS & CREAMS

| | |
|---|--------------|
| Sopa granadina de pimientos asados y pescado de Motril // Granadian soup of grilled peppers and fish of Motril | 8,50€ |
| Caldo de gallina // Chicken soup | 5,00€ |
| Crema de hongos con trufa // Fungus cream with truffle | 9,50€ |
| Crema de calabaza // Pumpkin cream | 6,50€ |
| Gazpachuelo granadino // Granadian gazpachuelo | 7,50€ |

ARROCES // RICES Mínimo 2 personas y 40 min. de preparación Minimum 2 persons & 40 min. of preparation

| | |
|---|---------------------|
| Risotto de foie y boletus // Foie and boletus risotto | 16,50€ /pers |
| Arroz ciego de pescado // Rice with fish (bone/shell free) | 17,00€ /pers |
| Arroz de verduras // Rice with vegetables | 12,50€ /pers |
| Arroz de bogavante // Rice with lobster | 18,50€ /pers |

GUISOS // STEWS

| | |
|---|---------------|
| Carrillera de cerdo ibérico al ponche de vino tinto Chicote con manzana asada y cebolla caramelizada // Iberian pork cheeks in red wine punch Chicote with roasted apple and caramelized onion | 18,50€ |
| Rabo de toro estofado Frascuelo // Bull's tail stew Frascuelo style | 18,50€ |
| Ragout de toro // Bull's ragout | 16,50€ |

PESCADOS // FISH

| | |
|---|---------------|
| Atún marinado en salsa de soja sobre arroz de naranja // Marinated tuna in soy sauce over orange rice | 16,50€ |
| Nuestro Bacalao frito con tomate // Our fried cod with tomato sauce | 16,50€ |
| Boquerones desraspados // Fried boneless whitebait | 15,00€ |
| Cocochas de bacalao al pilpil // Cod cheeks in pilpil sauce (garlic & pepper) | 19,50€ |
| Pavías de bacalao // Battered cod | 12,50€ |
| Fritura variada // Mixed fried fish | 16,50€ |
| Bacalao gratinado con alioli sobre espinacas y salteado de gambitas // Cod au gratin with alioli sauce over spinach and sautéed prawns | 21,50€ |
| Bacalao al horno // Oven-baked cod | 20,00€ |
| Bacalao al pilpil // Cod with pilpil sauce | 20,00€ |

CARNES AL CARBÓN // HARCOAL-GRILLED MEATS

| | |
|--|---------------|
| Presa de cerdo ibérico a la brasa de carbón // Shoulder of Iberian pork cooked on charcoal | 17,50€ |
| Secreto de cerdo ibérico a la brasa de carbón // Secret of Iberian pork cooked on charcoal | 17,50€ |
| Medallones de solomillo de cerdo con salsa mozárabe // Pork sirloin medallions with mozarabic sauce | 18,50€ |
| Chuletillas de cordero lechal (7 piezas) // Baby lamb chops (7 pieces) | 18,50€ |
| Entrecot de buey // Ox entrecôte | 22,50€ |
| Solomillo de buey // Ox sirloin | 23,50€ |
| Chuletón de buey // Ox t-bone steak | 40,00€ |
| Parrillada de cerdo ibérico // Iberian pork grilled | 35,50€ |
| Pincho moruno de cordero // Lamb skewer | 11,00€ |
| Pollito picantón // Spice chicken | 10,50€ |

HAMBURGUESAS // BURGERS

| | |
|--|---------------|
| Hamburguesa de cerdo ibérico // Iberian pork burger | 14,00€ |
| Hamburguesa de pollo // Chicken burger | 11,00€ |
| Hamburguesa de lomo toro // Bull's loin burger | 14,50€ |
| Hamburguesa de lomo buey // Ox's loin burger | 16,50€ |
| Hamburguesa de atún // Tuna burger | 16,50€ |