

el
Coso

RESTAURANTE & BAR

Menús
2017-2018

Menú 1 Ruedo

Para abrir boca

Ensalada de langostinos crujientes
(brotes tiernos, crema de aguacate, salmorejo, tomates cherry, espárragos verdes y aceitunas negras).

Para comenzar

Crema de calabaza con queso de cabra
y almendras con aceite de cebollino

Para continuar

Bacalao al horno con fondo de risotto
de alcachofas y paleta ibérica

Para culminar

Solomillo de cerdo ibérico al carbón
con salsa mozárabe, ciruelas y orejones

Para rematar la faena

Pastel de queso con mermelada de frambuesa

39,90€

bebida incluida

Menú 2 Andanada

Para compartir

Surtido de ibéricos / Surtido de croquetas
Pastela moruna / Alcachofas naturales
confitadas con almejas.

Para continuar

Bacalao con pesto y su pilpil con langostinos
y crema de remolacha

Para culminar

Solomillo de cerdo relleno de setas
y salsa dulce de azahar

Para rematar la faena

Ganache de chocolate negro
y helado de Pedro Ximénez

39,90€

bebida incluida

Bebida servida en mesa desde el comienzo del menú:

Cerveza de Barril, Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto & Vino Blanco de la Casa.

Menú 3 Albero

Para compartir

Jamón serrano de Pórtugos / Queso curado de Guadix / Ensalada "El Coso".

Para comenzar

Crema de patata y pulpo a la brasa con trufa negra

Para continuar

Atún marinado en salsa de soja con sésamo sobre una base de arroz de naranja con cebolla morada y aceitunas negras

Para culminar

Secreto ibérico al carbón acompañado de puré de patata y mostaza con sus verduritas

Para rematar la faena

Bizcocho de almendra con helado de mango y crema de chocolate negro

44,90€

bebida incluida

Menú 4 Frascuelo

Para compartir

Surtido de embutidos granadinos / Surtido de quesos de Granada / Alcachofas naturales salteadas con paleta de jamón serrano

Para comenzar

Crema de almendras con huevo a baja temperatura

Para continuar

Bacalao en tempura de naranja, cebolleta y aceitunas negras

Para culminar

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas al vino tinto "Chicote"

Para rematar la faena

Helado de pulpa de mango de Motril

44,90€

bebida incluida

Bebida servida en mesa desde el comienzo del menú:

Cerveza de Barril, Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto & Vino Blanco de la Casa.

Menú 5 Pajeillo

Para compartir

Jamón ibérico / Queso de cabra “La tres RRR” de Maracena / Cogollos con anchoas de Santoña

Para comenzar

Crema de azafrán con carpaccio de cola de gamba roja y huevas de salmón

Para continuar

Lomo de bacalao gratinado con alioli de ajo negro y salmorejo de pimientos asados al carbón

Para culminar

Solomillo de buey con foie y trufa al vino tinto “Chicote”

Para rematar la faena

Lingote de chocolate blanco, sobre galleta de almendras y cubierto por grosellas rojas

49,90€

bebida incluida

Menú 6 Goyesco

Para compartir

Jamón ibérico / Queso curado de Guadix / Ensalada “El Coso”

Para comenzar

Crema de patata con puerros, bacalao y trufa negra

Para continuar

Lubina rellena de gambón con paleta ibérica, risotto de azafrán y su crema

Para culminar

Prescaída ibérica al carbón con cuscús de hongos

Para rematar la faena

Pastel de queso con mermelada de frambuesas

49,90€

bebida incluida

Bebida servida en mesa desde el comienzo del menú:

Cerveza de Barril, Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto & Vino Blanco de la Casa.

Menú 7 Toriles

Para abrir boca

Ensalada de vieiras

Para comenzar

Crema de bogavante

Para continuar

Atún marinado en salsa de soja con sésamo sobre una base de arroz de naranja, cebolla morada y aceitunas negras

Para culminar

Lomo de buey al carbón con puré trufado y crema de hongos

Para rematar la faena

Corona de bizcocho de zanahoria y helado de chirimoya (D.O.) con galleta de chocolate

54,90€

bebida incluida

Menú 8 Manoletina

Para compartir

Surtido de embutidos ibéricos / Surtido de quesos granadinos / Ensalada de pollo en escabeche

Para comenzar

Parmentier de hongos con medallón de foie de pato

Para continuar

Dorada al horno rellena de setas y almendras sobre crema de zanahoria, jengibre y coco, lacada con naranja y crujiente de boniato

Para culminar

Pierna de cordero rellena al ajillo con su ajopollo y patatas a lo pobre

Para rematar la faena

Tiramisú napolitano con helado de Pedro Ximénez

54,90€

bebida incluida

Bebida servida en mesa desde el comienzo del menú:

Cerveza de Barril, Agua Mineral, Refrescos, Vino Tinto & Vino Blanco de la Casa.



Tradición de vanguardia



958 296 461 · 620 434 283

Avda. Doctor Olóriz, 25

Bajos de Plaza de Toros Granada

info@restauranteelcoso.es

www.restauranteelcoso.es

Cocina a cargo de Francisco Yáñez

Todos los precios incluyen IVA