

- **Restaurante El Coso personaliza sus menús de Navidad según sus gustos y necesidades; consúltenos y le informaremos sin compromiso.**
- **Elaboramos menús adaptados a todo tipo de alergias alimentarias. Consúltenos.**
- **Promociones especiales para grupos. Precios especiales para combinados y licores en la sobremesa.**
- **Si desea algunos servicios personalizados en su mesa o menú (centro de flores, minutas personalizadas, etc...) indíquelo al reservar su menú.**



*Tradición de
vanguardia*

OSBORNE

DESDE 1772

&

MONTECILLO

les desean Felices Fiestas



958 296 461 - 620 434 283

Avda. Doctor Olóriz, 25

Bajos de Plaza de Toros Granada

info@restauranteelcoso.es

restauranteelcoso.es

Todos los precios incluyen IVA




Menús
Navidad

2018/19



Menú 1

Para compartir:

Alcachofas naturales confitadas en AOVE
salteadas con jamón y ajo.
Surtido de quesos de Granada
(Las "RRR", Montefrío, La Peza y Guadix)
Cogollitos de Tudela a la cordobesa.

Para comenzar:

Crema de almendras con huevo
a baja temperatura.

Para continuar:

Bacalao gratinado con alioli, base de
espinacas, tomate y gamba.

Para culminar:

Carrilleras de cerdo al vino tinto de
Granada con manzana caramelizada.

Para rematar la faena:

Cúpula de chocolate negro rellena
de helado de mango de Motril.

PVP

49,95€

Menú 2

Para compartir:

Jamón ibérico a cuchillo.
Surtido de quesos de Granada
(Las "RRR", Montefrío, La Peza y Guadix)
Rollitos de berenjenas rellenos de setas y foie.
Tomate aliñado con melva.
Pastelitas morunas.

Para comenzar:

Lubina rellena de langostinos
acompañada de Parmentier de su jugo.

Para culminar:

Solomillo relleno de setas y salsa azahar.

Para rematar la faena:

Brownie templado de chocolate
con nueces, acompañado de
un helado de vainilla.

PVP

44,95€

Menú 3

Para abrir boca:

Ensalada de pollo con su vinagreta,
tomates cherry, piñones y espárragos.

Para comenzar:

Crema de calabaza y patata
violeta con queso de cabra.

Para continuar:

Atún marinado en salsa de soja, con base
de arroz de naranja y cebollita morada

Para culminar:

Medallones de solomillo al mousse de pato
y patatas confitadas en AOVE.

Para rematar la faena:

Pastel de manzana y dulce de leche
con helado de arroz con leche.

PVP

39,95€

Todos los menús incluyen: Cerveza de barril, refresco,
agua mineral, vino tinto & blanco de la casa