

VILLA ONIRIA
HOTEL

Onírico

restaurante

Carta

Entrantes

Degustación de aceites 5,00€

Jamón Ibérico cortado a cuchillo 25,00€

Quesos de aquí y allí 21,00€
Lácteos

Ensalada de cecina 18,50€
Frutos secos

Cogollos a la brasa con picaña ahumada y queso feta 18,00€
Lácteos

Foie Micuit con helado cremoso de orejones y brioche tostado 25,00€
Gluten, huevo, lácteos

Ensaladilla Rusa con mayonesa de bisque de carabinero y cangrejo frito 16,50€
Crustáceos, huevo

Tataki de atún sobre emulsión de miso y manzana ácida 24,00€
Pescado, soja

Puerros asados al kamado, lacados con su demi-glace sobre salsa holandesa 17,00€
Huevo

Steak tartar con patatas paja 22,50€
Huevo, pescado, soja, mostaza, apio, moluscos, sulfitos

Pulpo al carbón con papa "arrugá" y sus mojos 18,50€
Gluten, moluscos

Corazones de alcachofa confitados, huevo y quisquillas de Motril 17,00€
Crustáceos, huevo

Cuchara

Pochas con almejas 17,00€
Moluscos, frutos secos

Garbanzos con morro adobado 16,00€

Arroces

Arroz cremoso al azafrán con chipirón encebollado 20,00€
Crustáceos, huevo, pescado, lácteos, moluscos

Arroz de manitas 22,00€

Arroz de verduras 18,00€

Arroz meloso de gambón 23,00€
Crustáceos

Pescados

Rodaballo asado sobre gazpachuelo ibérico con guiso de trompetas de la muerte y ñoquis trufados — 23,00€
Pescado, gluten, huevo

Salmonete al horno sobre mole poblano de espinas, crema agria, esponjas de maíz y encurtidos — 24,00€
Gluten, pescado, huevo, frutos secos, sésamo, moluscos

Bacalao confitado al jengibre con pilpil de codium y caviar de algas — 25,00€
Pescado

Seriola marinado en ponzu, sobre huancaína e idiazábal y emulsión de chile chipotle — 22,00€
Gluten, pescado, crustáceos, soja, lácteos, altramuz, moluscos

Kokotxas de bacalao confitadas con guisantes cocinados en caldo corto, lengua de vaca y butifarra negra — 21,00€
Pescado

Carnes

Jarrete de cordero sobre fritada de calabaza y sus pipas garrapiñadas — 22,00€
Frutos secos

Cochinillo confitado en su manteca con agridulce de mango — 23,00€
Huevo, lácteos, frutos secos

Presa ibérica al carbón sobre chutney de tomate y emulsión de chirivía — 19,00€

Entrecot de Angus con zorongollo y salsa de mostaza — 25,00€
Mostaza

Solomillo de ternera con espuma de patata trufada — 25,00€
Lácteos, frutos secos

Postres

Pera limonera — 8,00€
Lácteos, huevo

Chocolate y menta — 8,00€
Lácteos, huevo, gluten, frutos secos

Puro y copa — 8,00€
Lácteos, huevo, gluten, frutos secos

Piña colada — 8,00€
Lácteos, frutos secos

Precios con I.V.A incluido salvo error tipográfico

Onírico

restaurante

San Antón, 28 Granada
652 176 056 / 958 250 150
www.villaoniria.com