

Entrantes

| | |
|---|---------|
| Jamón, puro bellota Arturo Sánchez acompañado de salailla de ajo al josper. | 23,00 € |
| Quesos, nuestro carro de quesos nacionales afinados en casa, acompañado de pan artesanal. | 17,00 € |
| Royal de foie, con velo de moscabado, aire de leche y roca de cacao. | 16,00 € |
| La Quisquilla, “Quisquillada de Motril atemperada”. | 22,00 € |
| Vieiras grilladas, dumpling de guisantes, consomé de jabugo y aire de mantequilla tostada. | 21,00€ |
| Ajo blanco de almendra, crestas de gallo confitadas, fruta de la pasión y cuscús de coliflor. | 18,00 € |
| Brotos verdes, con fruta fresca tratada, nueces garrapiñadas y sus complementos de verano. | 16,50 € |
| Burrata, crema ligera de tomates secos de la Alpujarra, albahaca, piñones tostados y mollejas de ternera torrada. | 18,00 € |
| Aguacate, a modo de ensalada tibia acompañado de cangrejos de concha blanda crujiente y yogur ácido. | 16,00 € |
| Tomate de verdad, sopa de tomate maduro con sandia y lima kéfir acompañado de lomititos de sardinas marinadas hechas en casa. | 17,00 € |
| Ceviche de moluscos y mariscos con matices de frutas de temporada. | 21,00 € |
| Servicio de pan y aceite. | 4,00 € |



LA BORRAJA
Carmen de San Nicolás
Restaurante & Eventos

IVA incluido

Pescados

| | |
|---|---------|
| Esturión de Riofrío lacado en su jugo, con quinoa real estofada. | 23,00 € |
| Chipirón de potera, acompañado con arroz meloso de clorofila y brotes tiernos de guisantes. | 19,00 € |
| Ventresca de Atún rojo de Barbate, asado al carbón, revisando un clásico del encebollado tradicional. | 26,00 € |
| Lubina de estero, tratada a baja temperatura con jugo de sus espinas tostadas. | 25,00 € |
| Salmonete de roca asado, con fideos Udon cocidos en agua de coco. | 23,00 € |

Carnes

| | |
|--|---------|
| Solomillo de vaca Pajuna, asado al carbón con polenta de ibéricos y queso Payoyo. | 24,00 € |
| Cordero Segureño, costillar deshuesado cocinado a baja temperatura con guiso tradicional de sus manitas. | 26,00 € |
| Taco de Angus, cocinado 24 horas, meloso de tuétano y torrefacto de café. | 25,00 € |
| Cochinillo ibérico, cocinado en dos tiempos, miel ligada, peras asadas y quesón de cabra. | 22,00 € |



LA BORRAJA
Carmen de San Nicolás
Restaurante & Eventos

IVA incluido

Postres

| | |
|---|--------|
| Chocolate al 100%. | 9,50 € |
| Sol naciente. | 9,50 € |
| Requesón de cabra con miel de la Alpujarra y frutos secos garrapiñados. | 9,50 € |
| Nuestro postre de naranja. | 9,50 € |

Menús Degustación

Menú gastronómico “Sueña con nosotros”.

El menú degustación se elaborará cada día con platos seleccionados de la carta componiéndose de 8 platos más 1 plato dulce, que le informaremos antes de comience.

Precio por persona 60,00 €

El menú degustación solo se sirve a mesas completas, también existe la posibilidad de maridar el menú con una opción de maridaje que incluye 4 referencias de vinos diferentes.

Precio por persona 22,00 €



LA BORRAJA
Carmen de San Nicolás
Restaurante & Eventos

IVA incluido