



AUREA
WASHINGTON IRVING

MENÚ DEGUSTACIÓN

GOURMET SET MENU

MENU DÉGUSTATION



MENÚ DEGUSTACIÓN

Precio por persona sin maridaje: 45.00€ IVA incluido
Precio por persona con maridaje: 65.00€ IVA incluido

Remojón al estilo Garnata de bacalao y naranja

Crema de calabaza con quisquilla de Motril y trompetas

Bacalao con caldo verde y presa ibérica curada

**Entrecôte de cerdo San Pascual con patatas y chalotas
asadas**

**Tartaleta de manzana asada con helado de miel y
piñones**

Cremoso de chocolate con maracuyá y kikos

GOURMET SET MENU

Without pairing price per person: 45.00€ VAT included

With pairing price per person: 65.00€ VAT included

Garnata style "remojón" salad with salted cod and orange

Pumpkin cream with « quisquilla » shrimps and black
chanterelles mushrooms

Salted cod with green broth and cured Iberian shoulder

San Pascual pork entrecôte with potatoes and roasted
shallots

Roasted apple tart with honey ice-cream and pine nuts

Creamy chocolate ganache with maracuya and toasted corn

MENU DÉGUSTATION

Prix par personne sans accord mets et vins : 45,00€ TVA comprise.

Prix par personne accord mets et vins : 65,00€ TVA comprise.

Salade "remojón" à la façon Garnata, de morue et orange

**Crème de potiron avec crevettes de Motril et
chanterelles noires**

Morue avec bouillon vert et proie ibérique séchée

**Entrecôte de porc San Pascual, pommes de terre et
échalotes rôties**

Soupe de pêches rôties et glace au mascarpone

**Tartelette aux pommes cuites au four avec
glace au miel et aux pignons**



CONTACTO

Áurea Washington Irving

T. +34 958 21 71 10

reservas@aureawashingtonirving.com

Paseo del Generalife 10, Granada 18009

www.aureasignatureplaces.com