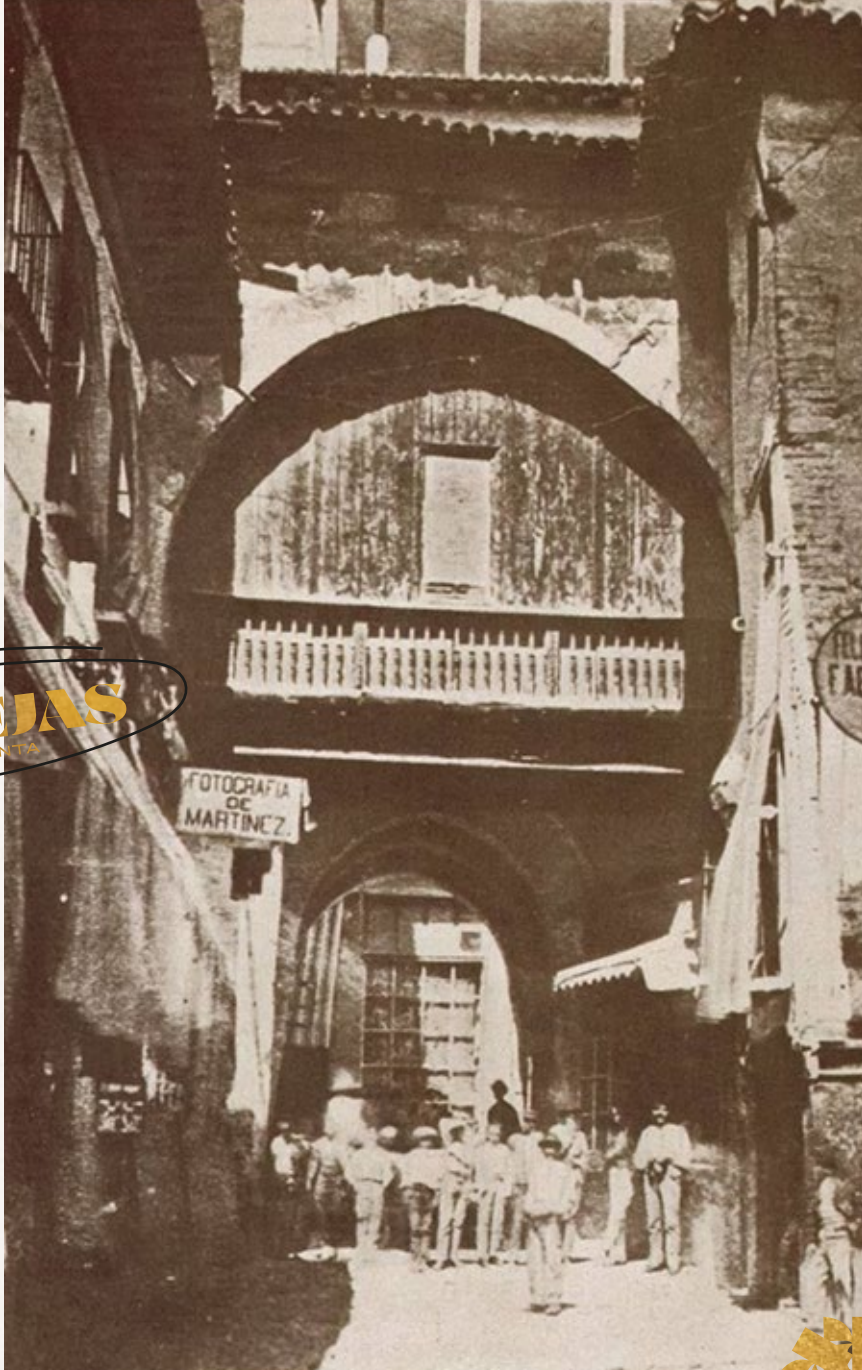


# EL OREJAS

COCINA LENTA



아르코 데 라스 오레하스  
비브-람블라 문



아르코 데 라스 오레하스  
비브-람블라 문

**ELOREJAS**  
COCINA LENTA



MOËT & CHANDON

# MANIFIESTO

그라나다의 중심에서,  
옛 아르코 데 라스 오레하스가 서 있던 그 자리에서  
엘 오레하스, 코시나 렌타가 태어났습니다.

이곳은 역사와 불, 그리고 풍미가  
하나로 어우러지는 음식의 집입니다.

엘 오레하스(EL OREJAS)'의 전설에서 영감을 받아,  
그 시대의 기지와 진정성을 상징하는 인물을 기리며,  
저희 레스토랑에서는 서두르지 않는 삶과 요리의 미학에  
경의를 표합니다.

이곳에서는 참나무 숯불과  
재료에 대한 깊은 존중이  
모든 흐름을 만들어냅니다.  
각 요리는 이 땅의 기억이며,  
각 테이블은 함께 나누는 공간입니다.

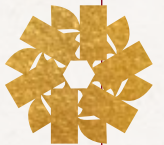
엘 오레하스는 단순한 레스토랑이 아닙니다.  
그라나다를 천천히 익혀 담아낸 한 점시입니다.



**EL OREJAS**  
COCINA LENTA

# 불이 타오르는 동안 망설이지 마세요

하몽 이베리코 (도토리 사육)	24,90
이베리코 하몽 (방목 사육)	18,00
와규 세시나 (건조 숙성 소고기)	21,90
프리미엄 치즈 모듬	19,00
칸타브리아산 멸치 00 (수작업 손질)	24,00
망고와 치즈를 채운 푸아그라 미퀴	19,90
갈리시아산 소고기 스테이크 타르타르	22,90
크리미 수제 크로켓 (코시도 또는 초리소) · 8개	13,90

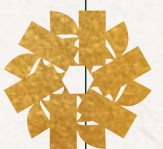


## 그린 & 레전드

토마토, 아보카도, 멜바 샐러드	15,90
구운 빨강·노랑 파프리카와 염소치즈 샐러드	15,00
파스트라미 샐러드 (루꼴라, 체다치즈, 건토마토, 피클, 머스터드 비네그레트)	16,90

# 숯불 위에 펼쳐지는 이야기

대과 그릴구이 (로메스코 소스)	6,90
오븐에 구운 부라타 구운 방울토마토와 올리브 곁들임	16,00
제철 채소 모듬 그릴구이	15,90
구운 러시아식 감자 샐러드 (가정식 레시피)	13,00
아르헨티나식 크리오요 소시지 그릴 (2개)	9,90
조스퍼 그릴 가리비 (마리네라 소스)	5,90
드라이에이징 소고기 소브라사다 조스퍼로 살짝 데워 꽃꿀 향과 방목 달걀 노른자 곁들임	16,00
참치 갈비 숯불구이 데리야키 소스 글레이즈	17,90
오븐에 구운 빵 한 조각	1,50€
작은 빵 2개	0,80€



# 숯불의 불꽃

프리미엄 드라이에이징 티본 스테이크

## 일본산 인증 와규

350€/KG

세계적으로 인정받는 이 고기는 뛰어난 품질로 인해 가장 고급스럽고 찬사를 받는 육류 중 하나로 여겨집니다. 부드럽고 섬세한 풍미가 특징이며, 매우 촉촉하고 깊은 풍미를 지니고 있습니다. 뛰어난 마블링으로 인해 식감이 매우 부드럽고 특별한 연도를 자랑합니다.

EL OREJAS에서 제공하는 이 부위는 일본산으로, 최고 등급인 A5 등급에 속하며 BMS 11~12점(총 12점 만점)을 받은 제품입니다. 이는 전 세계적으로도 가장 높은 수준의 마블링을 가진 등급 중 하나입니다.

## 국내산 인증 소(부에이)

155€/KG

5년 이상 사육된 거세 소로, 전통적으로 길러진 소에서 얻은 고기로 풍부한 마블링과 깊은 풍미를 자랑합니다. 70~90일간 숙성하여 진한 맛과 부드러운 식감을 동시에 제공하며, 한 입마다 특별한 경험을 선사합니다.

## 칸타브리아산 핀타 소 • 프리미엄 셀렉션

99€/KG

마블링이 뛰어난 스페인 전통 소고기로, 강렬하고 개성 있는 풍미가 특징입니다. 부에이나 핀란드산 소고기보다 더 단단한 식감을 지니며, 지방에서 카브랄레스 치즈를 연상시키는 복합적인 풍미가 느껴집니다. 약 60일간 숙성.

\* 고객님의 경험을 더욱 향상시키기 위해, 각 부위 또는 스테이크의 대략적인 최소 중량에 대해 언제든지 문의하실 수 있습니다. 원하시는 품종의 스테이크를 준비해 드리며, 해당 부위는 제공 전에 고객님의 앞에서 무게를 측정해 드립니다.



# 숯불의 불꽃

프리미엄 드라이에이징 티본 스테이크

## 갈리시아산 소고기 · 셀렉트 오리진

95€/KG

입맛을 사로잡는 매력적인 고기.

적당한 마블링과 균형 잡힌 풍미로 누구나 즐기기 좋습니다.

우아하고 조화로우며 안정적인 맛을 제공합니다.

## 슈페리어 애버딘 앵거스 소고기

90€/KG

스코틀랜드 원산으로, 스페인 북부 목초지에서 사육된 소고기입니다.

육즙이 풍부하고 마블링이 뛰어나며, 부드럽고 은은한 풍미를 지닙니다.

약 40일간 숙성.

## 핀란드산 소고기 · 그랑 셀렉션

99€/KG

4년 연속 세계 최고 수준으로 인정받은 품종.

마블링이 풍부하고 강렬한 풍미를 지니며,

버터를 연상시키는 고소한 풍미가 특징입니다.

약 40일간 숙성.

## 샤를레 소고기 · 스페셜 디스팅션

90€/KG

프랑스 전원 지역에서 사육되며 흔히 접하기 어려운 소고기입니다.

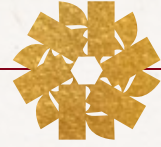
적당한 마블링과 부드러운 식감, 균형 잡힌 풍미를 제공합니다.

40일 이상 숙성.

\* 고객님의 경험을 더욱 향상시키기 위해,  
각 부위 또는 스테이크의 대략적인 최소  
중량에 대해 언제든지 문의하실 수 있습니다.  
원하시는 품종의 스테이크를 준비해 드리며, 해당  
부위는 제공 전에 고객님의 앞에서 무게를  
측정해 드립니다.



# 숯불에 구운 육류 요리



갈리시아산 소고기 안심	36,90
이베리코 돼지고기 플루마	26,00
이베리코 돼지고기 프레사	27,00
젓먹이 어린 양 갈비 (I.G.P. 원산지 인증) 파드론 고추와 함께	29,90
닭 허벅지살 & 아랫다리살 (뼈 제거), 조스퍼 그릴에 구워 하우스 소스로 마리네이드	17,90

## 천천히 불에

구워낸 스투

레드와인에 졸인 소 불살	28,00
소 꼬리 스투	29,00
저온으로 천천히 조리한 어린 양 어깨살 (I.G.P. 원산지 인증)	34,00

# 알마드라바 바다의 보물

카디스 만의 참다랑어 부위

## 참다랑어 타란텔로 구이

26,90

### 오븐에 쫄쫄한 가지 토마토와 함께

참다랑어의 고급 부위로, 몸통의 아래쪽 끝부분에서 나옵니다.

뱃살(벤트레스카)보다 지방 함량이 조금 낮은 살코기지만,

색은 더 붉고 식감은 단단한 편입니다.

육질이 풍부한 부위로 여겨집니다.

## 참다랑어 파르파타나 그릴

28,00

### 감자 튀레와 산뜻한 산미의 터치

‘바다의 앙트레코트’로 불리는 부위입니다.

머리와 몸통이 이어지는, 지느러미가 시작되는 부근에서 나오며

지방이 많은 부위와 살코기가 함께 어우러진

두 가지 식감을 동시에 즐길 수 있는 부드러운 한 점을 제공합니다.

## 참다랑어 안심 그릴

32,00

### 노란 피망 튀레와 와카메 해초와 함께

참다랑어에서 가장 고급스럽고 인기 있는 부위 중 하나로,

모리요 바로 뒤쪽, 껍질 가까이에 위치합니다.

지방의 마블링이 좋아 육즙이 풍부하고

깊고 진한 풍미를 자랑합니다.



# 조스퍼 그릴의 즐거움

저온에서 콩피한 대구  
조스퍼 그릴로 마무리하고  
세 가지 방식의 토마토와 함께

32,90

구이와 스투로 조리한 터봇  
피망과 완두콩과 함께

24,00

김치로 마리네이드한 참다랑어 오소부코  
고구마와 함께  
(뼈와 등심이 함께 있는 부위로,  
부드럽고 풍미가 깊으며 콜라겐이 풍부함)

26,90



## 완벽한 결들임

수제 감자튀김

7,50

“파파스 아루가스”  
모호 피콘 소스와 함께

7,90

그릴에 구운 콜리플라워  
에스펠레트 버터와 함께

7,00

# 홈메이드 디저트

이탈리아식 티라미수

7,90

그라나다식 토리하  
바닐라 아이스크림과 함께

7,00

오레하스 씨의 할머니 케이크

7,00

벨기에 초콜릿 쿨랑  
크리미 아이스크림과 함께

7,50

망고 & 치즈 케이크

7,90

그라나다 바르톨리요

2,50

수제 스페셜 치즈케이크

11,90

**FERVOR**<sup>®</sup>

TRADICION PARA LLEVAR

(2인용)



# EL OREJAS

COCINA LENTA



“모든 도시는 각자의 매력을 가지고 있으며,  
그라나다의 자신의 매력과 모든 도시의 매력을 함께 지니고 있습니다.”

ANTONIO MACHADO

