

EL OREJAS

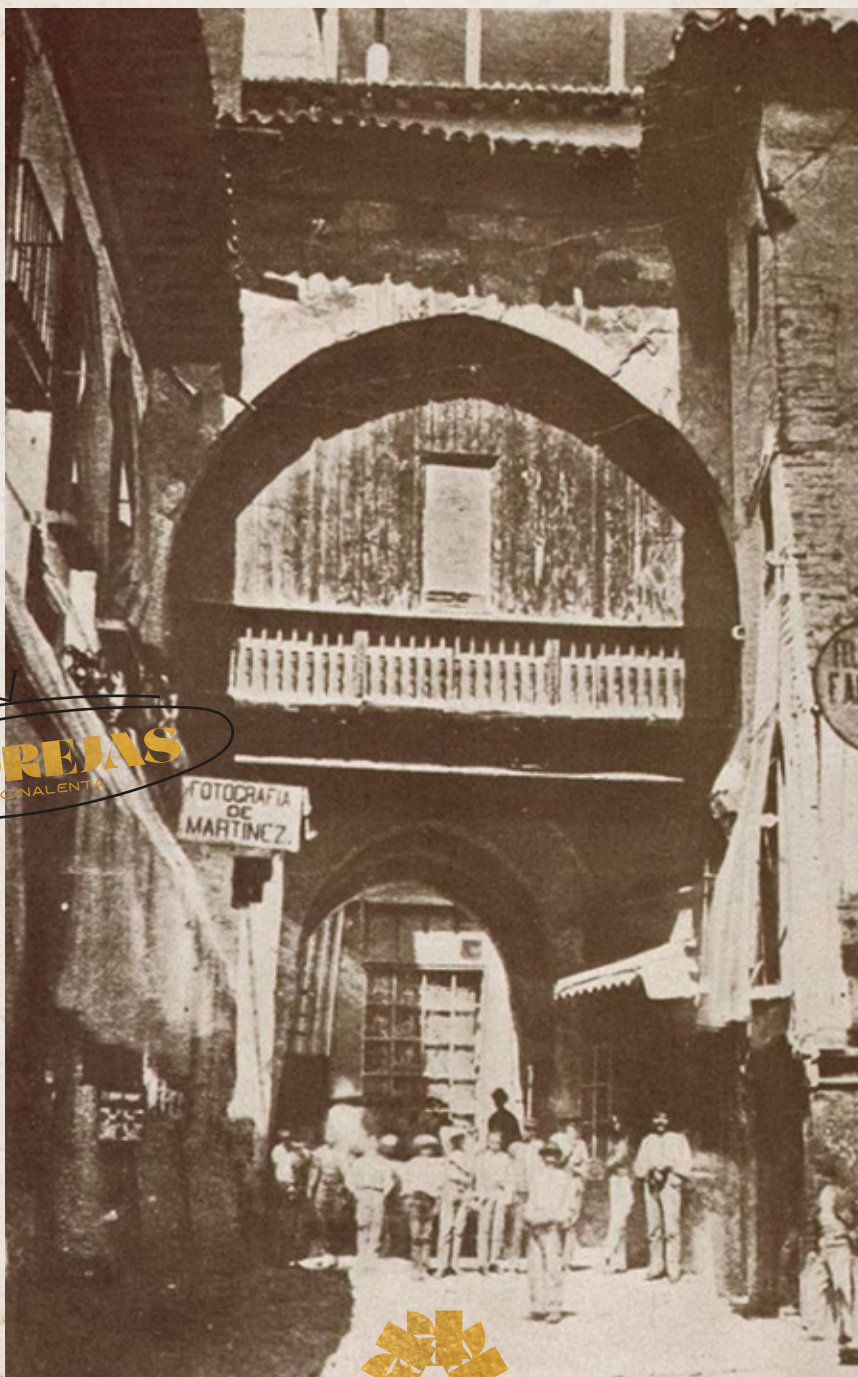
COCINA LENTA



ARC DES OREILLES PORTE DE BIB-RAMBLA

EL OREJAS
COCINALENTA
SE TROUVE ICI

EL OREJAS
COCINALENTA



Azpilicueta™

MANIFIESTO

EN PLEIN CŒUR DE GRENADE, LÀ OÙ SE TROUVAIT AUTREFOIS LE LÉGENDAIRE
ARC DES OREILLES, RENAÎT UN ESPACE UNIQUE RICHE EN HISTOIRE,
EN SAVEURS ET EN TRADITION : EL OREJAS, COCINALENTA. CET ENDROIT
NOUS RAMÈNE À UNE ÉPOQUE LOINTAINE OÙ LES RUES BRUISSAIENT
DE SECRETS SUR UN PERSONNAGE ANDALOU ÉNIGMATIQUE,
« EL OREJAS ».

ON DIT DE LUI QUE C'ÉTAIT UN VOLEUR HABILE ET RUSÉ,
UN ENTREPRENEUR ANTICONFORMISTE QUI DÉFIAIT LES NORMES
ET FORGEAIT DES ALLIANCES ENTRE NOBLES ET ROTURIERS TOUT
EN RESTANT FIDÈLE À LUI-MÊME. SA LÉGENDE NOUS INSPIRE ET,
EN SON HONNEUR, NOUS CÉLÉBRONS L'AUTHENTICITÉ, L'INGÉNIOSITÉ
ET L'AMOUR DE LA VRAIE CUISINE.

CHEZ EL OREJAS, LA CUISINE À PETIT FEU EST NOTRE ÉTENDARD:
UNE CÉRÉMONIE QUI HONORE LA PATIENCE ET LA BONNE CHÈRE.
CHAQUE PLAT EST UN HOMMAGE AUX SAVEURS PROFONDES, UN REFLET
DE LA TERRE ET DE L'ÂME DE LA GRENADE D'AUTREFOIS.

ICI, NOUS NE NOUS PRESSONS PAS, NOUS APPRÉCIONS LES CHOSES
BIEN FAITES : ICI, CHAQUE BOUCHÉE NOUS TRANSPORTE AUX SIÈCLES PASSÉS.
AUX VOYAGEURS À LA RECHERCHE DE L'ESSENCE SECRÈTE DE GRENADE ET
AU GRENADINS ATTACHÉS À LEURS RACINES NOUS LEUR OFFRONS BIEN
PLUS QU'UN SIMPLE REPAS : NOUS LEUR PROPOSONS UN RENDEZ-VOUS AVEC
L'HISTOIRE, LA CHALEUREUSE ÉTREINTE DE NOTRE HÉRITAGE ET UNE TABLE
OÙ CHAQUE CONVIVE FAIT PARTIE DE L'HISTOIRE VIVANTE DE CETTE VILLE.
EL OREJAS N'EST PAS UN SIMPLE RESTAURANT, C'EST UN HOMMAGE À UN
PERSONNAGE QUI SUT VALORISER L'AMITIÉ ET LA LOYAUTÉ, UN LIEU OÙ
LA NOURRITURE SE TRANSFORME EN HISTOIRE ET L'HISTOIRE
SE TRANSFORME EN SAVEURS.

EL OREJAS
COCINALENTA

EL OREJAS

COCINALENTA



SANS HÉSITER

**JAMBON IBÉRIQUE
DE BELLOTA AFFINÉ
24**

**JAMBON IBÉRIQUE
DE CEBO DE CAMPO
18**

**CECINA DE BŒUF WAGYU
21,9**

**ASSORTIMENT DE FROMAGES
GRANDE SÉLECTION
19**

**ANCHOIS DE LA MER
CANTABRIQUE 00°
23**

**FOIE MI-CUIT FARCI À LA
MANGUE ET AU FROMAGE
19**

**STEAK TARTARE DE
VACHE RUBIA GALLEGA
22,9**

**CROQUETTES MAISON CRÉMEUSES
COCIDO OU CHORIZO (8 PIÈCES)
12,9**



EL OREJAS

COCINALENTA

@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RÉSERVATIONS +34 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRENADE

LÉGENDES VERTES

**SALADE DE TOMATE,
AVOCAT ET MELVA (THON BLANC)
14**

**SALADE DE POIVRONS
ROUGES & JAUNES GRILLÉS
AU FROMAGE DE CHÈVRE
14**

**SALADE DE PASTRAMI, ROQUETTE,
CHEDDAR, TOMATE SÉCHÉE, CORNICHON
& VINAIGRETTE À LA MOUTARDE
16**





EL OREJAS

COCINA LENTA

@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RÉSERVATIONS +34 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRENADE

L'HISTOIRE CHAUFFE AU FEU DE BRAISE

**POIREAU GRILLÉ,
SAUCE ROMESCO**
6.9

**BURRATA AU FOUR AVEC
TOMATES CERISES ET OLIVES RÔTIES**
16

SALADE RUSSE RÔTIE
13

**SAUCISSES CRIOLLAS GRILLÉES
(2 PIÈCES)**
9.5

GRILLADE DE LÉGUMES
14

**SAINT-JACQUES
AU JOSPER, SAUCE MARINERA**
4.9

**CÔTES DE THON BRAISÉES,
LAQUÉES À LA SAUCE TERIYAKI**
16.9



GRILLADES DE L'ASTUTO CÔTES DE BŒUF PREMIUM MATURÉES

BŒUF ESPAGNOL CERTIFIÉ 140€/KG

LE BŒUF, ÂGÉ DE PLUS DE 5 ANS, CASTRÉ ET UTILISÉ POUR LE TRAVAIL
DANS LES CHAMPS, DONNE UNE VIANDE UNIQUE ET GOÛTEUSE GRÂCE À
SON PERSILLAGE GÉNÉREUX. NOTRE BŒUF NATIONAL CERTIFIÉ
SE CARACTÉRISE PAR SON GOÛT INTENSE, SA TENDRETÉ EN BOUCHE
ET SA MATURATION DE 70 À 90 JOURS POUR VOUS
FIRE PROFITER D'UNE EXPÉRIENCE
EXCEPTIONNELLE À CHAQUE BOUCHÉE.

VACHE PINTA CANTABRIA 85/KG

VIANDE NATIONALE AVEC UN BON MARBRAGE,
PUISSANTE ET INTENSE, PLUS FERME QUE LA VIANDE DE BŒUF
OU DE VACHE FINLANDAISE.
LA SAVEUR DE SA GRAISSE NOUS INVITE À SAVOURER LES NOTES
DE FROMAGE CABRALES. MATURATION D'ENVIRON 60 JOURS

VACHE BLONDE DE GALICE 85€/KG

SÉDUCTRICE DE PALAIS
VIANDE PEU INFILTRÉE DE GRAISSE, AVEC UN GOÛT
D'UNE INTENSITÉ MOYENNE. UNE EXPÉRIENCE AGRÉABLE ET
ÉQUILIBRÉE EN BOUCHE.
LA RÉCOMPENSE SANS LE RISQUE. PLUS DE 60 JOURS DE MATURATION.

SLOW
FIRE LIKE
GOOD STORIES



UN GRANAÍNO ÉLÉGANT



UNE GRANAÍNA SOURIANTE



CABEZUDOS, PLAZA DE LAS PASIEGA



ENFANTS POINT DE VUE DE SAN NICOLÁS



GRILLADES DE L'ASTUTO CÔTES DE BŒUF PREMIUM MATURÉES

ANGUS ABERDEEN 75€/KG

RACE ORIGINALE D'ÉCOSSE ÉLEVÉE DANS DES PÂTURAGES
DU NORD DE L'ESPAGNE. VIANDE JUTEUSE, MARBRAGE INTENSE
ET FINE EN BOUCHE. 40 JOURS DE MATURATION

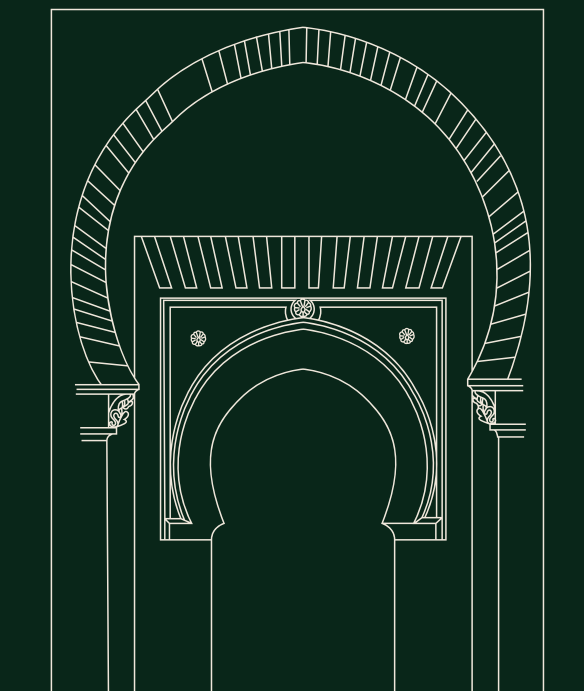
VACHE FINLANDAISE 90€/KG

RACE ÉLUE MEILLEURE VIANDE AU MONDE
LES 4 DERNIÈRES ANNÉES. PERSILLAGE ÉLEVÉ, INTENSE
ET PUISSANT EN GOÛT AVEC DES NOTES DE BEURRE.
MATURATION D'ENVIRON 40 JOURS

CHAROLAISE 75€/KG

RACE ÉLEVÉE DANS LA CAMPAGNE FRANÇAISE PEU
HABITUELLE PERSILLAGE
MOYEN, CHAIR TENDRE ET INTENSITÉ MOYENNE.
PLUS DE 40 JOURS DE MATURATION.





NOS GRILLADES

**FAUX-FILET DE BLONDE
DE GALICE
34,9**

**PLUMA IBÉRIQUE
25**

**PRESA IBÉRIQUE
26**

**HAUT DE CUISSE DE POULET DÉOSSÉ,
GRILLÉ
15**

NOS RAGOÛTS

**JOUE DE BŒUF AU VIN ROUGE
24**

**QUEUE DE TAUREAU À L'ÉTOUFFÉE
25**

**ÉPAULE D'AGNEAU À BASSE TEMPÉRATURE
27,9**



ANDRÉS MAJÓN

EL OREJAS
COCINA LENTA

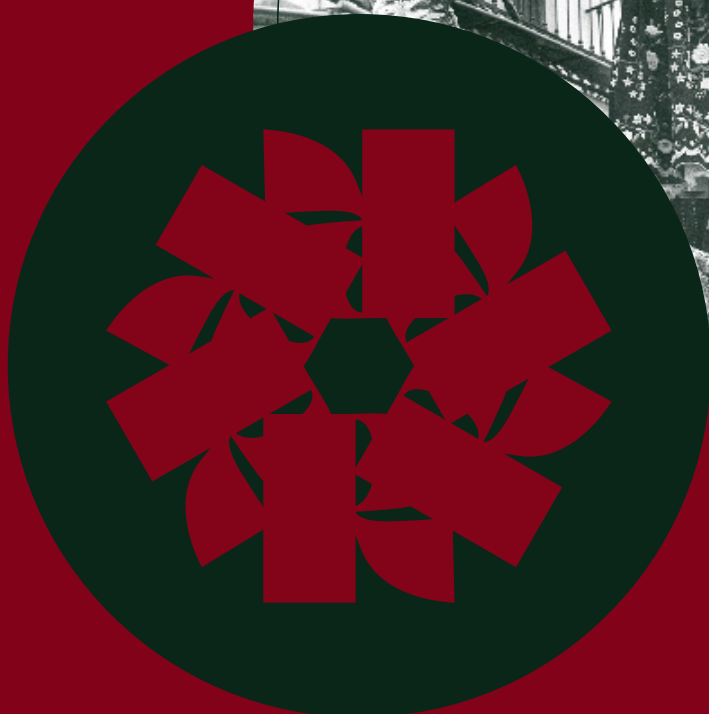
NOS POISSONS

LOTTE MARINÉE AVEC
CÉBETTES RÔTIES
26,5

TURBOT RÔTI, MIJOTÉ AVEC DES
POIVRONS ET DES PETITS POIS
22

OSSOBUCO DE THON MARINÉ
AU KIMCHI, PATATE DOUCE
23,5





LE TRÉSOR DE LA MADRAGUE PIÈCES DE THON ROUGE

**FILET DE THON ROUGE GRILLÉE AVEC
PURÉE DE POIVRONS JAUNES
ET ALGUES WAKAMÉ**
26

C'EST LA PARTIE LA PLUS NOBLE ET LA PLUS PRISÉE
DU THON. ELLE SE TROUVE JUSTE DERRIÈRE LA TÊTE, ASSEZ
PRÈS DE LA PEAU. CARACTÉRISÉE PAR SA FORTE INFILTRATION
DE GRAISSE QUI LUI DONNE UNE TEXTURE JUTEUSE
ET UN GOÛT INTENSE.

**TARANTELO DE THON ROUGE
RÔTI ET TOMATES CONFITES**
24

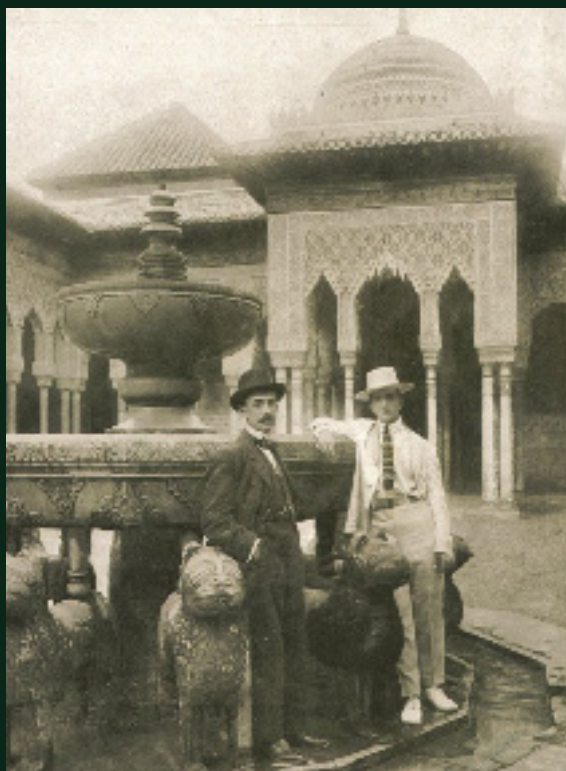
PARTIE NOBLE DU THON SITUÉE DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DU
TRONC, PRÈS DE LA QUEUE. CHAIR MAIGRE AVEC UN POURCENTAGE
DE GRAISSE PLUS FIABLE QUE LA VENTRÈCHE, D'UN
ROUGE PLUS INTENSE. ON LA CONSIDÈRE COMME
UNE PIÈCE CHARNUE.

**PARPATANA DE THON ROUGE GRILLÉE
AVEC POMMES DE TERRE AGRIA**
24

SURNOMMÉE « STEAK DE LA MER ». SITUÉE ENTRE LE TRONC ET
LA TÊTE, LÀ OÙ COMMENCE LA NAGEOIRE. CETTE PIÈCE EST TENDRE
EN BOUCHE ET ALLIE DEUX TEXTURES :
CELLE DE LA CHAIR GRASSE ET CELLE DE LA CHAIR MAIGRE.

EL OREJAS

COCINA LENTA



MANUEL DE FALLA ET LÉONIDE MASSINE,
COUR DES LIONS. ALHAMBRA

NOS GARNITURES

FRITES MAISON
6.5

« PAPAS ARRUGÁS »
ET MOJO PICÓN
6.9

CHOU-FLEUR GRILLÉ AU BEURRE
AU PIMENT D'ESPELETTE
6.5



NOS DESSERTS

BARTOLILLO
(BEIGNET FRIT FOURRÉ À LA
CRÈME PÂTISSIÈRE)
1,5

TIRAMISÚ MAISON
6.5

TARTA DE LA ABUELA
(GÂTEAU AUX BISCUITS, CRÈME ET CHOCOLAT)
7

COULANT AU CHOCOLAT BELGE
AVEC GLACE ONCTUEUSE
7

CHEESECAKE
À LA MANGUE
6,5

TORRIJA DE GRENADÉ
AVEC GLACE VANILLE
6,5

FLAN AUX MARRONS
ET CRÈME D'ORUJO
6,5



EL OREJAS

COCINA LENTA

GROTTES DE SACROMONTE

EL OREJAS

COCINALENTA



@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RÉSERVATIONS +34 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRENADE