

EL OREJAS

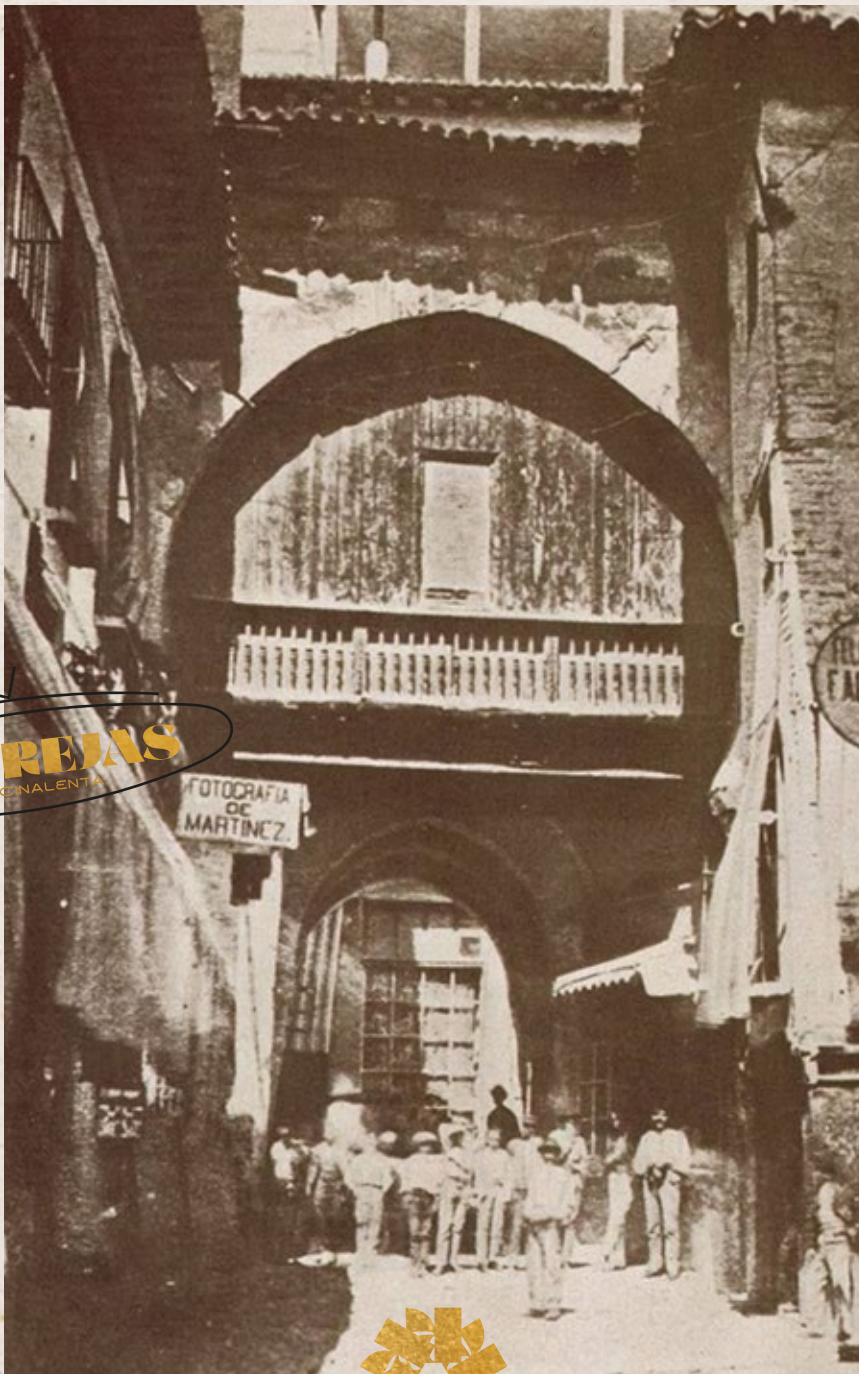
COCINA LENTA



ARCO DE LAS OREJAS PUERTA DE BIB-RAMBLA

AQUÍ ESTÁ
EL OREJAS
COCINALENTA

EL OREJAS
COCINALENTA



Azpilicueta™

MANIFIESTO

EN EL CORAZÓN DE GRANADA,
DONDE ANTAÑO SE ALZABA EL LEGENDARIO ARCO DE LAS OREJAS,
RENACE UN ESPACIO ÚNICO DE HISTORIA, SABOR Y TRADICIÓN:
EL OREJAS, COCINALENTA. ESTE RINCÓN EVOCA LA ESENCIA DE
TIEMPOS ANTIGUOS, CUANDO LAS CALLES SUSURRABAN
LOS SECRETOS DE UN ENIGMÁTICO PERSONAJE ANDALUSÍ,
"EL OREJAS".

CUELTAN QUE FUE UN LADRÓN HÁBIL Y ASTUTO,
UN EMPRESARIO DE ESPÍRITU LIBRE QUE DESAFIABA NORMAS,
FORJANDO ALIANZAS ENTRE NOBLES Y HUMILDES, SIEMPRE FIEL
A SÍ MISMO. SU LEYENDA NOS INSPIRA, Y EN SU HONOR
CELEBRAMOS LA AUTENTICIDAD, EL INGENIO Y
EL AMOR POR LO GENUINO.

EN EL OREJAS, EL FUEGO LENTO ES NUESTRA BANDERA:
UNA CEREMONIA QUE RINDE TRIBUTO A LA PACIENCIA
DE LA BUENA COCINÁ. CADA PLATO ES UN HOMENAJE A LOS
SABORES PROFUNDOS, REFLEJO DE LA TIERRA Y
DEL ALMA DE LA ANTIGUA GRANADA.
AQUÍ NO HAY PRISAS, SOLO EL DELEITE DE LO BIEN HECHO:
DONDE CADA BOCADO DESPIERTA ECOS DE SIGLOS PASADOS.

PARA LOS VIAJEROS EN BUSCA DEL PULSO SECRETO DE GRANADA
Y PARA LOS GRANADINOS QUE VALORAN LAS RAÍCES, OFRECEMOS MÁS
QUE COMIDA: BRINDAMOS UN ENCUENTRO CON LA HISTORIA, UN
CÁLIDO ABRAZO DE NUESTRA HERENCIA Y UNA MESA DONDE CADA
COMENSAL FORMA PARTE DE LA LEYENDA VIVA DE ESTA CIUDAD.

EL OREJAS NO ES SOLO UN RESTAURANTE,
ES UN HOMENAJE A UN PERSONAJE QUE SUPO VALORAR
LA AMISTAD Y LA LEALTAD,
UN ESPACIO DONDE LA COMIDA SE TRANSFORMA
EN HISTORIA Y LA HISTORIA EN SABOR.

EL OREJAS
COCINALENTA

EL OREJAS

COCINA LENTA



SIN PENSARLO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
24

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO
18

CECINA DE WAGYU
21,9

SURTIDO DE QUESOS GRAN SELECCIÓN
19

ANCHOAS '00'
23

VERDES LEYENDAS

ENSALADA DE TOMATE, AGUACATE Y MELVA
14

**ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS
& AMARILLOS ASADOS
CON QUESO DE CABRA**
14

**ENSALADA DE PASTRAMI, CON RÚCULA,
QUESO CHEDDAR, TOMATE SECO,
PEPINILLO & VINAGRETA
DE MOSTAZA**
16



EL OREJAS

COCINA LENTA

@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

MIENTRAS SE ENCIENDE EL FUEGO

FOIE MI-CUIT RELLENO DE MANGO Y QUESO

18

STEAK TARTAR DE VACA RUBIA GALLEGA

22.9

ENSALADILLA RUSA ASADA

12

PUERRO A LA PARRILLA CON SALSA ROMESCU

6.5

**BURRATA AL HORNO CON TOMATE CHERRY
Y ACEITUNAS ASADAS**

16

**CROQUETAS CASERAS CREMOSAS
DE COCIDO Ó CHORIZO**

8 UND

12.9

CRIOLLOS A LA PARRILLA 2 UND

9.5

VERDURAS A LA PARRILLA

14€

VIEIRA AL JOSPER CON SALSA MARINERA

4.9

**COSTILLAS DE ATÚN A LA BRASA
LACADAS CON SALSA TERIYAKI**

16.9€



@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

A LA BRASA DEL ASTUTO CHULETONES PREMIUM MADURADOS

BUEY NACIONAL CERTIFICADO

140€/Kg

El buey, con más de 5 años, castrado y usado para trabajo de campo, ofrece una carne única y sabrosa gracias a su alta infiltración.

Nuestro Buey Nacional Certificado destaca por su sabor intenso, mordida cómoda y maduraciones de 70 a 90 días, logrando una experiencia excepcional en cada bocado.

VACA PINTA CANTABRIA

85€/Kg

Carne nacional con buen marmoleado de infiltración, potente e intensa, cuya mordida es más firme que la del buey o la de la vaca finlandesa. El sabor de su grasa nos invita a experimentar matices que evocan las notas del queso Cabrales. Maduración de aproximadamente 60 días.

VACA RUBIA GALLEGA

85€/kg

Ladrona de paladares

Carne con poca infiltración, con intensidad de sabor media, experiencia agradable y bien equilibrada al paladar.

No se arriesga, pero si se gana.

Maduración a partir de 60 días.

a fuego lento, como las buenas historias



GRANAÍNO DE TÓN



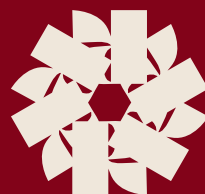
GRANAÍNA FELIZ



CABEZUDOS. PLAZA DE LAS PASTIEGAS



NIÑOS. MIRADOR DE SAN NICOLÁS



@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

A LA BRASA DEL ASTUTO CHULETONES PREMIUM MADURADOS

VACA ANGUS ABERDEEN

75€/kg

Vaca original de Escocia criada en pastos del norte de España.
Carne jugosa, con alto marmoleado e intensidad suave en boca.

Maduración 40 días

VACA FINLANDESA

90€/kg

Raza galardonada como la mejor carne del mundo
los últimos 4 años. Alta infiltración, intensa y potente en sabor
que puede insinuarte toques gustosos de mantequilla.

Maduración de unos 40 días.

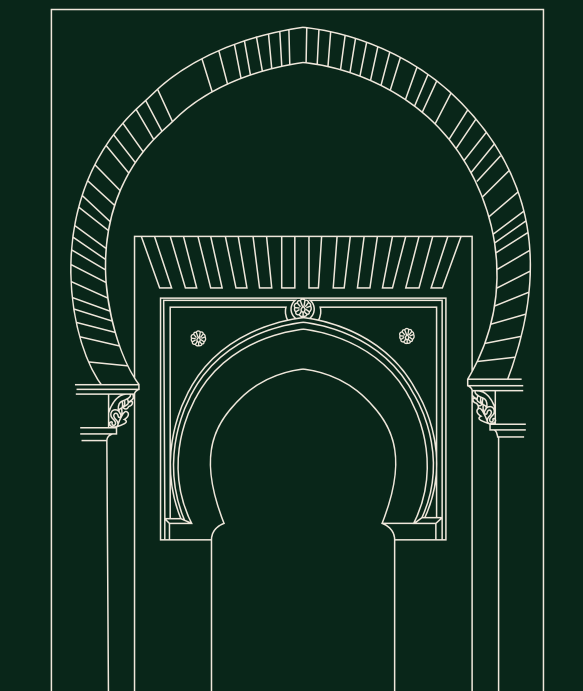
VACA CHAROLESA

75€/kg

Vaca criada en la campiña francesa que
no se encuentra con frecuencia. Infiltración media, blanda
y con intensidad media.

Maduración desde 40 días.





@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

A LA BRASA DEL ASTUTO

**SOLOMILLO
DE VACA RUBIA GALLEGA
34,9**

**PLUMA IBÉRICA
25**

**PRESA IBÉRICA
26**

**POLLO CONTRAMUSLO
DESHUESADO A LA PARRILA
15**

GUISOS A FUEGO LENTO

**CARRILLERA
DE VACA AL VINO TINTO
24**

**RABO DE TORO ESTOFADO
25**

**PALETILLA DE CORDERO
A BAJA TEMPERATURA
27,9**



PADRE ANDRÉS MAJÓN

EL OREJAS

COCINA LENTA

@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

JOYAS DEL MAR

**BACALAO CON BAÑO DE TOMATES
A LOS TRES GUSTOS**

29,5

**RODABALLO ASADO,
GUISADO CON PIMIENTOS
& GUISANTES**

21

**OSSOBUCO DE ATÚN MARINADA
AL KIMCHEE CON BONIATO**

24,50





@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

**EL TESORO DE LA ALMADRABA
CORTES DE ATÚN ROJO**

**SOLOMILLO DE ATÚN ROJO
A LA PARRILLA CON PURÉ DE PIMIENTO
AMARILLO Y ALGA WAKAME**

26

Es la parte mas noble y popular del atún, se encuentra, justo después del morrillo y bastante cerca de la piel. Conocido por su nivel de infiltración de grasa que le confiere una textura jugosa, de sabor intenso y profundo.

**TARANTELO DE ATÚN ROJO ASADO
Y TOMATE CONFITADO**

24

Parte noble del atún, este corte, proviene de la zona baja y final del tronco. Carne magra con un porcentaje de grasa algo más bajo que la ventresca, pero de color más rojizo. Es considerada una pieza carnosa

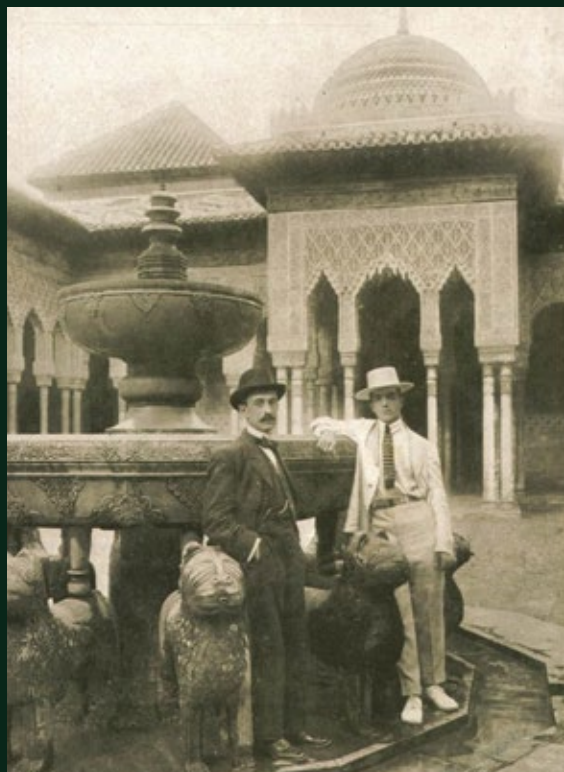
**PARPATANA DE ATÚN ROJO
A LA PARRILLA CON PATATA ÁCIDA**

24

Se le conoce como el entrecot de mar. Situado en la zona que une tronco y cabeza, justo donde empieza la aleta. Nos regala un bocado meloso que presenta las dos texturas, carne grasa y veteada junto a carne mas magra.

EL OREJAS

COCINALENTA



MANUEL DE FALLA Y LEONIDE MASSINE,
PATIO DE LOS LEONES, ALHAMBRA

@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

COMPLEMENTOS PERFECTOS
GUARNICIONES

PATATAS FRITAS
CASERAS

6,5

'PAPAS ARRUGÁS'
CON MOJO PICÓN

6,9

COLIFLOR A LA PARRILLA
CON MANTEQUILLA
DE ESPELETE

6,5





@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

BROCHE DULCE

BARTOLILLO

1,5

TIRAMISÚ CASERO

6,5

TARTA DE QUESO

6,5

**TARTA
DE LA ABUELA DEL SEÑOR OREJAS**

7

**COULANT CHOCOLATE BELGA
CON HELADO CREMOSO**

6,5

TARTA DE MANGO Y QUESO

6,5

TORRIJA GRANAÍNA CON HELADO DE VAINILLA

6,5

**FLAN DE CASTAÑAS
Y CREMA DE ORUJO**

6,5



CUEVA EN EL SACROMONTE

@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

EL OREJAS

COCINALENTA



@OREJAS.COCINALENTA · INFO & RESERVAS 686 106 645
C/ ARCO DE LAS OREJAS, 1. 18001. GRANADA

