

EL OREJAS

COCINA LENTA



ARCO DE LAS OREJAS PORTA DI BIB-RAMBLA

QUI SI TROVA
EL OREJAS
CUCINA LENTA

EL OREJAS
COCINA LENTA



MOËT & CHANDON

MANIFIESTO

NEL CUORE DI GRANADA,
DOVE SORGEVA L'ANTICO ARCO DELLE OREJAS,
NASCE EL OREJAS, CUCINA LENTA:
UNA CASA DI SAPORI DOVE
STORIA, FUOCO E GUSTO
SI INCONTRANO.

ISPIRATI DALLA LEGGENDA DI 'EL OREJAS',
SIMBOLO DI UN PERSONAGGIO INGEGNOSO E
AUTENTICO DELLA SUA EPOCA, NEL NOSTRO
RISTORANTE RENDIAMO OMAGGIO A UN MODO DI
VIVERE E DI CUCINARE SENZA FRETTA.

QUI, LA BRACE DI LECCIO
E IL RISPETTO PER LA MATERIA PRIMA
DETTANO IL RITMO.
OGNI PIATTO È UN RICORDO DI QUESTA TERRA,
OGNI TAVOLA UN LUOGO DI CONDIVISIONE.

EL OREJAS NON È SOLO UN RISTORANTE.
È GRANADA SERVITA A FUOCO LENTO.



EL OREJAS
COCINA LENTA

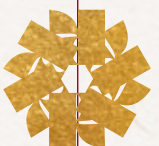
SENZA PENSARCI

MENTRE SI ACCENDE IL FUOCO

PROSCIUTTO IBERICO DI BELLOTA	24,90€
PROSCIUTTO IBERICO CEBO DE CAMPO	18,00€
CECINA DI WAGYU	21,90€
SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI	19,00€
ACCIUGHE DEL CANTABRICO 00 LAVORATE A MANO	24,00€
FOIE MI-CUIT FARCITO CON MANGO E FORMAGGIO	19,90€
STEAK TARTARE DI MANZO GALIZIANO	22,90€
CROCCHETTE ARTIGIANALI CREMOSE (DI BOLLITO O CHORIZO, 8 PZ)	13,90€

VERDI & LEGGENDE

INSALATA DI POMODORO, AVOCADO E MELVA	15,90€
INSALATA DI PEPERONI ROSSI E GIALLI ARROSTITI CON FORMAGGIO DI CAPRA	15,00€
INSALATA DI PASTRAMI CON RUCOLA, CHEDDAR, POMODORO SECCO, CETRIOLINE E VINAIGRETTE ALLA SENAPE Y VINAGRETA DE MOSTAZA	16,90€



SCALDATO

LA STORIA ALLA BRACE

PORRO ALLA GRIGLIA CON SALSA ROMESCU	6,90€
BURRATA AL FORNO SU LETTO DI POMODORINI ARROSTO E OLIVE ARROSTITE	16,00€
GRIGLIATA DI VERDURE DELL'ORTO	15,90€
INSALATA RUSSA ARROSTITA, RICETTA DI FAMIGLIA	13,00€
SALSICCE CRIOLLE ARGENTINE ALLA GRIGLIA (2 PZ)	9,90€
CAPESENTA AL JOSPER CON SALSA MARINARA	5,90€
SOBRASADA PREMIUM DI MANZO STAGIONATO, TEMPERATA AL JOSPER CON AROMA DI MIELE DI FIORI E TUORLI D'UOVA DI GALLINE RUSPANTI	16,00€
COSTINE DI TONNO ALLA BRACE GLASSATE CON SALSA TERIYAKI	17,90€
REBANADA DE PAN AL HORNO	1,50€
DOS BOLLITOS DE PAN	0,80€



BRACE DELL'ASTUTO

COSTATE PREMIUM FROLLATE

WAGYU CERTIFICATO DI BOVINO GIAPPONESE

350€/KG

Riconosciuta a livello mondiale, è considerata una delle carni più esclusive e apprezzate per la sua qualità impareggiabile. Si distingue per il suo sapore morbido e delicato, straordinariamente succulento e ricco di sfumature. Il suo incredibile livello di marezzatura la rende un boccone dalla consistenza vellutata e dalla tenerezza eccezionale.

Il taglio che proponiamo da El Orejas proviene dal Giappone e appartiene alla categoria A5, il massimo livello di certificazione qualitativa, con un punteggio BMS tra 11 e 12 su 12, rappresentando a livello globale uno dei più alti standard di infiltrazione.

BUE NAZIONALE CERTIFICATO

155€/KG

Il bue, con oltre 5 anni, castrato e impiegato nel lavoro dei campi, offre una carne unica e saporita grazie alla sua elevata infiltrazione. Il nostro Bue Nazionale Certificato si distingue per il suo sapore intenso, la masticabilità piacevole e una frollatura tra i 70 e i 90 giorni, regalando un'esperienza eccezionale in ogni boccone.

VACCA PINTA CANTABRICA GRAN SELEZIONE

99€/KG

Carne nazionale con buona marezzatura, intensa e strutturata, dalla consistenza più soda rispetto a quella del bue o della vacca finlandese. Il sapore del suo grasso evoca sfumature che ricordano le note del formaggio Cabrales.

Frollatura di circa 60 giorni.

** Per migliorare la sua esperienza con noi, può consultarci per conoscere il peso minimo approssimativo di ogni taglio o bistecca. Taglieremo la bistecca della razza che desidera degustare e questo taglio sarà pesato in sua presenza prima di essere servito.*



BRACE DELL'ASTUTO

COSTATE PREMIUM FROLLATE

VACCA GALIZIANA DI ORIGINE

95€/KG

Rubacuori del palato.

Carne con bassa marezzatura, intensità di sapore media, esperienza equilibrata e piacevole al gusto.

Non rischia, ma conquista.

Frollatura a partire da 60 giorni.

VACCA ANGUS ABERDEEN SUPERIOR

90€/KG

Vacca originaria della Scozia, allevata nei pascoli del nord della Spagna.

Carne succosa, con alta marezzatura e intensità delicata al palato.

Frollatura di circa 40 giorni.

VACCA FINLANDESE GRAN SELEZIONE

99€/KG

Razza premiata come una delle migliori carni al mondo per quattro anni.

Alta marezzatura, intensa e potente nel sapore, con sfumature che richiamano note di burro.

Frollatura di circa 40 giorni.

VACCA CHAROLAISE SELEZIONE SPECIALE

90€/KG

Vacca allevata nella campagna francese, non facilmente reperibile.

Marezzatura media, consistenza tenera e intensità equilibrata.

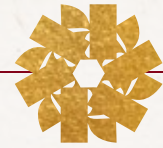
Frollatura da 40 giorni.

** Per migliorare la sua esperienza con noi, può consultarci per conoscere il peso minimo approssimativo di ogni taglio o bistecca. Taglieremo la bistecca della razza che desidera degustare e questo taglio sarà pesato in sua presenza prima di essere servito.*



ALTRE CARNI

ALLA BRACE DELL'ASTUTO



FILETTO DI VACCA GALIZIANA	36,90€
PLUMA IBERICA	26,00€
PRESA IBERICA	27,00€
COSTOLETTE DI AGNELLO DA LATTE I.G.P. DI ORIGINE CERTIFICATA CON PEPERONI DEL PADRÓN	29,90€
COSCIA E SOVRACOSCIA DI POLLO DISOSSATE AL JOSPER, MARINATE CON SALSA DELLA CASA	17,90€

STUFATI A FUOCO

LENTO

GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO	28,00€
CODA DI TORO STUFATA	29,00€
SPALLA DI AGNELLO I.G.P. DI ORIGINE CERTIFICATA COTTA A BASSA TEMPERATURA	34,00€

IL TESORO DELL' ALMADRABA

TAGLI DI TONNO ROSSO DELLA BAIJA DI CADICE

TARANTELO DI TONNO ROSSO ARROSTO CON POMODORO A GRAPPOLO CONFIT AL FORNO

26,90€

*Taglio nobile del tonno, proveniente dalla parte bassa e finale del dorso.
Carne magra con una percentuale di grasso leggermente inferiore rispetto
alla ventresca, ma dal colore più intenso.
Considerato un taglio ricco e carnoso.*

PARPATANA DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PATATE AL TOCCO ACIDULO

28,00€

*Conosciuta come l'entrecôte del mare. Situata nella zona che unisce
dorso e testa, proprio dove inizia la pinna.
Offre un boccone succulento che combina due texture:
carne più grassa e marezzata insieme a carne più magra.*

FILETTO DI TONNO ROSSO ALLA GRIGLIA CON PURÈ DI PEPERONE GIALLO E ALGA WAKAME

32,00€

*È la parte più nobile e popolare del tonno, situata subito
dopo il morrillo e vicino alla pelle.
Nota per il suo livello di infiltrazione di grasso, che
dona una consistenza succosa e un sapore intenso e profondo.*



GIOIELLI DEL *MARE*

BACCALÀ CONFIT A BASSA TEMPERATURA,
TERMINATO AL JOSPER CON POMODORI
IN TRE CONSISTENZE 32,90€

ROMBO ARROSTO E STUFATO
CON PEPERONI E PISELLI 24,00€

OSSOBUCO DI TONNO MARINATO
AL KIMCHEE CON PATATA DOLCE 26,90€
(PARTE GELATINOSA E MOLTO SAPORITA DEL TONNO,
CHE COMBINA OSSO E LOMBO, RICCA DI COLLAGENE)



*C*OMPLEMENTI PERFETTI

PATATINE FRITTE ARTIGIANALI 7,50€

“PAPAS ARRUGADAS” CON MOJO PICÓN 7,90€

CAVOLFIORE ALLA GRIGLIA
CON BURRO DI ESPELETTE 7,00€

BRIOCHE DOLCE

DI PRODUZIONE ARTIGIANALE

TIRAMISÙ RICETTA ITALIANA	7,90€
TORRIJA GRANADINA CON GELATO ALLA VANIGLIA	7,00€
TORTA DELLA NONNA DEL SIGNOR OREJAS	7,00€
COULANT AL CIOCCOLATO BELGA CON GELATO CREMOSO	7,50€
TORTA DI MANGO E FORMAGGIO	7,90€
BARTOLILLO DI GRANADA	2,50€
CHEESECAKE SPECIALE ARTIGIANALE DEL LABORATORIO	11,90€

FERVOR

TRADICION PARA LLEVAR

PER 2 PERSONE



EL OREJAS

COCINA LENTA



**“TUTTE LE CITTÀ HANNO IL LORO INCANTO,
GRANADA IL SUO E QUELLO DI TUTTE LE ALTRE”**

ANTONIO MACHADO

**TUTTI I NOSTRI PREZZI SONO IVA INCLUSA. DISPONIAMO DI CARTA DEGLI ALLERGENI,
CHIEDILA AL NOSTRO STAFF.**

