

EL OREJAS

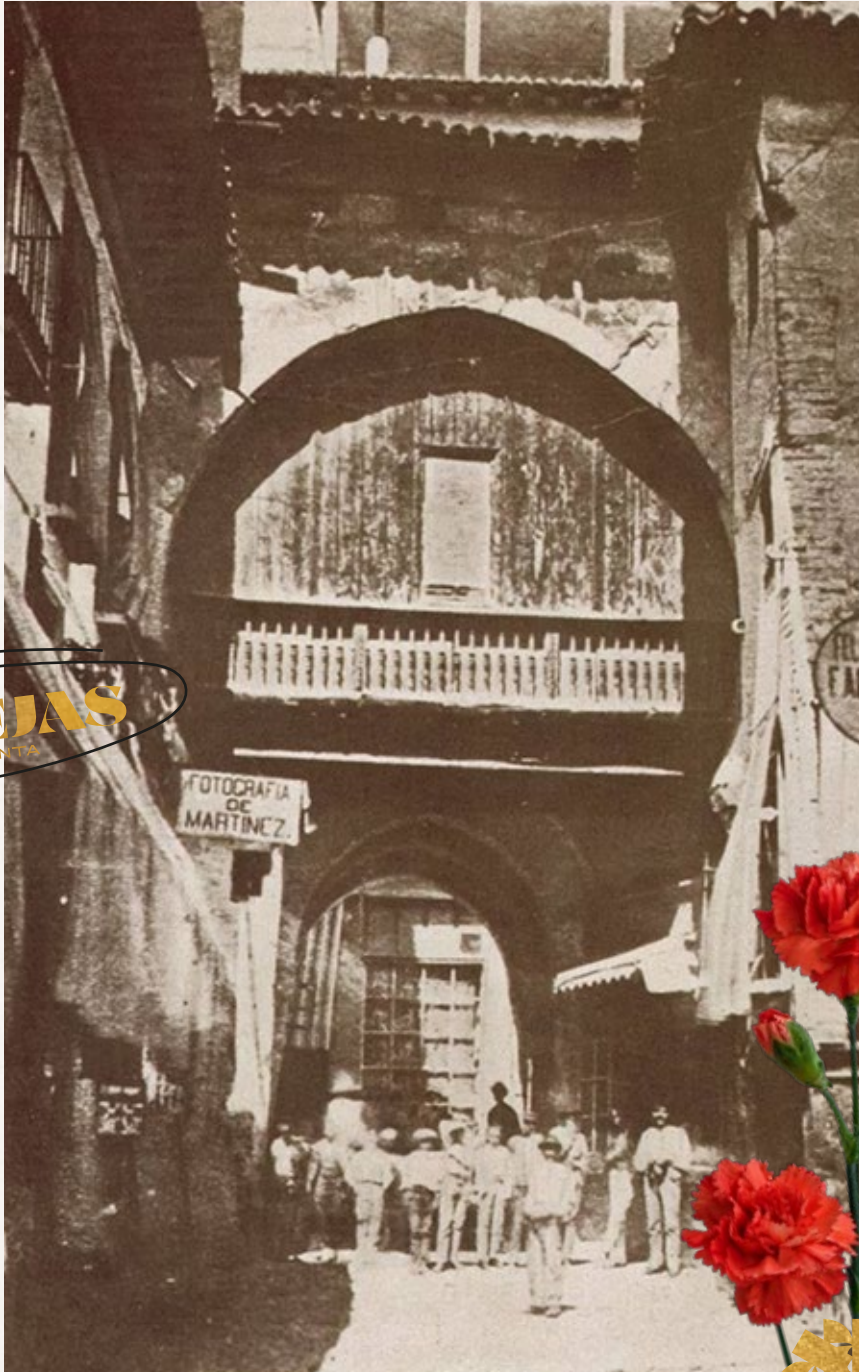
COCINA LENTA



耳门拱门
比布-兰布拉门

这里是
EL OREJAS
慢火料理餐厅

EL OREJAS
COCINA LENTA



MOËT & CHANDON

MANIFIESTO

中文翻译：

在格拉纳达的心脏地带，
在昔日耳门古拱矗立之处，
EL OREJAS 慢火料理由此诞生：
一座让历史、火焰与风味
相遇的美食之所。

灵感源自 ‘EL OREJAS’ 的传奇，
这一人物象征着其时代的机智与真实。在我们的餐厅，
我们向一种从容不迫的生活方式与烹饪艺术致以敬意。

在这里，橡木炭火与对食材的尊重
决定一切节奏。
每一道菜都是这片土地的记忆，
每一张餐桌都是分享的空间。

EL OREJAS 不仅仅是一家餐厅。
它是以慢火呈现的格拉纳达。

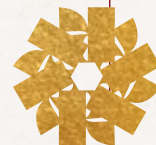


EL OREJAS
COCINA LENTA

不假思索

当炭火点燃之时

伊比利亚橡果火腿	24,90€
伊比利亚放养饲料火腿	8,00€
和牛风干牛肉	21,90€
精选奶酪拼盘	9,00€
坎塔布里亚00级手工凤尾鱼	24,00€
芒果与奶酪夹心半熟鹅肝	19,90€
加利西亚牛肉塔塔	22,90€
自制奶油可乐饼(炖肉或西班牙香肠, 8件)	13,90€



绿色与传承

番茄、牛油果与腌鱼沙拉	15,90€
烤红黄甜椒配山羊奶酪沙拉	15,00€
帕斯特拉米沙拉, 配芝麻菜、切达奶酪、风干番茄、酸黄瓜与芥末油醋汁	16,90€

温火之韵

炭火中的故事

炭烤韭葱配罗梅斯科酱	6,90€
焗烤布拉塔奶酪, 搭配烤樱桃番茄与烤橄榄	16,00€
田园蔬菜拼盘 (炭烤)	15,90€
家传烤制俄式沙拉	13,00€
阿根廷炭烤香肠 (2件)	9,90€
JOSPER烤扇贝配海鲜酱	5,90€
熟成牛肉索布拉萨香肠, 经JOSPER炭火温热, 佐以花蜜香气与农家蛋黄	16,00€
炭烤金枪鱼肋排配照烧酱	17,90€
烤面包片	1,50€
两只小圆面包	0,80€



炭火之选

顶级熟成牛排

日本认证和牛

350€/KG

享誉全球,被视为最为珍贵且备受推崇的肉类之一,其卓越品质无可比拟。

其口感细腻柔和,风味优雅,脂香丰润且层次丰富。

极高的脂肪分布使其质地细致柔嫩,入口即化。

本店甄选之和牛产自日本,属A5等级——最高品质认证,

BMS评分达11至12(满分12),代表全球顶级大理石纹理等级之一。

西班牙认证阉牛

155€/KG

饲养超过5年,经阉割并用于农作劳作的牛只,

因其丰富脂肪分布而呈现出独特而浓郁的风味。

本店甄选阉牛以其浓厚滋味、舒适口感及70至90天熟成,

带来每一口皆出众的味觉体验。

坎塔布里亚斑纹牛·精选

99€/KG

西班牙本土牛种,具良好脂肪分布,风味浓郁且层次分明,

口感较阉牛或芬兰牛更为紧实。其脂香令人联想到

卡布拉莱斯奶酪的风味层次。

熟成约60天。

* 为提升您的用餐体验,

您可向我们咨询每种切块或牛排的大致最低重量。

我们将根据您所选择的品种为您现场切配牛排,

并在上桌前当着您的面进行称重。



炭火之选

顶级熟成牛排

加利西亚本源牛

95€/KG

风味之选。
脂肪分布较低, 风味强度适中, 口感均衡且令人愉悦。
不张扬, 却令人满意。熟成60天以上。

安格斯阿伯丁优选牛

90€/KG

源自苏格兰, 在西班牙北部牧场饲养。
肉质多汁, 大理石纹理丰富, 口感柔和。熟成约40天。

芬兰牛·精选

99€/KG

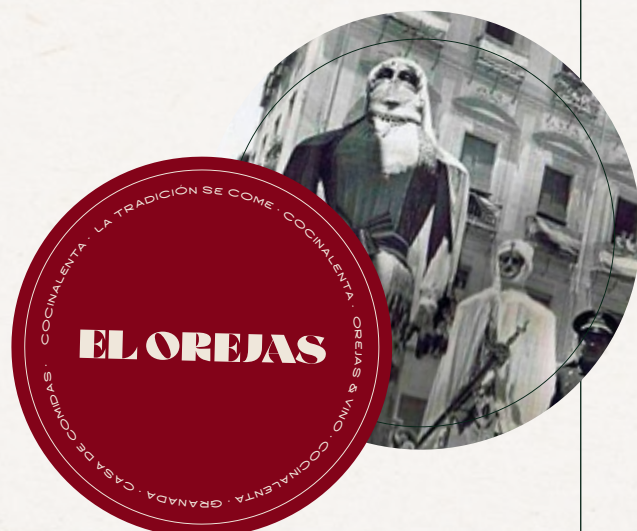
该品种曾连续4年被评为世界顶级牛肉之一。
脂肪分布丰富, 风味浓郁有力, 并带有淡淡黄油香气。
熟成约40天。

夏洛来牛·特别甄选

90€/KG

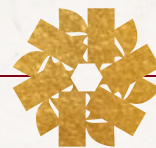
饲养于法国乡村, 较为稀有。脂肪分布中等,
口感柔嫩, 风味均衡。
熟成40天以上。

* 为提升您的用餐体验,
您可向我们咨询每种切块或牛排的大致最低重量。
我们将根据您所选择的品种为您现场切配牛排,
并在上桌前当着您的面进行称重。



更多炭火肉类

来自 Astuto 的炭火料理



加利西亚牛里脊	36,90€
伊比利亚猪肩胛肉 (PLUMA)	26,00€
伊比利亚猪颈肉 (PRESA)	27,00€
I.G.P.认证乳羊排配帕德龙青椒	29,90€
JOSPER炭烤去骨鸡腿 (鸡腿与鸡上腿), 配自制酱汁	17,90€

慢火炖煮

红酒炖牛脸颊肉	28,00€
炖牛尾	29,00€
I.G.P.认证羊肩低温慢煮	34,00€

金枪鱼之珍

加的斯海湾蓝鳍金枪鱼分切

炙烤蓝鳍金枪鱼塔兰特洛部位,

26,90€

配烤制油封串枝番茄

该部位为金枪鱼的上等部位之一,取自鱼身后段下部。肉质较瘦,脂肪含量略低于腹肉,但色泽更为红润,口感厚实,富有肉感。

炭烤蓝鳍金枪鱼帕帕塔纳部位,

28,00€

配微酸风味土豆泥

被誉为“海中的西冷牛排”,位于连接鱼身与头部、鳍部起始处。口感柔滑,兼具两种质地:油脂丰富的细腻部分与较为紧实的瘦肉交织。

炭烤蓝鳍金枪鱼里脊,

32,00€

配黄椒泥与裙带菜

这是金枪鱼最受欢迎的部位之一,位于颈背之后、接近鱼皮的位置。以其良好的脂肪分布著称,带来多汁口感与浓郁深邃的风味。



海之珍馐

低温油封鳕鱼，
经 JOSPER 炭火收尾，配三种风味番茄 32,90€

烤炖多宝鱼配甜椒与青豆 24,00€

韩式泡菜腌制金枪鱼骨肉 (OSSOBUCO切法)，
配红薯 (取自金枪鱼富含胶质的部位，结合骨与鱼肉，
口感浓郁) 26,90€



完美配菜

手工薯条 7,50€

“皱皮小土豆”配 MOJO PICÓN 辣酱 7,90€

炭烤花椰菜配埃斯佩莱特辣椒黄油 7,00€

甜点精选

手工制作

提拉米苏 (意式经典)	7,90€
格拉纳达风味吐司配香草冰淇淋	7,00€
“祖母蛋糕” (EL OREJAS 传统配方)	7,00€
比利时巧克力熔岩蛋糕配丝滑冰淇淋	7,50€
芒果芝士蛋糕	7,90€
格拉纳达传统甜点 BARTOLILLO	2,50€
手工特制芝士蛋糕 (本店烘焙)	11,90€

FERVOR
TRADICIÓN PARA LLEVAR

两人份



EL OREJAS

COCINA LENTA



“每一座城市都有其独特的魅力，
格拉纳达不仅拥有自己的魅力，也承载着所有城市的风情。”

安东尼奥·马查多

所有价格均已包含增值税。本店提供过敏原信息菜单，请向工作人员索取。

