



ESTRELLAS DE
SAN NICOLÁS
RESTAURANTE

Entrantes fríos / Cold starters

Ensaladilla de Patata con Alistados, Piparras & Torrezno (3/10)	15,50 €	Potato Russian Salad with Red Prawns, Piparras & Torrezno (3/10)
Dados de Salmón Gravlax sobre Crudité de Verduras al Aroma de Hierbabuena (4)	17,50 €	Diced Salmon Gravlax on Vegetable Crudite with Peppermint Aroma (4)
Lingotes de Foie sobre Confitura de Espárragos Trigueros de Huetor Tajar (1/6/8)	19,75 €	Foie Ingots on Wild Asparagus Confit from Huetor Tajar (1/6/8)
Ensalada con Jamón de Pato, Vinagreta de Higo-Mango, Avellanas Tostadas & Higos Confitados (6)	18,00 €	Salad with Duck Ham, Fig-Mango Vinaigrette, Toasted Hazelnuts & Candied Figs (6)
Carpaccio de Tomate de Nuestra Costa con Aguacate & Anguila Ahumada (4/11)	16,50 €	Our Coast Tomato Carpaccio with Avocado & Smoked Eel (4/11)
Tartar de Corvina con Aji de Pimiento Rojo & Crema de Manzana Ácida (4/8)	18,50 €	Corvina Tartare with Red Pepper Chili & Sour Apple (4/8)
Kumatos Asados con Crema de Queso Tierno de Cabra & Cecina de Vaca Vieja (2)	16,50 €	Roasted Kumato Tomatoes with Soft Goat Cheese Cream & Old Cow Jerky (2)
Bocados Sandwich de Patata con Steak Tartar de Solomillo & Espuma de Tuétano (2/3/4/7/14)	24,00 €	Sirloin Tartar on a Fried Roasted Potato Ingot & Bone Marrow Foam (2/3/4/7/14)

Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca
crudos. Pan 2,30€ precio por persona. Los precios se incrementan un 10% en
terrazza y salón con vistas totales a la Alhambra. Consumo mínimo de un plato
principal (carnes/pescados) por persona.

We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing product.
Bread service €2,30 price per person. Prices increase by 10% on terrace and living
room with total views of the Alhambra. Minimum consumption of one main course
(meats/fishes) per person.





Calientes / Hot starters

Arroz meloso de Perdiz con Foie Fresco & Trufa Fresca Rayada (2/7)	25,00 €	Sticky Partridge Rice with Fresh Foie & Fresh Striped Truffle (2/7)
Croquetas Cremosas de Centollo con Erizo de Mar & de Vacío de Vaca con Mahonesa de Trufa (4 Und) (1/2/3/7/10)	16,00 €	Creamy Croquettes of Crab with Sea Urchin & Flank Steak with Truffle Mayonnaise (1/2/3/7/10)
Pulpo a la Brasa sobre Falso Arroz Negro & Alioli de Amontillado (1/2/3/4/7/10/11)	26,00 €	Grilled Octopus on False Black Rice & Amontillado Aioli (1/2/3/4/7/10/11)
Alcachofas en Flor Confitadas sobre Crema de Queso Payoyo & Mayonesa de Cecina (2/3/7)	22,00 €	Candied Artichokes in Bloom on Payoyo Cheese Cream & beef (2/3/7)
Puerros Confitados con toque de Brasa & Mahonesa de Romesco Flameada (3/6/7/11)	14,00 €	Grilled Confit Leeks & Flamed Romesco Mayonnaise (3/6/7/11)
Ortiguillas sobre Crema de Apionabo con Velo de Panceta Ibérica & Chicharrón Ahumado (8 Und) (2/12)	18,75 €	Ortiguillas on Celeriac Cream with Iberian Bacon & Smoked Chicharron (2/12)

Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca crudos. Pan 2,30€ precio por persona. Los precios se incrementan un 10% en terraza y salón con vistas totales a la Alhambra. Consumo mínimo de un plato principal (carnes/pescados) por persona.

We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing product. Bread service €2,30 price per person. Prices increase by 10% on terrace and living room with total views of the Alhambra. Minimum consumption of one main course (meats/fishes) per person.





ESTRELLAS DE
SAN NICOLÁS
RESTAURANTE

Pescados / Fishes

Corvina Asada a la Espalda & Jugo de Roteña (1/2/4/6/11/12)	24,00 €	Roasted Corvina with Fried Garlic-Chilli & Roteña Juice (1/2/4/6/11/12)
Salmón confitado en AOVE sobre Parmentier de Idiazabal & Migas de Chorizo (1/2/4/12)	21,00 €	Salmon confit in EVOO with Idiazabal Parmentier & Chorizo (1/2/4/12)
Mormo de Atún Rojo de Almadraba Encebollado & Crema de Apionabo (1/2/4/10/11/12)	24,00 €	Red Tuna of Almadraba Mormo with Onions & Celeriac Cream (1/2/4/10/11/12)
Lomo de Bacalao con Hummus de Pimientos Choriceros & Salsa de Espinacas (2/4/8/11)	25,75 €	Cod Loin with Pepper Hummus & Spinach Sauce (2/4/8/11)
Ventresca de Atún Rojo de Almadraba sobre Ajoblanco de Anacardos & Falafel (2/4/6/7)	34,00 €	Almadraba Bluefin Tuna Belly on Cashew Nut Ajoblanco & Falafel with Iberian Pork Jaw (2/4/6/7)

Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca crudos. Pan 2,30€ precio por persona. Los precios se incrementan un 10% en terraza y salón con vistas totales a la Alhambra. Consumo mínimo de un plato principal (carnes/pescados) por persona.

We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing product. Bread service €2,30 price per person. Prices increase by 10% on terrace and living room with total views of the Alhambra. Minimum consumption of one main course (meats/fishes) per person.





ESTRELLAS DE
SAN NICOLÁS
RESTAURANTE

Carnes / Meats

Solomillo de Ternera en su Jugo trufado de Boletus Edulis & sus Verduritas (7)	31,00 €	Beef Tenderloin in its truffled Boletus Edulis Juice & its Vegetables (7)
Lingote de Cordero en su Jugo con Crema de Maíz & Taboulé con Verdura (1/2/7)	26,50 €	Lamb ingot in its juice with Creamed Corn & Vegetable Tabbouleh (1/2/7)
Timbal de Rabo de Toro con Crema de Boniato Asado Noisete & Mini Zanahorias Braseadas (2/7)	25,50 €	Oxtail Timbale with Roasted Sweet Potato Cream Noisete & Braised Mini Carrots (2/7)
Ribeye de Novillo Angus Argentino Chimichurri de Mojo Verde & Lingote de Patata Crujiente (2/7/12)	27,50 €	Argentine Angus Beef Ribeye with Green Mojo Chimichurri & Crispy Potato Ingot (2/7/12)
Entrecot de Cerdo San Pascual Trinchado con Praliné de Castañas & Patatas Pont Neuf (6)	23,00 €	Filleted San Pascual Pork Entrecote with Chestnut Praline & Pont Neuf Potatoes (6)

Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca
crudos. Pan 2,30€ precio por persona. Los precios se incrementan un 10% en
terrazza y salón con vistas totales a la Alhambra. Consumo mínimo de un plato
principal (carnes/pescados) por persona.

We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing product.
Bread service €2,30 price per person. Prices increase by 10% on terrace and living
room with total views of the Alhambra. Minimum consumption of one main course
(meats/fishes) per person.





Postres / Desserts

Milhojas de Crema a la Catalana con Crujiente
de Cacahuete & Flameada al Momento
(1/2/3/4/5/6)

10,00 €

Creamy Millefeuille with Peanut
Crunch & Flamed at the moment
(1/2/3/4/5/6)

Torrija sobre Crema de Arroz
con Leche y Helado de Lotus
(1/2/12)

9,50 €

Torrija with Rice Pudding Cream &
Lotus Biscuit Ice Cream
(1/2/12)

Auténtico Yogur Artesano con Tierra
de Café y Espuma de Naranja Sanguina
(1/2)

9,00 €

Authentic Artisan Yogurt with
Coffee Crumble & Blood Orange
(1/2)

Chocolate en Texturas
(1/2/3/4/6)

11,00 €

Chocolate in Textures
(1/2/3/4/6)



Alérgenos / Allergens:

1- Gluten / 2- Leche / 3- Huevo / 4- Pescado
5- Cacahuetes / 6- Cáscaras / 7- Sulfitos / 8- Sésamo
9- Apio / 10- Crustáceos / 11- Moluscos / 12- Soja
13- Altramuces / 14- Mostaza

1- Gluten / 2- Milk / 3- Egg / 4- Fish
5- Peanuts / 6- Nuts / 7- Sulfitos / 8- Sesame
9- Celery / 10- Crustaceans / 11- Molluscs / 12- Soy
13- Lupins / 14- Mustard

Cumplimos con el RD 1420/2006 referente al tratamiento de productos de pesca
crudos. Pan 2,30€ precio por persona. Los precios se incrementan un 10% en
terrazza y salón con vistas totales a la Alhambra. Consumo mínimo de un plato
principal (carne/pescado) por persona.

We comply with RD 1420/2006 regarding the treatment of raw fishing product.
Bread service €2,30 price per person. Prices increase by 10% on terrace and living
room with total views of the Alhambra. Minimum consumption of one main course
(meats/fishes) per person.

