



ESTRELLAS DE
SAN NICOLÁS
RESTAURANTE

Entrantes fríos / Cold starters

Ensaladilla de Patata con Alistados, Piparras y Torrezno (3/10)	15,50 €	<i>Potato Russian Salad with Red Prawns, Piparras & Torrezno (3/10)</i>
Ensalada con Jamón de Pato, Vinagreta de Higo-Mango, Avellanas Tostadas e Higos Confitados (6/14)	18,00 €	<i>Salad with Duck Ham, Fig-Mango Vinaigrette, Toasted Hazelnuts & Candied Figs (6/14)</i>
Kumatos Asados con Crema de Queso Tierno de Cabra y Cecina de Angus Extra (2)	16,50 €	<i>Roasted Kumato Tomatoes with Soft Goat Cheese Cream & Angus Cow Jerky (2)</i>
Terrina de Foie Hecho en Casa, con tostas (1/2)	21,00 €	<i>Homemade Foie Terrine with toasts (1/2)</i>
Cecina de Angus Extra con Salaillas y AOVE (100gr) (1)	18,00 €	<i>Extra Angus Cow Jerky with Salaillas Bread & Extra Virgin Olive Oil (80 gr) (1)</i>

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 (carne/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

Caviar de Riofrío Tradicional (30 gr) (4/7)	105,00 €	<i>Traditional Riofrío Caviar (30 gr)</i> (4/7)
Carpaccio de Tomate de Nuestra Costa con Aguacate y Anguila Ahumada (4/14)	16,50 €	<i>Our Coast Tomato Carpaccio with Avocado & Smoked Eel</i> (4/14)
Tartar de Corvina con Ají de Pimiento Rojo y Crema de Manzana Ácida (2/4)	18,50 €	<i>Corvina Tartare with Red Pepper Chili & Sour Apple Cream</i> (2/4)
Carpaccio de Vieiras con Tartar de Tomate, Dátiles y Ajoblanco de Coco (6/11)	18,50 €	<i>Scallop Carpaccio with Tomato Tartare, Dates & Coconut Ajoblanco</i> (6/11)
Coca de Quisquillas de Motril con Crema de Aguacate y Mahonesa de Lima (1/3/10)	15,50 €	<i>Motril Quisquillas Coca with Avocado Cream & Lime Mayonnaise</i> (1/3/10)
Dados de Salmón Gravlax sobre Crudité de Verduras al Aroma de Hierbabuena (4/9)	17,50 €	<i>Diced Salmon Gravlax on Vegetable Crudite with Peppermint Aroma</i> (4/9)

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

Caliente / Hot starters

Vieiras Soasadas con Cremoso de Coliflor y Caviar de Riofrío (4 Und) (2/11)	24,50 €	<i>Seared Scallops with Creamy Cauliflower & Riofrío Caviar (2/11)</i>
Arroz meloso de Perdiz con Foie Fresco y Trufa Fresca Rayada	25,00 €	<i>Sticky Partridge Rice with Fresh Foie & Fresh Striped Truffle</i>
Croquetas Cremosas de Centollo con Erizo de Mar y de Vacío de ternera con Mahonesa de Trufa (1/2/3/4/10)	16,00 €	<i>Creamy Croquettes of Crab with Sea Urchin & Flank Steak with Truffle Mayonnaise (1/2/3/4/10)</i>
Pulpo a la Brasa sobre Falso Arroz Negro y Alioli de Amontillado (1/2/11)	26,00 €	<i>Grilled Octopus on False Black Rice & Amontillado Aioli (1/2/11)</i>
Alcachofas salteadas con crema de queso Payoyo (2/7)	21,50 €	<i>Sautéed Artichokes with Payoyo Cheese Cream (2/7)</i>
Puerros Confitados con toque de Brasa y Mahonesa de Romesco Flameada (2/6)	14,00 €	<i>Grilled Confit Leeks & Flamed Romesco Mayonnaise (2/6)</i>
Ortiguillas sobre Crema de Apionabo con Velo de Panceta Ibérica y Chicharrón Ahumado (8 Und) (7/11)	18,75 €	<i>Ortiguillas on Celeriac Cream with Iberian Bacon & Smoked Chicharron (7/11)</i>

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 y Jugo de Roteña (2/4)	24,00 €	<i>Roasted Corvina with Fried Garlic- Chilli & Roteña Juice (2/4)</i>
Lomo de Mero Asado en su propio Jugo y Papas Arrugás (4)	25,00 €	<i>Roasted Grouper Loin in its own Juice & Wrinkle Potatoes (4)</i>
Mormo de Atún Rojo de Almadraba Encebollado y Crema de Apionabo (2/4)	24,00 €	<i>Red Tuna of Almadraba Mormo with Onions & Celeriac Cream (2/4)</i>
Lomo de Bacalao con Hummus de Pimientos Choriceros y Salsa de Espinacas (2/4)	25,00 €	<i>Cod Loin with Pepper Hummus & Spinach Sauce (2/4)</i>
Ventresca de Atún Rojo de Almadraba sobre Ajoblanco de Canela y Lima (4)	34,00 €	<i>Red Tuna Belly of Almadraba on Cinnamon & Lime Ajoblanco (4)</i>

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 (carne/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 y sus Verduritas (1)	31,00 €	<i>Beef Tenderloin in its truffled Boletus Edulis Juice & its Vegetables (1)</i>
Lingote de Cordero en su Jugo con Crema de Maíz y Taboulé con verduras (1)	26,00 €	<i>Lamb ingot in its juice with Creamed Corn & Vegetable Tabbouleh with Vegetables (1)</i>
Milhojas de Rabo de Toro con Panceta Ibérica sobre Crema de Boniato Asado	25,50 €	<i>Oxtail Millefeuille with Iberian Bacon on Roasted Sweet Potato Cream</i>
Ribeye (Ojo de Bife) de Novillo Angus con Patatas Risoladas	27,50 €	<i>Angus Steer Ribeye with Rissole Potatoes</i>
Entrecot de Cerdo San Pascual Trinchado con Praliné de Castañas & Patatas Pont Neuf (6)	22,00 €	<i>Filleted San Pascual Pork Entrecote with Chestnut Praline & Pont Neuf Potatoes (6)</i>

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

Postres

Milhojas de Crema Catalana Flameada al Momento (1/2/3)	10,00 €	<i>Flamed Catalan Cream Millefeuille at the Moment</i> (1/2/3)
Torrija sobre Crema de Arroz con Leche y Helado de Lotus (1/2/3/6)	9,50 €	<i>Torrija on Rice Pudding Cream & Lotus Biscuit Ice Cream</i> (1/2/3/6)
Auténtico Yogur Artesano con Tierra de Café y Espuma de Naranja Sanguina (1/2/6)	9,00 €	<i>Authentic Artisan Yogurt with Coffee Crumble & Blood Orange Foam</i> (1/2/6)
Chocolate en Texturas (1/2/3/6)	11,00 €	<i>Chocolate in Textures</i> (1/2/3/6)

Alérgenos / Allergens:

1 - Gluten / 2 - Leche / 3 - Huevo / 4 - Pescado /
5 - Cacahuetes / 6 - Cáscara / 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 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.

