

Cortado a cuchillo

Jamón Ibérico de Extremadura	22,75€	15,25€
Mixto de Jamón Ibérico & RRR de Cabra 12 Meses	22,00€	
Caña de Lomo Ibérica	19,00€	14,00€
Chorizo Ibérico	15,00€	10,00€
Picada "Tabernilla" con Ibéricos & más	24,75€	
RRR de Cabra 12 Meses de Maracena	17,75€	11,75€
Surtido de Quesos Granadinos (6 Variedades)	21,75€	

Abriendo boca

Causa con Tartar de Salmón & Salsa Huancaina	12,75€
Brochetas de Berenjena Asada & Marinada de Miel de Caña	10,25€
Hummus con Tartar de Remolacha & Aceite de Pimentón	12,50€
Lingote de Foie relleno de Trompeta de la Muerte & Carne de Membrillo	19,50€
Milhojas de Mango y Queso de Cabra & Miel de Flores	15,25€
Croqueta de Jamón fluida en Huevo & Laminas de Papada (2 Unidades)	10,00€

Vegetariano & Vegano

Alcachofas Confitadas Chutney de Mango & Salsa Romesco (2 unidad)	12,00€
Tomate de Temporada con Aguacate & Cebolla Morada	13,00€
Espárragos con Picada de Verduritas sobre Salmorejo & Dados de Aguacate	10,25€
Gazpacho de Melón con Queso Crema & Tierra de Avellana Caramelizada	8,50€
Milhojas de Mango y Queso de Cabra & Miel de Flores	15,25€
Hummus con Tartar de Remolacha & Aceite de Pimentón	12,50€

Verde & fresco

Tomate de Temporada con Ventresca de Atún & Cebolla Morada	13,75€
Remojón Granaíno Estilo "Tabernilla"	13,00€
Ensaladilla "Tabernilla"	8,75€
Alcachofas Confitadas Chutney de Mango & Salsa Romesco (2 unidad)	12,00€
Espárragos con Picada de Verduritas sobre Salmorejo & Anchoa	10,25€
Gazpacho de Melón con Queso Crema & Polvo de Jamón	8,50€
Salmorejo Fino con su Huevo & Jamón (temporada)	9,75€

Sobre pan

Tosta de Pan de Masa Madre

Matrimonio (Anchoa "00" y Boquerones en Vinagre) & Tomate Asado	6,75€
Salmón Ahumado & Guacamole Casero	7,90€
Jamón Ibérico & Tomate Asado	7,90€
Rulo de Cabra Gratinado & Tomate Asado	6,50€
Carrillera Guisada & Cabra Gratinado	9,25€

Brioche y Otros...

Sardina Ahumada sobre Queso Crema & Cebolla Morada Encurtida	6,90€
Tartar de Salchichón & Mayonesa de Wakamme	6,50€
Atún Rojo Marinado & Txaca con Kimchy	8,90€
Croissant de Rabo de Toro con Pepinillos & Salsa Bearnesa	8,10€

Servicio de Pan de Masa Madre con un Toque de AOVE de Granada: 1,90€/pax



Puente Espinosa, nº 15
Granada · 958 227 244
latabernilladeldarro.com
reservas@latabernilladeldarro.com

Conserva y Salazón Artesano

Berberechos de las Rías (45/55 piezas)	16,00€
Mejillones Gallegos en Escabeche (7/10 piezas) con sus Chips	13,00€
Navajas Extra con Salsa Ponzu con Toque Cítrico	11,75€
Sardinillas en Aove con Cebolla Morada & Piparras	9,50€
Anchoas Extra del Cantábrico 00 "Matías López"	3,50€
Sardina Ahumada de "Casa Santoña"	3,00€
Boquerones en Vinagre con Tomate Asado, Piparras & Aceitunas Aliñadas	11,25€

4 más...

Pimientos del Piquillo rellenos con Bacalao	16,00€
1/8 de Pulpo, Patata con Curry & Toque de Mostaza	24,50€
Steak Tartar de Solomillo de Vaca en Bocados	24,75€
Lomo de Bacalao con Mojo Rojo & Papas Arrugas	21,75€
Tataki de Atún Rojo sobre Alga Wakamme & Salsa Ponzu	23,25€
Cazuelita de Callos de Ternera con sus Garbanzos	13,90€
Carrillera de Cerdo en su Jugo	18,75€
Rabo de Toro Estofado al Estilo Tradicional	23,50€
Codillo de Cerdo & Col Aliñada	21,00€

The end

Coulant de Chocolate con Baileys	7,50€
Chessecake de Frutos Rojos & Tierra de Avellana	8,25€
Arroz con Leche con Palomitas Caramelizadas & Haba Tonka	8,00€

Alérgenos



Precios IVA incluido.

Knife cuts

Iberian Ham	22,75€	15,75€
Mix iberian Ham & 12 Months Goats's Cheese From Granada	22,00€	
Iberian Pork Loin	19,00€	14,00€
Iberian Chorizo	15,00€	10,00€
Cured Meat Selection "Tabernilla"	24,75€	
RRR Goat 12 Months from Granada	17,75€	11,75€
Cheese Selection from Granada (6 Varieties)	21,75€	

Orchard

Causa with Salmon Tartar & Huancaína Sauce	12,75€
Roasted Eggplant Skewers & Sugarcane Honey Marinade	10,25€
Hummus with Beetroot Tartare & Paprika Oil	12,50€
Foie gras ingots filled with black trumpet mushrooms & quince paste	19,50€
Mango and goat cheese mille - feuille & blossom honey	15,25€
Liquid Ham Croquette in Egg & Slices of Pork Jowl (2 Units)	10,00€

Vegetarian & Vegan

Confit Artichoke with Mango Chutney & Romesco Sauce (2 Units)	12,00€
Seasonal Tomatoes with Avocado & Purple Onion	13,00€
Asparagus with Chopped Vegetables on Salmorejo & Avocado	10,25€
Melon Gazpacho with Cream Cheese & Hazelnut Soil	8,50€
Mango and Goat Cheese Mille - Feuille & Blossom Honey	15,25€
Hummus with Beetroot Tartare & Paprika Oil	12,50€

Fresh & green

Seasonal Tomatoes with Tuna Belly & Purple Onion	13,75€
Remojón Granaíno "La Tabernilla"	13,00€
Our Russian Salad Tabernilla Style	8,75€
Confit Artichoke with Mango Chutney & Romesco Sauce (2 Units)	12,00€
Asparagus with Chopped Vegetables on Salmorejo & Anchovy	10,25€
Melon Gazpacho with Cream Cheese & Ham Powder	8,50€
Salmorejo Fino & Egg and Ham (season)	9,75€

On bread

Toasted Sourdough Bread

Marriage (Anchovie "00" and anchovies in vinegar) & Roasted tomato	6,75€
Smoked Salmon & Homemade Guacamole	7,90€
Iberian Ham & Roasted Tomato	7,90€
Grilled Goat Cheese & Dry Tomato	6,50€
Stewed Pork Cheeks & Grilled Goat Chesse	9,25€

Brioche and Others...

Smoked Sardine on Cream Cheese & Pickled Red Onion	6,90€
Salami Tartare & Wakame Mayonnaise	6,50€
Marinated Bluefin Tuna & Txaca with Kimchy	8,90€
Oxtail Croissant with Pickles & Bearnaise Sauce	8,10€

Sourdough Bread with a Touch of Extra Virgin Olive Oil from Granada: 1,90€/pax



Puente Espinosa, nº 15
Granada · 958 227 244
latabernilladeldarro.com
reservas@latabernilladeldarro.com

Prices VAT included

Artisanal preserved and cured seafood

Cockles from Galicia (45/55 units)	16,00€
Pickled Mussels from Galicia (7/10 units) with Chips	13,00€
Razor Clams in Ponzu Sauce and Citrus Touch	11,75€
Sardines in Olive Oil with Pickled Onion & Piparra	9,50€
Cantabrian Anchovies "00" "Matías López" (1 unit)	3,50€
Smoked Sardine of "Casa Santoña"	3,00€
Anchovies in Vinegar with Roasted Tomato, Piparras Peppers & Marinated Olives	11,25€

And more...

Piquillo Peppers with Cod	16,00€
1/8 de Octopus with Potato, Curry & Mustard	24,25
Beef Tenderloin Steak Tartare in Bites	24,75€
Cod fillet & "Mojo Rojo"	21,75€
Red Tuna Tataki on Wakame Seaweed & Ponzu Sauce	23,25€
Casserole of Beef Tripe with Chickpeas	13,90€
Pork Cheek in its own Juices	18,75€
Oxtail Stew in the Traditional Style	23,50€
Roast Pork Knuckle & Dressed Cabbage	21,00€

The end

Chocolate Coulant with Baileys	7,50€
Red Berry Chesseecake & Hazelnut Soil	8,25€
Rice Pudding with Caramelized Popcorn & Tonka Bean	8,00€

Allergens

