



# botánico

menús para

# grupos



## botánico café

Calle Málaga 3. 18001 Granada  
T. 958 271 598  
Horario: de 13 del mediodía a 1 de la mañana  
(viernes y sábados hasta las 2)

# menú 25<sup>€</sup>

Únicamente de lunes a jueves y viernes al mediodía

## Primeros a compartir

**Provolone fundido con salsa de naranja**  
Queso italiano fundido con salsa agrídulce a la naranja.

## Burritos Oaxaqueños

Tortilla de trigo rellena de ternera picada especiada con verduras y queso gouda. Se sirve con salsa de tomatillo verde y arroz mexicano.

## Ensalada Caesar

Pechuga de pollo fría con corazones de lechuga, endibias, escarola, tomates cherry y salsa Caesar (mayonesa a la mostaza, anchoas, caldo de pollo y queso parmesano).

## Segundos a elegir

**Salmón a la plancha con salsa agrídulce**  
Con aliño de soja, sésamo y miel.

**Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta verde**  
Braseados al horno.

## Raviolis de espinacas a la Portofino

Con salsa de tomate confitado, pesto de albahaca y copos de parmesano.

## Surtido de postres

### Brownies

Pastel de chocolate y nueces con helado y salsa de chocolate caliente.

### Sorbete de coco con lassi de mango y maracuyá

Sorbete de coco con crema ácida de mango y fruta de la pasión.

### Tarta de queso fresco a la asturiana

Base de galleta con relleno de queso crema, nata y cuajada.

Incluye vino tinto de Toro Bajoz joven o vino blanco de Rueda Viña Calera y café o infusión.  
Una botella de vino para cada dos comensales (o dos cervezas o dos refrescos por persona).

# menú 30<sup>€</sup>

Cualquier día de la semana a cualquier hora

## Primeros a compartir

**Terrina de gorgonzola y mascarpone**  
Terrina de queso azul italiano suavizado con crema de mascarpone.  
Se sirve con pan tostado para untar.

## Bloc de foie con salsa de arándanos

Paté de hígado de pato servido con ensalada verde y pan tostado para untar.

## Ensalada Parmesana

Canónigos, lollososso y rúcola con virutas de jamón crujiente, copos de parmesano Grana Padano, tomate seco y aliño de aceite de oliva y vinagre balsámico de Modena.

## Segundos a elegir

**Supremas de pollo Tandoori con salsa de yogur**  
Pechuga de pollo marinada en especias indias y asada al horno.  
Se sirve con arroz basmati y salsa de yogur, cilantro en grano y cilantro fresco.

**Muslo de pato confitado con salsa de mango**  
Gratinado al horno y acompañado de patatas reja y ensalada Botánico.

## Bacalao confitado

Lomo de bacalao al horno con coulis de olivas negras y emulsión de patata y puerro.

## Surtido de postres

### Brownies

Pastel de chocolate y nueces con helado y salsa de chocolate caliente.

### Sorbete de coco con lassi de mango y maracuyá

Sorbete de coco con crema ácida de mango y fruta de la pasión.

### Tarta de queso fresco a la asturiana

Base de galleta con relleno de queso crema, nata y cuajada.

Incluye vino tinto de Toro Bajoz joven o vino blanco de Rueda Viña Calera y café o infusión.  
Una botella de vino para cada dos comensales (o dos cervezas o dos refrescos por persona).

# menú 35<sup>€</sup>

Cualquier día de la semana a cualquier hora  
Es necesario reservar con 48 horas de antelación

## Primeros a compartir

**Bloc de foie con salsa de arándanos**  
Paté de hígado de pato servido con ensalada verde y pan tostado para untar.

**Bacalao ahumado con tomate seco y coulis de olivas negras**  
Finas lonchas de bacalao con emulsión de aceite de oliva, ajo y aceitunas.

## Ensalada crujiente con rollitos de cabra

Rollitos de pasta bric rellenos de queso de cabra, horneados al grill sobre una base de lechugas surtidas y vinagreta de frutas del bosque.

## Segundos a elegir

**Secreto ibérico con foie y manzana caramelizada**  
Secreto de cerdo a la sartén servido con manzana caramelizada, emulsión de hígado de pato y reducción de vino dulce.

**Magret de pato con salsa de frambuesas**  
Pechuga de pato a la sartén con salsa agrídulce de frambuesas y guarnición de chips de yuca.

## Atún Teriyaki

Taco de atún a la plancha marinado en salsa de soja, sake y jengibre fresco, acompañado de ensalada de canónigos.

## Surtido de postres

**Sorbete de coco con lassi de mango y maracuyá**  
Sorbete de coco con crema ácida de mango y fruta de la pasión.

### Strudel crujiente de manzanas a la canela

Fino hojaldre de pasta filo, relleno de manzanas en compota con nueces, canela y uvas pasas.

### Ciocolatissimo

Bizcocho de chocolate horneado a la comanda, servido caliente con corazón fundente. Le acompaña una crema inglesa a las cinco especias.

Incluye vino tinto de Rioja crianza Añares o vino blanco de Rueda Viña Calera y café o infusión.  
Una botella de vino para cada dos comensales (o dos cervezas o dos refrescos por persona).