



botánico

menús para

grupos



botánico café

Calle Málaga 3, 18001 Granada
T. 958 271 598
info@botanicocafe.es
www.botanicocafe.es
Horario: de 13 a 1 de la mañana
(viernes, sábado y festivos de 13 a 2).

menú 20[€]

tex mex

Entrantes a compartir

Dip de guacamole

Guacamole especial de la casa con topopos: triángulos de tortilla de maíz fritos.

Ensalada Coleslaw

Ensalada de col blanca y zanahoria cortadas muy finas con aliño suave de mayonesa, mostaza y crème fraîche.

Nachos con queso

Triángulos de tortilla de maíz con salsa mexicana gratinados con queso cheddar y emmental.

Segundos a compartir

Burritos oaxaqueños

Dos tortillas mexicanas de trigo rellenas de ternera picada especiada y queso fundido.

Muslitos de pollo

Con salsa barbacoa.

Solomillo de cerdo con salsa azteca

Filetitos de solomillo a la plancha con salsa un poco picante de bacon, maíz, jengibre, lima, cilantro y jalapeño.

Postre individual

Brownie

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

Incluye vino tinto de Rioja o vino blanco de Rueda.
Una botella de vino para cada cuatro comensales (o dos cervezas o refrescos por persona).

menú 25[€]

mediterráneo

Entrantes a compartir

Terrina de gorgonzola y mascarpone

Paté de queso azul italiano suavizado con crema de queso fresco para untar. Se sirve con panecillos de nueces.

Ensalada Parmesana

Canónigos, lolorosso y rúcola con virutas de jamón crujiente, copos de Grana Padano, tomate seco y aliño de vinagre balsámico de Módena.

Verduras a la plancha

Verduras surtidas a la plancha aliñadas con pesto de albahaca.

Segundos a elegir

Medallones de solomillo ibérico con mojo canario

Se sirve con patatas asadas al horno a las finas hierbas.

Bacalao a baja temperatura a la provenzal

Lomo de bacalao al aroma de romero, tomillo, ajo y tomate y seco.

Tortellini de ricotta y espinacas con salsa Aurora

Pasta rellena de queso ricotta y de espinacas con salsa casera de tomate confitado, nata y queso parmesano.

Postre individual

Tarta de queso fresco a la asturiana

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

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

menú 30[€]

fusión

Entrantes a compartir

Dip de mango y aguacate

Mango y aguacate cortados en daditos con aliño de cebolleta, jalapeño, lima y cilantro. Se acompaña de tortilla de maíz frita.

Nems vietnamitas

Rollitos de pasta de trigo rellenos de verduras, cerdo y gambas, con salsa agridulce y hierbas aromáticas.

Ensalada Tandoori

Mix de hojas verdes, tomate cherry y cebolleta con pechuga de pollo marinada en especias indias y asada al horno.

Segundos a elegir

Curry verde de langostinos a la tailandesa

Curry de langostinos con verduras estofadas en leche de coco con citronela, jengibre, guindilla y lima keffir. Se sirve con arroz basmati.

Tajine de pollo a la canela con almendras

Con sémola de trigo, uvas pasas y canela en rama.

Atún Teriyaki

Taco de atún a la plancha marinado en salsa de soja, vino dulce y jengibre fresco.

Postre individual

Ciocolatissimo

Bizcocho caliente de chocolate con corazón fundido servido con helado de jengibre.

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