

menú **18** €

lunes a jueves

### Entrantes a compartir

#### Salmorejo

Con huevo y jamón.

#### Tarrina de queso de cabra y tomate seco

Crema de queso emulsionada con tomates secos.

Se acompaña de pan tostado.

#### Ensalada César

Pechuga de pollo fría con corazones de lechuga, endibias, escarola, tomates cherry y salsa Caesar.

### Segundos a compartir

#### Tortellini de ricotta y espinacas con salsa Aurora

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

#### Medallones de solomillo con mostaza y miel

Solomillo de cerdo servido sobre una salsa cremosa de mostaza antigua de Dijon y miel. Se acompaña de patatas asadas al horno a las finas hierbas.

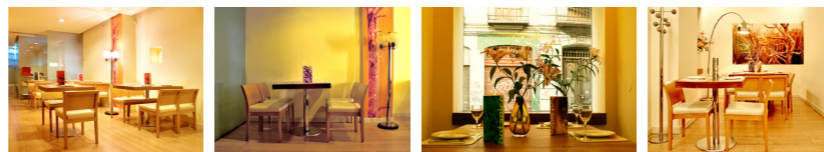
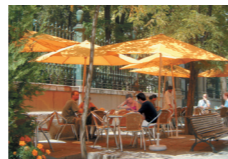
### Postre individual

#### Espuma de chocolate negro

Con crocanti de almendra.

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).

**botánico**  
restaurante



### botánico café

Calle Málaga 3, 18001 Granada

T. 958 271 598

info@botanicocafe.es

www.botanicocafe.es

Horario: de 10 a 1 de la mañana.

Sábados y festivos de 12 a 2.

Domingo cerrado.

**botánico**  
menús para  
**grupos**

# menú 20<sup>€</sup>

## 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<sup>€</sup>

## 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, lollorosso 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<sup>€</sup>

## 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 agrídulce 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).