



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 28[€]

Aperitivo

Salmorejo

Emulsión de tomate y pan con aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez y una pizca de ajo.

Entrantes a compartir

Ensalada de mozzarella, aguacate y hierbabuena

Mix de hojas verdes, rúcula y canónigos con mozzarella de búfala, aguacate, pipas de calabaza y vinagreta cítrica con hierbabuena.

Quesadilla vegetal

Tortilla mexicana de trigo rellenas de verduras de temporada a la plancha con queso brie y guacamole.

Segundos a elegir

Solomillo ibérico con Tapenade

Solomillo de cerdo a la plancha con emulsión de aceitunas negras, alcaparras, anchoas, aceite de oliva, ajo, romero, tomillo y salvia y guarnición de patatas baby asadas con ajo.

Brick de salmón con setas y alga nori

Lomo de salmón con setas encurtidas con vinagre de frambuesa envuelto en alga nori y pasta brick con salsa de coco aromatizada con lima.

Crumble de verduras a la parmesana

Gratinado de berenjenas y calabacín a la plancha con salsa de tomate confitado, mozzarella de búfala y queso parmesano.

Fiochetti de gorgonzola y pera

Saquitos de pasta fresca rellenos de queso gorgonzola y pera con salsa suave de limón.

Postre

Brookie con helado de vainilla

Fusión de brownie y cookie: brownie de chocolate negro y nueces con cobertura de galletas de mantequilla con chips de chocolate negro.

Incluye vino tinto de Rioja joven 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 32[€]

Aperitivo

Salmorejo

Emulsión de tomate y pan con aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez y una pizca de ajo.

Entrantes a compartir

Causa limeña de pollo y aguacate

Ensaladilla de patata, pollo, aguacate y huevo de codorniz. Aliñada con mayonesa de ají amarillo, cebolla morada y lima. Un poco picante.

Ensalada crujiente con rollitos de feta, berenjena, tomate seco y pistachos

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

Quesadilla vegetal

Tortillas mexicanas de trigo rellenas de verduras de temporada a la plancha con queso brie y guacamole.

Segundos a elegir

Solomillo ibérico con Tapenade

Solomillo de cerdo a la plancha con emulsión de aceitunas negras, alcaparras, anchoas, aceite de oliva, ajo, romero, tomillo y salvia y guarnición de patatas baby asadas con ajo.

Rodaballo con salsa mediterránea

Lomo de rodaballo a la plancha con salsa de tomates cherry salteados, tomate seco, aceitunas, alcaparras, ajo y anchoas. Con guarnición de manzana, hinojo y puerros asados y caramelizados.

Curry rojo de pollo y mango

Estofado de pollo y mango con citronela, jengibre, guindilla y lima kefir. Se sirve con arroz basmati.

Fiochetti de gorgonzola y pera

Saquitos de pasta fresca rellenos de queso gorgonzola y pera acompañados de salsa suave de limón.

Postre

Brookie con helado de vainilla

Fusión de brownie y cookie: brownie de chocolate negro y nueces con cobertura de galletas de mantequilla con chips de chocolate negro.

Incluye vino tinto de Rioja joven 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 37[€]

Aperitivo

Salmorejo

Emulsión de tomate y pan con aceite de oliva virgen, vinagre de Jerez y una pizca de ajo.

Entrantes a compartir

Nems vietnamitas

Rollitos crujientes de pasta brick rellenos de verduras, cerdo y gambas con aliño de vinagre de arroz y guindilla y hierbas aromáticas.

Ensalada de quinoa con escalivada

Quinoa salteada con almendras y cebolleta acompañada con escalivada de berenjena, calabacín, pimiento rojo, cebolla y aceite de tomate seco.

Crumble de verduras a la parmesana

Gratinado de berenjenas y calabacín a la plancha con salsa de tomate confitado, mozzarella de búfala y queso parmesano.

Segundos a elegir

T-bone steak

Corte de ternera a la plancha con salsa Chimichurri: vinagreta con perejil, orégano, ajo, cebolla y pimentón y guarnición de patatas baby asadas con ajo.

Solomillo ibérico con Tapenade

Solomillo de cerdo a la plancha con emulsión de aceitunas negras, alcaparras, anchoas, aceite de oliva, ajo, romero, tomillo y salvia y guarnición de patatas baby asadas con ajo.

Rodaballo con salsa mediterránea

Lomo de rodaballo a la plancha con salsa de tomates cherry salteados, tomate seco, aceitunas, alcaparras, ajo y anchoas. Con guarnición de manzana, hinojo y puerros asados y caramelizados.

Fiochetti de gorgonzola y pera

Saquitos de pasta fresca rellenos de queso gorgonzola y pera acompañados de salsa suave de limón.

Postre

Brookie con helado de vainilla

Fusión de brownie y cookie: brownie de chocolate negro y nueces con cobertura de galletas de mantequilla con chips de chocolate negro.

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).