

# *Nuestra Carta...*

En La Borraja somos conscientes del privilegio de contar con un edificio que nos brinda la posibilidad de mirar de frente a uno de los rincones que más fascinan en todo el mundo, la Alhambra un regalo que será correspondido de la única forma que sabemos: creando una gastronomía propia, basada en los sabores Andaluces, que nos han legado anteriores generaciones.

Que podáis paladear con todos los sentidos los sabores que os ofrezcamos aquí va a ser nuestro principal reto, y con Javier Feixas al mando de la cocina tenemos parte del camino asegurado. Su pasión por la cocina convierte en verdaderas delicias los platos que elabora mirando siempre adelante, pero sin olvidar la cocina de antaño.

Buen provecho.

#### INTOLERANCIAS Y/O ALERGIA

Si padece algún tipo de intolerancia y/o alergia a algún producto, no dude en decirlo al personal. Están formados y concienciados en este aspecto. Disponemos de pan y cerveza para celíacos.



**LA BORRAJA**  
*Carmen de San Nicolás*  
*Restaurante & Eventos*

## Entrantes - Comienzo - Picoteo

## Temporada Otoño - Invierno

|                                                                                                                                                                       |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Jamón</b> - Al corte de puro bellota Arturo Sánchez.                                                                                                               | 20,00 €          |
| <b>2015 Quesos</b> - Selección de quesos de Granada con panes tradicionales y complementos.                                                                           | 17,00 €          |
| <b>2015 Anchoa</b> - Del Cantábrico 00 tratada en casa.                                                                                                               | 3,00 €<br>/ und. |
| <b>2017 Gallo</b> - Un "Ajo-pollo" tradicional contundente de almendras acompañado de cretas de gallo crujientes y huevos camperos.                                   | 19,00 €          |
| <b>2016 Pato</b> - Trancha de foie fresco desvenado a la sal y mezcla de pimientas del mundo, pan especiado y pinceladas de cítricos.                                 | 23,00 €          |
| <b>2017 Más que cebolla</b> - Sopa de cebolla de la abuela del pueblo clarificada con chipirón relleno de papada ibérica.                                             | 16,00 €          |
| <b>2014 Setas de otoño e invierno</b> - Recreando un bosque de temporada con la bruma de la mañana.                                                                   | 18,00€           |
| <b>2017 Vieiras y Jamón de bellota</b> - Vieras grilladas con dumpling de guisantes, manzana y hierbabuena, caldo clarificado de jamón y aire de mantequilla tostada. | 21,00 €          |
| <b>2017 Homenaje a la Quisquilla de Motril</b> - Quisquilla atemperada con su caldo concentrado y clarificado, cabezas peladas y fritas.                              | 24,00 €          |
| <b>2017 Brotes tiernos</b> - Ensalada de brotes tiernos, carne de tomate y complementos de invierno con vinagreta de frambuesa y Sri racha.                           | 17,00 €          |
| <b>2017 Cigala</b> - Cigalas a la brasa con gazpachuelo de sus cabezas.                                                                                               | 23,00 €          |
| <b>2017 Sierra Nevada y Mar de Alborán</b> - Arroz meloso de mollejas de cordero Segureño, pulpo seco y congrio de roca.                                              | 22,00 €          |

## Pescados

### 2017 Riofrío

Cazuela tradicional de guiso de esturión, borraja y caviar ecológico de Riofrío. 23,00 €

### 2017 Bárbate

Ventresca de atún de almadraba sellada a la parrilla con un encebollado de ibérico de atún. 26,00 €

### 2017 Conil de la Frontera

San Pedro asado con toques de anises de campo, tupinambo y shitakes. 24,00 €

### 2017 Motril

Lomo de Raya de playa en adobo con estofado de patata y costilla de bellota. 21,00 €

## Carnes

### 2017 Huéscar

Cordero Segureño asado con guiso de sus manitas estofadas y velo nazarí. 26,00 €

### 2017 Caza menor

Pichón de Breeses asado al carbón reposado sobre maíz. 24,00 €

### 2017 Buey

Taco de buey madurado con castañas, ñoquis de boniato asado en carbón y tirabeques. 22,50 €

### 2017 Caza mayor

Lomo de Ciervo grillado, parfait de su corazón y jugo de granada y pino. 26,00 €



IVA incluido

## Postres

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>2018 La Idea</b> - Bombilla de manzanilla-limón.                                     | 9,00 € |
| <b>2017 Clásico</b> - Tatin de manzana con cremoso de caramelo salado y crema caliente. | 9,00 € |
| <b>2017 Alpujarra</b> - Requesón con miel.                                              | 9,00 € |
| <b>2017 Otoño dulce</b> - Cremoso de Trompetas y trufas.                                | 9,00 € |
| <b>2017 100% Chocolate</b> - Chocolate, chocolate y más chocolate...                    | 9,00 € |

## Menús Degustación

### Menú gastronómico corto **“Cautiva”**.

El menú degustación se elaborará cada día con platos seleccionados de la carta.

Se compone de cuatro platos más un plato dulce del que le informaremos antes de que comience.

Precio por persona 50,00 €

### Menú gastronómico largo **“San Nicolás”**.

El menú degustación se elaborará cada día con platos seleccionados de la carta.

Se compone de ocho platos más un plato dulce del que le informaremos antes de que comience.

Precio por persona 80,00 €

El menú degustación solo se servirá a mesas completas. También existe la posibilidad de acompañarlo con una opción de maridaje que incluye cuatro referencias de diferentes vinos.

Maridaje con Cuatro vinos + 1 vino de postre 11,00 €

Maridaje de Cuatro vinos + 1 vino de postre 22,00 €

Servicio de pan y aceite. 4,00 €



LA BORRAJA  
Carmen de San Nicolás  
Restaurante & Eventos

IVA incluido



**LA BORRAJA**  
*Carmen de San Nicolás*  
*Restaurante & Eventos*

[www.laborraja.com](http://www.laborraja.com)

[info@laborraja.com](mailto:info@laborraja.com)