

le bistró

BY EL CONJURO

PARA EMPEZAR

Tomate mediterráneo, caballa curada y migas de aceite y albahaca	17
Nuestra anchoa, con mantequilla ahumada y pan brioche (min. 2 ud)	4
Alcachofa flor, huevo frito y yema (unidad)	6,5
Trilogía de ostras a la brasa: ponzu, holandesa y bechamel de jamón	18
Nuestras gambas al ajillo	30
Tartar de quisquillas y emulsión de erizo	25
Atún kimuchi	25
Alcachofa a la brasa, yema cocinada y trufa (unidad)	10

SEGUIMOS COCINANDO

Croqueta de txuleta a la brasa y trufa (4 unidades)	18
Escabeche de calabaza, pescado azul y micuit	21
Pulpo a la brasa con boniato y sobrasada	23
Oreja guisada, capuchina de anguila y refrito jerezano	22
Puerro a la brasa, velouté ibérica y papada en adobo	19
Vieiras asadas con papada	24
Judías verdes, patata con huevo y trufa	20

PARA TERMINAR

Molleja de vaca, sobrasada y humus	21
Canelón de pularda rustida, patata, foie gras y trufa	26
Berenjena japo soasada y americana de quisquillas thai	19
Carrillera de vacuno lacada, polenta y naranja de feria	22
Mogote ibérico moruno, jugo de carne y limón marroquí	20
Pollo coquelet relleno y braseado en su jugo	28
Lomo de vaca clandestino Txogitxu	30
Brioche de rabo de toro, patata y trufa	26

PARA OTRO DIA (POR ENCARGO/MÍNIMO PARA 2 PERSONAS)

Arroz del señorito	19
Arroz negro de sepia	19
Arroz meloso de manitas y bogavante	25

EL DULCE FINAL

Olla de chocolate	12
Torta real de Motril y sorbete de mandarina	8,5
Torrija de brioche y helado de leche merengada	8,5
Tarta de queso y trufa	12

Si usted tiene algún tipo de intolerancia alimentaria, por favor comuníquelo a nuestro staff y le facilitaremos la carta de alérgenos. 10% IVA incluido.

MARTÍNEZ CAMPOS 8 - GRANADA - +34 958 536 029 - WWW.ELCONJURORESTAURANTE.COM - @LEBISTROBYELCONJURO  