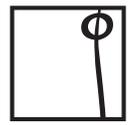




EL DESEO



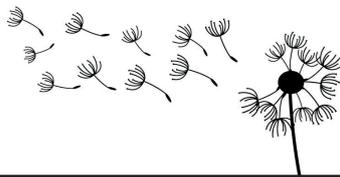
Plaza La Romanilla 20



Tel. 958 536 600. Granada

El Deseo se viste de "vintage"

El restaurante El Deseo vuelve a sorprendernos con la "máquina del tiempo", sin olvidar su divertida propuesta gastronómica de fusión española-italiana, vuelve con personalidad a las recetas auténticas de "los 80".



Tendencias: Vinos naturales

¿Qué es un vino natural...?. La definición de vino natural genera bastante controversia. Aunque no hay una definición legal ni organismo que lo certifique, el restaurante El Deseo rompe las reglas simplificando su definición:

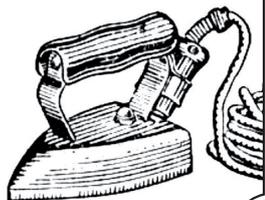
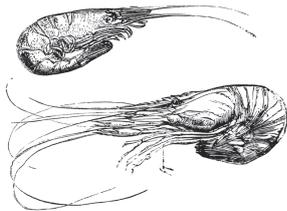
Vino natural es todo aquel vino logrado con poca intervención, ya sea en el cultivo del viñedo como en su elaboración en la bodega para su transformación en vino.

Novedades

Gambas "Planchadas"

Otra manera mas divertida de usar una tabla de planchar.

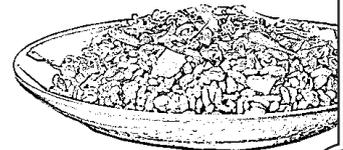
9,50€



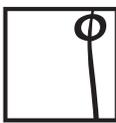
Risotto de "Moda"

Con delicado queso taleggio fundido, trufa negra y foie-gras rallado.

12,90€



C E R V E Z A S



Pequeñas locuras para picar

Gambas "Planchadas" 9,50€

Otra manera mas divertida de usar una tabla de planchar.

"Trufas" de Bacalao..... 9,90€

Divertidas croquetas de bacalao disfrazadas de trufa negra.

Pan y Nutella de Pollo..... 9,50€

Crema de foie de pollo para huntar en crujiente galletas saladas.

Pera y Provola..... 9,90€

Rica provoletta crujiente servida con pera confitada.



Ensaladas

Ensalada Vegetariana 7,50€

Ensalada de temporada con manzana, piñones, uvas pasas y vinagreta de yogurt.

Delirio de "Ricotta" 9,00€

Tres variedades de tomate aliñado con pesto de su propio jugo y ricotta siciliana de fermentación natural.

Nuestro Remojón Granadino 10,00€

Carpaccio de bacalao ahumado con granada fresca, escarola y mayonesa de bacalao.

Ensalada de Pollo..... 9,90€

En una cesta de pasta filo, laminas de pollo con espuma de stracchino y verdura fresca.

MUSEUM REAL

RESERVA

una obra de arte

19,50€



Tártaras

Cocktail Tartar de Gambas 14,50€

Un toque fugaz de vapor, cortadas a cuchillo con auténtica salsa rosa y huevas de salmón.

Atún Mediterráneo..... 14,50€

Rico atún con ensaladitas de brotes, caviar de aceitunas negras y todos los sabores de nuestro mediterráneo.

Steak Tartare..... 14,50€

Un clasico en versión "Deseo".



Henry O'Connell
Language School

Cambridge English Language Assessment
Exam Preparation Centre

**Aprende inglés,
habla inglés.**

- Camino de Ronda, 71. Ed. Neptuno 2º 6
- Avda. de la Constitución, 41 (Caleta) 1ªA
- C/ Torre del Capitán, 4-1ºC

Tlf: 958 265 195

www.hogranada.com

info.hogranada.com

Entrantes para compartir

Parmigiana Originale 10,90€

La receta mas vintage de este plato eterno.

Templada de Pulpo y Patata 11,90€

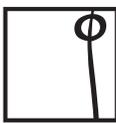
Tiempo tentáculo de pulpo, braseado con patatas al vapor y un ali-oli rosado único.

Huevos rotos 11,90€

Tallín de huevo cocinado a baja temperatura, patatas, fonduta de fina trufa negra y taquitos de jamón de recebo.

Mollejas del Deseo 12,50€

Blanquísimas mollejas de cordero rostreada con Topinambur, sólo para los más entendidos.



EL DESEO

mediterranean lifestyle

Frituras

Gambas y boletus..... 12,50€

Crujiente tempura siciliana con un toque agridulce.

Cartuchito Andaluz 12,50€

Tiernos calamares acompañados de un fresquísimo colorido de verduras, fritos al punto y servido en cono de papel.

Costolette de Cordero 14,50€

Chuletillas de cordero empanadas y fritas "modo deseo" acompañadas de yema de espárrago blanco.



Arroces

Poesía de Risotto 9,90€

Risotto clásico milanese con azafrán y terminado con setas de temporada.

Risotto Bogavante 12,90€

Risotto cocinado con el bogavante más fresco.

Risotto "de Moda" 12,90€

Con delicado queso taleggio fundido, trufa negra y foie-gras rallado.



practica ~ controla ~ fluye

**Entrégate al bienestar,
practica Flow.**

Fisioterapia, osteopatía y Pilates
en clases personalizadas
de cuatro personas.

Av de las Fuerzas Armadas, 1, 18014 Granada
958 20 00 28

flowgranada.es

Pastas

Lasagna Clásica..... 9,00€

receta tradicional de pasta casera condimentada con bechamell y bolognesa.

Ñoquis a la Vodka 11,50€

Date un viaje a los años 80! Gambitas con tomatito, un toque de nata y todo flambeado con vodka...

Tortelli Madrid..... 12,90€

Un gran mito transformado en pasta, relleno de burrata con crujiente de jamón de recebo y rematado con anchoas del cantábrico.

Ravioli Montés 12,90€

Ravioli rellenos con queso fresco de bufala y espinacas, salseados con crema de trufa.

Tallarines Boscaiola..... 10,90€

Tallarines de boletus salteados con jamon dulce, nata y espinacas frescas.

siguenos en:



elblogdeldeseo.com



facebook.com/RestauranteElDeseo



twitter.com/RestaElDeseo

Platos únicos

"Calamareh Granainoh" 14,50€

Hechos a la parrilla con crema de habas secas y espinacas frescas.

Couscous de Cigalas 15,50€

Atrévete... no hay mas que decir.

Tagliata..... 19,50€

Tierna carne roja fileteada y cogollos a la brasa con salsa bemesa.

Pato Confitado..... 16,00€

Muslo de pato confitado servido con boniato y aceto balsámico.

Solomillo Premium 19,90€

Solomillo de ternera laminado, cocinado a la sartén en el horno con jugosas patatas y setas de temporada.



EL DESEO

mediterranean lifestyle

Pizzas

Barbacoa 9,00€

Sobre nuestra base de tomate y mozzarella, bacon crujiente, huevo duro, mahonesa y salsa barbacoa.

Mar y Huerto 9,50€

Sobre nuestra base de tomate y mozzarella, caballa en aceite y cebolla elaborada.

Bambino 9,00€

Sobre una base de salsa de tomate y mozzarella, algunas lonchas de nuestro sabroso jamón dulce.



¿TE GUSTARÍA ESTAR



ESPACIO PUBLICITARIO DISPONIBLE



Leggera..... 10,50€

Salsa de tomate con nuestro pesto a la genovese, rúcula fresquísima, queso feta, mozzarella de bufala, tomatitos cherry, todo recubierto con finísimas escamas de Parmigiano Reggiano.

Doydos 10,50€

La clásica cuatro quesos, fusionando dos quesos italianos y dos españoles.

Mediterránea..... 9,00€

Sin queso, con salsa de tomate, alcachofas, aceitunas negras, alcaparras y anchoas.

Contadina "Blanca" 11,00€

Sin tomate, con mozzarella, scamorza ahumada, berenjena frita y jamón de recebo.

A lo Rico 11,50€

Nuestra base de rico tomate y mozzarella, con solomillo de ternera salteado con porcini y trufas.

Cantábrica..... 16,50€

Tomate kumato natural, exquisita mozzarella de bufala y auténticas anchoas del Cantábrico.

Cocktails

Zorongo 5,00€

Vodka balanceada con zumo de limón, jarabe de especias, jugo de naranja fresco y pulpa de mango.

A las cinco de la tarde 5,00€

Un matrimonio de Aperol y fresa, toque de limón y merengue...
Pruébalo, a nadie le amarga un dulce.

Anda jaleo 5,00€

Ginebra balanceada con zumo de limón, hierbabuena, azúcar, servido con soda, una alternativa a la habitual copa.

Dos muchachas 6,00€

Empezamos golpeando raíz de jengibre, luego añadimos el maracuyá, zumo de limón, ron añejo y el azúcar, y terminamos con la adición de ginger ale, ideal para acompañar una de nuestras tapas.

El Rey de Grana' 6,00€

Nuestra versión del Mint-Julep, azúcar, menta, una gota de angostura y ron con aroma a vainilla, servido con mucho hielo y frutas de temporada.

Ponche del día..... 3,75€

Clásico aperitivo italiano con una propuesta diferente cada día...
Pruébalo!

Rossini 4,00€

Aperitivo espumoso a base de Prosecco y pulpa de fresa natural.

Mai tai 5,00€

Una mezcla simple y elegante de ron jamaicano y ron de Martinica, licor de naranja, limón y horchata francés.

Old fashioned 6,00€

La receta original del famoso Club Pendennis en Louisville, donde se inventó: bourbon, gota de angostura, azúcar y cascara de naranja.

Daiquiri 5,00€

Máximo ejemplo del sabor de la vieja cuba: perfecta combinación de ron blanco con lima y azúcar. Un clásico imperturbable.

Tommy's Margarita 6,00€

Directamente desde el Tommy Mexican Restaurant de San Francisco; tequila reposado enriquecido con miel de agave, zumo de limón. Se presenta con el borde de la copa con sal. Atrevido...

¿Cómo te gustaría sentirte hoy?

Vinos italianos

	botella	copa
S. di Romagna Biagio Antico ●	15,50€	3,00€
<i>Seductor. Emilia Romagna.</i>		
Valpolicella Classico Superiore ●	15,70€	3,00€
<i>Camaleónico. Veneto.</i>		
Rosso di Montalcino ●	25,50€	
<i>Tenaz. Toscana.</i>		
Brunello di Montalcino ●	39,50€	
<i>Meditativo. Piemonte.</i>		
Proseco di Valdobbiadene ●	17,50€	3,50€
<i>Divertido. Veneto.</i>		
Lambrusco di Modena Concerto ●	14,50€	2,50€
<i>Vivaz. Emilia Romagna.</i>		
Moscato Dolce ○	17,00€	2,75€
<i>Elegante. Asti.</i>		

Naturales

	botella	copa
V. dei Castelli di Jesi Di Gino ○	14,50€	3,00€
<i>Único. Marche.</i>		
Di Gino Rosso Piceno ●	14,50€	3,00€
<i>Dinámico. Marche.</i>		
Catarrato ○	14,90€	3,50€
<i>Delicado. Sicilia.</i>		
Bo2 ●	15,50€	3,50€
<i>Arrollador. Granada.</i>		
Bo Brut ●	24,90€	
<i>Atrevido. Granada.</i>		
Purulio ○	14,90€	3,00€
<i>Futurístico. Granada.</i>		

Recomendados

Mencal - 16,50€ / 3,00€
Original. Granada. (blanco)

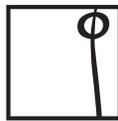
Memento - 21,00€
Selecto. Granada. (tinto)

botella copa

DeBeroz ●	14,50€	2,75€
<i>Equilibrado. Somontano.</i>		
DeBeroz Rosado ○	15,50€	2,75€
<i>Plancentero. Somontano.</i>		
Juan Gil C.V ●	17,80€	
<i>Elegante. Jumilla.</i>		
Colegiata Barrica ●	14,50€	
<i>Pleno. Toro.</i>		
Manzanilla Papyrusa ○	18,50€	3,50€
<i>Flamenca. Xeres.</i>		
Muñana ●	16,50€	3,50€
<i>Sorprendente. Granada.</i>		
Muñana 3 Cepas ●	26,00€	
<i>Importante. Granada.</i>		
Carles Andreu Cava Brut ●	15,15€	
<i>Intrigante. Costers del Segre.</i>		
Carles Andreu Cava Brut Reserva ●	18,00€	
<i>Refinado. Costers del Segre.</i>		
Gramona Imperial Cava ●	36,00€	
<i>Exuberante. Penedés.</i>		
PX Romate ●	13,50€	2,50€
<i>Cautivador. Jerez.</i>		
Pujanza Norte ●	46,00€	
<i>Tremendo. Rioja.</i>		
Dominio de Atauta ●	46,00€	
<i>Impresionante. Ribera del Duero.</i>		
Museum Real Reserva ●	19,50€	
<i>Completo. Cigales.</i>		
Habla del Silencio ●	19,50€	
<i>Místico. Extremadura.</i>		
Obra ●	13,50€	2,50€
<i>Atractivo. Ribera del Duero.</i>		
Prios ○	13,50€	2,50€
<i>Festivo. Rueda.</i>		
Mendrano-Irazu ●	13,50€	2,50€
<i>Popular. Rioja.</i>		
Pampano ○	14,50€	2,75€
<i>Simpático. Rueda.</i>		
Sentido ●	20,50€	3,50€
<i>Generoso. Ribera.</i>		
Gessamí ○	18,50€	
<i>Sensual. Penedés.</i>		
Ares Crianza ●	16,50€	3,50€
<i>Intenso. Rioja.</i>		

○ blanco ● tinto ○ rosado ● espumoso ● espumoso tinto

*Todos estos precios se incrementarán en un 10% en concepto de IVA.
En terraza los precios se incrementarán un 10%.



Dulces

“Migas” de Merengue 6,00€

Merengue cuidadosamente desmenuzado, acompañado de frutos rojos del bosque con nata montada al perfume de vainilla.

Sumergido en café 6,00€

Semifrío de avellana recubierto con una crema caliente de café.

Piña Rossa 6,00€

Osmosis... Locura... Un postre sin reglas.

Morcilla 5,00€

Morcilla de chocolate. ¿Te lo crees?... Pídelo.

“Caña” de Tiramusú 5,50€

La receta della mamma servida en un vaso de caña.

Mojito del Deseo 6,90€

Macedonia de fruta exótica con ron miel, cubierta de sorbete de lima y hierbabuena.

Volcán de Chocolate 7,00€

Mini tartaleta de chocolate crujiente por fuera y tierna por dentro, con helado de vainilla.

Bebidas

CocaCola o similar 1,90€

Agua sin gas Acqua Bona 1,90€

Agua con gas Acqua Bona 2,50€

O San Pellegrino

Zumos Minute Maid..... 2,50€

Piña, Melocotón, Naranja, Tomate.

Cerveza barril o similar 1,80€

Doble cerveza..... 3,00€

Tinto de verano 1,80€

Copa de cerveza o vino de verano 2,10€

Copa de sangría 3,50€

Jarra cerveza o tinto de verano 9,00€

Jarra sangría..... 15,50€

Alhambra Especial 2,50€

Alhambra 1925 3,00€

Vermouth Casero..... 3,50€



ICE COLD!
Drink
Coca-Cola
Delicious
and
Refreshing

¡Nueva botella de 350 ml!

2,40€ ¡Sólo en mesa!

