

TINTA *f* **FINA** | & **co**
restaurante vinoteca

CARTA MENÚ



STARTERS

Entradas con sabor a mar



OSTRAS CORNER OYSTER

OSTRAS GILLARDEAU Francia, Marennes Olerón Unidad 4,60
Ostra Carnosa delicada y de textura perfecta
Delicate and fleshy oyster, with perfect texture

OSTRA JAPÓN Salsa Ponzu, Soja, Wakame, Huevas de Salmón 6,90
Japan Oyster, Ponzu Sauce, Soy, Wakame, Caviar Salmon

OSTRA PARÍS Templada con Foie y Salsa Teriyaki 6,90
Paris Oyster with Foie Teriyaki Sauce

OSTRA + COPA DE CAVA Oyster + Cava Glass 8,60



OSTRA + COPA DE CAVA ROSÉ Oyster + Cava Rosé Glass 8,60



OSTRA + COPA DE CAVA Oyster + Cava Glass 9,90



OSTRA + COPA DE CHAMPAGNE 15,90
Oyster + Champagne Glass



FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 72,00
12 Ostras + Botella de Cava Juvé & Camps
12 Oysters + Cava Juvé & Camps



FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 69,00
12 Ostras + Botella de Vino Blanco Albariño/Rueda
12 Oysters + White Wine Bottle

FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 76,00
12 Ostras + Botella de Cava Juvé & Camps
12 Oysters + Cava Juvé & Camps



FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 110,00
12 Ostras + Botella de Champagne
12 Oysters + Champagne Moët Chandon Bottle



CAVIAR

CAVIAR de Esturión Ruso Oscietra Royal 10gr 26,00
Oscietra Royal Russian Sturgeon Caviar 10gr



CAVIAR Oscietra Royal + Copa de Cava 29,00
Oscietra Royal Caviar + Cava Glass

CONCHAS al limón, a la sartén...

SHELLFISH WITH LEMON

CONCHAS FINAS "Malagueñas" al Limón Unidad 3,75
"Conchas finas" with Lemon

ALMEJAS DEL CANTÁBRICO SALTEADAS al Jerez 18,75
Sautéed Clams with Jerez Wine

NAVAJAS DE LAS RÍAS a la Plancha 18,00
Grilled "Navajas"

ALMEJAS, GULAS Y LANGOSTINOS Salteadas con Ajo, Perejil y Almendras 18,90
Clams, Gulas and Prawns, Almonds

VIEIRAS A LA MARINERA - 2 PIEZAS Langostino, Tomate, Cebolla, 15,90
Ajo y Perejil. Servidas en sus conchas
Scallops, Prawns, Tomato, Onion and Garlic

VIEIRAS MEUNIERE - 2 PIEZAS Mantequilla, Champiñón y langostinos 15,90
Servidas en sus conchas
Scallops, Butter, Mushroom and Prawns

MARISCOS DE MOTRIL a la plancha, cocidos, a la sal...

SEAFOOD FROM "MOTRIL" GRILLED, COOKED, WITH SALT...

Las raciones contienen 200gr

Precio/100 gr

GAMBAS BLANCAS White Shrimp 18,90

GAMBAS ROJAS Red Shrimp 18,90

QUISQUILLAS "Quisquillas" Small Shrimps from Granada 18,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

PESCADOS frituras, plancha, pil pil...

FISH, FRIED, GRILLED...

FRITURA VARIADA Surtido de Pescaditos Fried fish assortment Tinta Fina	26,75
CROQUETAS de Pescado y Marisco. (6 uds) Fish and Seafood Croquettes. 6 units	14,90
BOQUERONES Fritos Fried Anchovies	16,90
BOQUERONES AL LIMÓN y Orégano Fried Anchovies with Lemon	16,90
CALAMARES Fritos frescos nacional Fried Squids	19,90
GAMBAS DE MOTRIL Fritas Fried Shrimp	20,90
PUNTILLAS de Calamar Fritas, extras seleccionadas Fried Small Squid	21,00
<hr/>	
PULPO A LA GALLEGA del Mar de Alborán Octopus with Paprika	21,90
PULPO CRUJIENTE TINTA FINA Salsa del Chef Grilled Octopus with Chef Sauce	22,90
PATA DE PULPO A LA BRASA Soja, Ajo, Sésamo y Pimentón de la Vera Octopus on the Grill with Soy, Garlic, Sesame and Paprika	22,90
CHOPITOS Selección a la Plancha en su Tinta Grilled Cuttlefish	22,90
CALAMARES a la Plancha con Cebolla Confitada, Laurel y Pimienta. Fresco nacional Grilled Squid	22,90
GAMBAS BLANCAS DE MOTRIL al Pil Pil Shrimp with Garlic and Olive Oil	21,90

VERDURAS DE LA HUERTA DE GRANADA VEGETABLES

BERENJENAS A LA MIEL de Caña Eggplant with Honey	13,90
HABITAS BABY CON JAMÓN y Huevo Frito de corral Local Baby Beans with Cured Ham and Fried Farm Egg	17,90
ALCACHOFAS FRITAS en Flor a la Trufa y Miel Fried Artichokes with Truffle and Honey	17,90
ALCACHOFAS EN FLOR TINTA FINA Naturales a la Plancha con Jamón de Trevélez Sauteed Artichokes with Iberian Ham	17,90
ALCACHOFAS CON ALMEJAS Y GULAS al Pil Pil con Almendra Laminada Artichokes with Clams, Guls and Almonds	18,90
ALCACHOFAS CON FOIE MICUIT y Mollejas de Pato al Pedro Ximénez Artichoked with sweetbread Paté and pedro ximenez Sauce	21,90
WOK DE VERDURAS Y LANGOSTINOS Japo Xl en Tempura Prawns and Guls Wok with Vegetables	18,90
WOK DE VERDURAS Y PRESA IBÉRICA de Bellota Vegetables with Iberic Pork Wok	18,90
WOK DE VERDURAS Y HABITAS BABY con Jamón de Trevélez Vegetables and baby beans wok with cured ham	18,90
PARRILLADA DE VERDURAS TINTA FINA Espárragos, Setas, Tomate, Cebolleta, Mazorca, Patata, Calabacín, Boniato... Grilled Vegetables: Asparagus, Mushrooms, Tomato, Onion, Potatoes, Zucchini, Sweet Potato...	16,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED



Para Compartir bellota, quesos, salazones, foie, paté...



TO SHARE, IBERIAN CURED HAM, CHEESE, FOIE AND PATE...

		
	125 gr 28,90	75 gr 21,90
JAMÓN DE BELLOTA 100% Ibérico Guijuelo con Almendras Fritas 100% Iberian Cured Ham with Fried Almonds		
QUESO CURADO DE LA CASA 3 Leches, Frutos Secos y Uvas Cured Cheese	16,90	12,90
MITAD Y MITAD Jamón de Bellota y Queso Curado de la Casa 100% Iberian Cured Ham and Cured Cheese	25,90	18,90
		
MOLLEJITAS DE CORDERO LECHAL al Jerez, Ajo y Perejil con patatas fritas Lamb Sweetbreads with Jerez Wine, Garlic and Parsley	21,90	
MOLLEJITAS DE CORDERO CON HABITAS de Granada Lamb Sweetbreads with Baby Beans	21,90	
TOSTAS DE SALMÓN MARINADO con Vinagreta de Miel y Pistacho - 4 uds. Marinated Salmon Homemade, Soya, Honey and Pistachio	15,90	
TOSTAS DE FOIE MICUIT Confitura de Frambuesa y Miel - 4 uds. Foie Micuit Toast with Raspberry and Honey	15,90	
TOSTAS DE ANCHOAS , Crema de Queso de Oveja Curado - 4 uds. y Mermelada de Tomate Anchovies and Cured Sheep's Cheese Toast	15,90	
ANCHOAS ARTESANAS EN SALAZÓN del Cantábrico, Doble Cero Salted Anchovies from Cantabrian Sea with Arbequina Olive Oil	21,90	
FOIE MICUIT DE PATO EN TERRINA Confituras y Frutas Micuit Foie Jar with Jam and Fruits	22,90	

Ensaladas SALADS

ENSALADA TINTA FINA de la Huerta, Tomate, Aguacate, Pepino, Mango y Ventresca Tomato, Avocado, Cucumber, Mango and Tuna Belly	14,90
AGUACATE CON ANCHOAS del Cantábrico Salazón y Aceite de Arbequina Avocado with Salt Cantabric Anchovies	16,90
TEMPLADA DE TRIGUEROS CON PARMESANO Jamón, Tomate y Piñones Grilled Green Asparagus Salad with Parmesan Cheese, Cured Ham, Tomato and Pine Nuts	16,90
BURRATA AL PESTO Tomate, Piñones Tostados y Mermelada de Tomate Burrata Cheese with Basil, Tomato, Pinions and Tomato Jam	16,90
SALMÓN CON BURRATA a la Trufa con Vinagreta de Pistacho, Miel y Aguacate Salmon Fish with Burrata Cheese, Avocado, Pistachio and Honey	16,90
 ENSALADA DE TATAKI DE ATÚN Brotes, Wakame y Aceite de Sésamo Red Tuna Tataki Salad with Wakame Algae and Sesame Oil	18,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

Cocina fusión

FUSION CUISINE



TARTAR · TATAKI

TARTAR DE ATÚN ROJO con Aguacate y Huevas de Salmón **22,90**

Red Tuna Tartar with Avocado and Salmon Caviar

TARTAR DE ATÚN PICANTE y Helado de Mango **22,90**

Red Tuna Tartar Spicy Sauce with Mango Ice Cream

TARTAR DE ATÚN A LA TRUFA con Huevos Fritos de Codorniz **22,90**

Red Tuna Tartar with Truffle and Fried Eggs

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Aguacate, **19,90**

Espárragos, Lima, Naranja, Soja, Sésamo, Miel y Huevo

Marinated Salmon Tartar with Lime, Orange, Soy, Sesame, Honey and Egg

TARTAR DE QUISQUILLAS DE MOTRIL con Lima, **23,90**

Naranja, Cebollino, Cilantro, Soja y Sésamo

Shrimps Tartar with Lime, Orange, Onion, Cilantro, Soy and Sesame

TATAKI DE ATÚN con Brotes, Wakame y Sésamo **24,90**

Red Tuna Tataki with Soybean Sauce and Sesame

CEVICHE



CEVICHE DE ATÚN ROJO TROPICAL, Piña, Mango, **19,90**
Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro

Tuna Fish Ceviche, Pineapple, Mango, Avocado, Red Onion and Cilantro

CEVICHE TINTA FINA, Pulpo, Salmón, Mango, **17,90**
Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro

Ceviche TINTA FINA, Octopus, Salmon, Avocado, Red Onion and Cilantro

CEVICHE DE QUISQUILLAS de Motril, **21,90**

con Aguacate, Cebolla Roja, Leche de Tigre y Cilantro

Shrimps Ceviche with Avocado, Red Onion and Cilantro



cocina fusión japo



para compartir



ensaladas saludables




platos / arroces

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

Huevos rotos de corral EGGS

HUEVOS CON JAMÓN de Trevélez con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón Eggs with Ham, Potatoes and Peppers	15,90
HUEVOS CON PUNTILLAS de Calamar Fritas "extra" Eggs with Small Squid	18,90
HUEVOS CON FOIE Y SETAS SHIITAKE , con Medallón de Foie Extra y Patatas Paja al Pedro Ximénez Eggs with Foie and Mushrooms, Ham and French Potatoes with PX Sauce	19,90

Tempura japo JAPANESE TEMPURA

VERDURAS Y SETAS SHIITAKE en Tempura. Salsa de Soja y Cítricos Vegetables and Shitake Mushrooms Tempura	16,90
LANGOSTINOS JAPO XXL en Tempura. Salsa de Soja y Cítricos Prawns Tempura	18,90
 LANGOSTINOS KIMCHI en Tempura con Mahonesa Picante Kimchi Prawns Tempura with Spicy Kimchi Mayonnaise	18,90
TEMPURA MIXTA Langostinos Japo XXL, Setas Shitake y Verduras. Salsa de Soja y Cítricos Mixed Tempura. Prawns, Shitake Mushrooms and Vegetables	17,90

Carnes GRILLED MEATS

Nuestras carnes rojas de vaca vieja maduradas y seleccionadas

"Con **EXQUISITAS GUARNICIONES** de Patatas, Pimientos de Padrón, Verduras, Arroz..."

ENTRECOT CARNE ROJA Madurada, Seleccionada. Fileteado a la Brasa Beef Entrecote with French Fries and Small Green Peppers	26,90
SUPER ENTRECOT 700 gr. Fileteado a la Brasa. Para compartir Beef Entrecote with French Fries and Small Green Peppers	54,00
CHULETÓN DE VACA VIEJA Para compartir Beef Chop	55,00
SOLOMILLO DE VACA en Taco a la Parrilla Beef Sirloin	26,90
PICAÑA DE ANGUS Brasil a la Parrilla Angus Picaña	26,90
HAMBURGUESA DE VACA VIEJA con Cebolla Caramelizada, Grana Padano y Mahonesa de Mostaza. Servido en Pan Brioche de Patata Old con Beef Burger with Caramelized Onion, Grana Pagano and Mustard Mayonnaise, and Potato Brioche	17,90



ESPECIALIDADES TINTA FINA SPECIALTIES

CODILLO BERLINÉS al Horno, 2 Salsas: Ajolí y Mostaza Pork Shoulder Horned Two Sauces	19,90
PRESA IBÉRICA BELLOTA con Mostaza Suave Iberic Pork with Mustard Sauce	19,90
CARRILLERAS IBÉRICAS TINTA FINA al Vino Dulce con Cebolla Confitada y Manzana Asada Iberic Pork Cheeks with Wine Sauce, Onion and Roasted Apple	21,90
CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL a la Parrilla, Salsa del Chef Lamb Baby Chops	24,90
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE VACA A LA TRUFA y Pedro Ximénez Beef Sirloin with Truffle and Sweet Wine Sauce	27,90
STEAK TARTAR de Solomillo de Vaca con Patatas Paja y Pimientos de Padrón Beef Sirloin Steak Tartar with French Fries and Small Fried Green Peppers	26,90
SOLOMILLO DE VACA TINTA FINA al Oporto con Medallón de Foie Extra y Trufa Beef Sirloin Tinta Fina with Foie, Truffle and Oporto Wine	27,90
SOLOMILLO DE VACA A LA PARMESANA con Salsa de Queso Parmesano y Medallón de Foie Extra Beef sirloin with Parmesan Cheese Sauce and Foie	27,90

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED

Arroz RICE

ARROZ CALDOSO TINTA FINA precio/persona **22,90**
de Marisco. 2 personas
Seafood Rice Tinta Fina - 2 people, p/pers

ARROZ NEGRO de Marisco precio/persona **22,90**
en Tinta de Calamar Suave. 2 personas
Seafood Rice with Squid Ink - 2 people p/pers

Pescados GRILLED FISH

a la parrilla de carbón,
espalda, plancha, sal...

CALAMARES a la Plancha con Cebolla Confitada,
Laurel y Pimienta. Fresco nacional **22,90**
Grilled Squid

PATA DE PULPO A LA BRASA con Aceite de Ajo,
Sésamo y Pimentón **22,90**
Grilled Octopus with Garlic Oil, Sesame and Paprika

PULPO CRUJIENTE TINTA FINA con Salsa del Chef **22,90**
Grilled Octopus with Garlic Oil, Sesame and Paprika

RODABALLO DE LAS RÍAS a la Parrilla **25,90**
Grilled Turbot Fish

MERLUZA CON ALMEJAS Y GULAS en Salsa Verde **26,90**
Grilled Hake with Clams and Guls in Green Sauce

COGOTE DE MERLUZA al Horno Estilo Donosti **25,90**
Roasted Hake Donosti Style

ATÚN ROJO MARCADO Vuelta y Vuelta, **26,90**
Salsa Suave de Mostaza
Grilled Red Tuna and Mustard Sauce

RAPE CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS **26,90**
Salsa Marinera
Monkfish with Clams and Prawns

RAPE A LA PARRILLA con Ajos Tiernos Fritos **25,90**
Monkfish with Tender Fried Garlic

LENGUADO a la Parrilla o Meunier **26,90**
Grilled Flounder or Meunier

LUBINA A LA ESPALDA Salsa de Aceite de Oliva,
Ajo y Ñora **25,90**
Grilled Sea Bass with Olive Oil, Garlic and Small Red Pepper

LUBINA A LA SAL 1 KG. Para compartir **55,00**
Horned Salt Seabass

LOMOS DE LUBINA AL CAVA con Alcachofas en Flor **26,90**
Seabass in Cava Sauce with Artichokes

PESCADOS al Horno o a la Espalda.
Sugerencias según Mercado.
Besugo, Urta, San Pedro, Corvina, Mero, Pargo,
Langosta, Bogavante ...

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED





Postres caseros DESSERTS

TARTA DE QUESO Casera al Horno Homemade Horned Cheese Cake	7,50
TARTUFO DE PISTACHO Helado de Pistachio con Trocitos de Almendra y Pistachio y Corazón de Deliciosa Crema de Pistachio Pistachio Ice Cream Topped with Almonds and Pistachio and Delicious Heart of Pistachio Cream	7,50
HELADO DE CAMELO SALADO Y VAINILLA , Crumble de Galleta y Frutos Secos Salted Caramel Ice Cream, with Vanilla, Biscuit Crumble and Dried Fruits	7,50
BROWNIE con Nueces, Helado de Vainilla y Chocolate Caliente Brownie with Walnuts, Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate	7,50
CHOCOLATE CINCO TEXTURAS Five Textures Chocolate	7,50
COULANT DE CHOCOLATE con Helado de Vainilla Chocolate Coulant with White Vanilla Ice Cream	7,50
BARTOLITOS DE HOJALDRE Y CREMA 3 ud Puff Pastry and Cream Dessert, Glass Sugar and Cinnamon	7,50
PIONONOS ARTESANOS con Helado de Vainilla de Madagascar Artisan "Piononos" with Madagascar Vanilla Ice Cream	7,50
TARTA DE CREMA DE CAFÉ , Chocolate Blanco y Avellanas Coffee Cream Cake, White Chocolate and Hazelnuts	7,50
FRUTAS DE TEMPORADA Seasons Fruits	7,50
SURTIDO DE FRUTAS DE TEMPORADA Assortments Seasons Fruits	7,50

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED