

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

**CARTA
MENÚ**



STARTERS

Entradas con sabor a mar



OSTRAS CORNER OYSTER

OSTRAS GILLARDEAU Francia, Marennes Olerón Ostra Carnosa delicada y de textura perfecta Delicate and fleshy oyster, with perfect texture		Unidad 4,70
OSTRA JAPÓN Salsa Ponzu, Soja, Wakame, Huevas de Salmón Japan Oyster, Ponzu Sauce, Soy, Wakame, Caviar Salmon		6,90
OSTRA PARÍS Templada con Foie y Salsa Teriyaki Paris Oyster with Foie Teriyaki Sauce		7,50
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 Oyster + Champagne Glass		15,90
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Cava Juvé & Camps 12 Oysters + Cava Juvé & Camps		72,00
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Vino Blanco Albariño/Rueda 12 Oysters + White Wine Bottle		69,00
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Cava Juvé & Camps 12 Oysters + Cava Juvé & Camps		76,00
FESTIVAL DE OSTRAS Precio Especial 12 Ostras + Botella de Champagne 12 Oysters + Champagne Moët Chandon Bottle		110,00

CAVIAR

Servido con Tostas de Mantequilla de Pasto Ahumada

CAVIAR de Esturión Ruso Oscietra Royal 10gr Oscietra Royal Russian Sturgeon Caviar 10gr		29,00
CAVIAR Oscietra Royal + Copa de Cava Oscietra Royal Caviar + Cava Glass		32,00

CONCHAS al limón, a la sartén...

SHELLFISH WITH LEMON

CONCHAS FINAS "Malagueñas" al Limón "Conchas finas" with Lemon		Unidad 4,25
ALMEJAS DEL CANTÁBRICO SALTEADAS al Jerez Sautéed Clams with Jerez Wine		18,75
NAVAJAS DE LAS RÍAS a la Plancha Grilled "Navajas"		18,75
ALMEJAS, GULAS Y LANGOSTINOS Salteadas con Ajo, Perejil y Almendras Clams, Gulas and Prawns, Almonds		18,90
VIEIRAS A LA MARINERA - 2 PIEZAS Langostino, Tomate, Cebolla, Ajo y Perejil Scallops, Prawns, Tomatoe, Onion and Garlic		16,90
VIEIRAS MEUNIERE - 2 PIEZAS Mantequilla, Champiñón y langostinos Scallops, Butter, Mushroom and Prawns		16,90

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

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

Las raciones contienen 200gr

GAMBAS BLANCAS White Shrimp		18,90
GAMBAS ROJAS Red Shrimp		20,90
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	17,90
CALAMARES Fritos frescos nacional Fried Squids	22,90
GAMBAS DE MOTRIL Fritas Fried Shrimp	22,90
PUNTILLAS de Calamar Fritas, extras seleccionadas Fried Small Squid	21,00
<hr/>	
PULPO A LA GALLEGA del Mar de Alborán Octopus with Paprika	22,90
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 250 g Selección a la Plancha en su Tinta Grilled Cuttlefish	23,90
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	22,90

VERDURAS DE LA HUERTA DE GRANADA

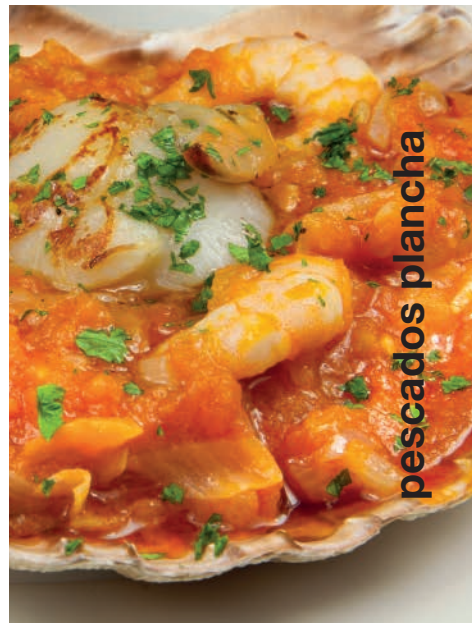
VEGETABLES

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 A la Plancha con Jamón de Trevélez, Huevos de Codorniz y Patatas Artichokes with Cured Ham, Fried Eggs and French Fries	18,90
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 SECRETO IBÉRICO de Bellota Vegetables with Iberic Pork Wok	20,90
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



conchas



pescados plancha



mariscos



pescaditos fritos

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 y Jamón Lamb Sweetbreads with Baby Beans and Cured Ham	21,90	
TOSTAS DE SALMÓN MARINADO con Vinagreta de Miel y Pistacho - 4 uds. Marinated Salmon Homemade, Soya, Honey and Pistachio	16,90	
TOSTAS DE FOIE MICUIT Confitura de Frambuesa y Miel - 4 uds. Foie Micuit Toast with Raspberry and Honey	16,90	
TOSTAS DE ANCHOAS , Queso Brie, Cebolla Confitada - 4 uds. y Mermelada de Tomate Anchovies and Brie Cheese Toast	16,90	
TOSTAS DE MANTEQUILLA de Pasto Ahumada con Anchoas - 4 uds. del Cantábrico Smoked Butter Toast with Salted Anchovies	16,90	
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	16,90
AGUACATE CON ANCHOAS del Cantabrico Doble Cero, Salazón y Aceite de Arbequina Avocado with Salt Cantabrian Anchovies	21,90
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	17,90
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 **22,90**
y Huevas de Salmón
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 **22,90**
de Codorniz
Red Tuna Tartar with Truffle and Fried Eggs

TARTAR DE ATÚN CON CAVIAR de Esturión Ruso **48,00**
y Aguacate
Red Tuna Tartar with Avocado and Russian Sturgeon Caviar

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Aguacate, **21,90**
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, **24,90**
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

TARTAR DE SALCHICHON DE BELLOTA **22,90**
100% Ibérico de Guijuelo
Acorn Sausage Tartar

STEAK TARTAR de Solomillo de Vaca Vieja **26,90**
con Patatas Paja y Pimientos de Padrón
Beef Sirloin Steak Tartar with French Fries and
Small Fried Green Peppers

CEVICHE



CEVICHE DE ATÚN ROJO TROPICAL, Piña, Mango, **21,90**
Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro
Tuna Fish Ceviche, Pineapple, Mango, Avocado,
Red Onion and Cilantro

CEVICHE TINTA FINA, Pulpo, Salmón, Mango, **19,90**
Aguacate, Cebolla Roja y Cilantro
Ceviche TINTA FINA, Octopus, Salmon, Avocado,
Red Onion and Cilantro

AGUACATE A LA BRASA CON CEBICHE **21,90**
DE QUISQUILLA de Motril, con Aguacate, Cebolla Roja,
Leche de Tigre y Cilantro
Grilled Avocado with Shrimps Ceviche with Avocado,
Red Onion and Cilantro

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED



cocina fusión japo



para compartir



ensaladas saludables




platos / arroces

Huevos rotos de corral EGGS

HUEVOS CON JAMÓN de Trevélez con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón Eggs with Ham, Potatoes and Peppers	16,90
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

SOLOMILLO DE VACA en Taco a la Parrilla Beef Sirloin	26,90
MEDALLONES DE SOLOMILLO DE VACA A LA TRUFA y Pedro Ximénez Beef Sirloin with Truffle and Sweet Wine Sauce	27,90
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
SOLOMILLO DE VACA CHATEAUBRIEND 500g con Salsa Bearnesa Chateaubriand beef sirloin 500g, with Béarnaise Sauce	56,00
CODILLO BERLINÉS al Horno, 2 Salsas: Ajolí y Mostaza Pork Shoulder Horned Two Sauces	21,90
SECRETO DE BELLOTA a baja temperatura Iberic Pork at Low Temperature	24,00
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
PALETILLA DE CORDERO LECHAL 600 g para compartir, 2 personas Lamb shoulder, 2 people	56,00

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 Seabass 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 Alcachofa en Flor **26,90**
Seabass in Cava Sauce with Artichoke

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



pescados



pescados



pescados



pescados





Postres caseros DESSERTS

HELADO DE LECHE RIZADA Milk, Cinnamon and Lemon Ice Cream	7,50
TARTA DE QUESO Casera al Horno Homemade Horned Cheese Cake	7,50
TARTUFO DE PISTACHO Helado de Pistacho con Trocitos de Almendra y Pistacho y Corazón de Deliciosa Crema de Pistacho 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
FRUTAS DE TEMPORADA Seasons Fruits	7,50
SURTIDO DE FRUTAS DE TEMPORADA Assortments Seasons Fruits	7,50

PRECIOS IVA INCLUIDO / PRICES VAT INCLUDED