

REVELE  
urban bistro



**Bienvenido a Révèle.**

Aquí, la prisa no existe y la mesa se convierte en un espacio de descubrimiento. Déjate llevar por los aromas, los sabores y las conversaciones que nacen entre plato y plato. Lo demás, poco a poco, se irá revelando.

***Welcome to Révèle.***

*Here, there is no rush and the table becomes a place of discovery. Let yourself be carried away by the aromas, flavors and conversations that unfold between each dish. Little by little, the rest will reveal itself.*



# ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

	media portion	entera full
<b>Tabla de quesos franceses y granadinos</b> variados de vaca, cabra y oveja <i>French &amp; Granada cheese board selection of cow, goat and sheep cheeses</i>	11.90	16.90
<b>Tabla de chacinas ibéricas</b> / <i>French &amp; Granada cheese board</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• Chorizo cular ibérico / <i>Iberian chorizo cular</i></li><li>• Salchichón ibérico / <i>Iberian sausage</i></li><li>• Caña de lomo ibérica / <i>Iberian loin</i></li><li>• Morcilla de Carchelejo / <i>Blood sausage from Carchelejo</i></li></ul>	11.90	16.90
<b>Jamón ibérico cebo de campo Montaraz</b> acompañado de pan con tomate y AOVE <i>Iberian cebo ham from Campo Montaraz served with tomato bread and extra virgin olive oil</i>	16.90	23.50
<b>Anchoas del cantábrico (5uds)</b> en AOVE con cebollita morada <i>Cantabrian anchovies (5 units) in extra virgin olive oil with red onion</i>		20.90
<b>Foie mi-cuit casero</b> con confitura de temporada y pan tostado <i>Homemade foie mi-cuit with seasonal jam and toasted bread</i>		19.80
<b>Tartar de atún de almadraba Fuentes</b> <i>Bluefin tuna tartare - Almadraba Fuentes</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboración clásica con aguacate y soja <i>Classic preparation with avocado and soya</i></li><li>• Tartar de atún con mango picante <i>Spicy Mango Tuna Tartare</i></li></ul>		21.00
<b>Tataki de atún</b> con soja marinada <i>Tuna tataki with marinated soy sauce</i>		22.50



# ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

<b>Alcachofas (3uds)</b>	17.90
A la plancha en flor con jamón frito, queso de leche cruda y aceite de mandarina <i>Artichokes (3) Grilled "flower style" artichokes with crispy ham, raw milk cheese and mandarin oil</i>	
<b>Croquetas de jamón ibérico (6uds) / Iberian Ham Croquettes (6)</b>	14.90
<b>Huevos rotos / Broken Eggs</b>	
· Con jamón ibérico / With iberian ham	14.90
· Secreto salteado con ajo tostado / Sautéed secreto pork with toasted garlic	15.90
· Gambas, gulas y salsa marinera / Prawns, baby eels and seafood sauce	17.50

# ENSALADAS SALADS

<b>Ensalada de tomate Raf o dulce de Motril con aguacate</b>	14.50
<i>Raf or Motril sweet tomato salad with avocado</i>	
<b>Añade Melva a la experiencia</b>	3.50
<i>Add melva tuna to the experience</i>	
<b>Burrata Révèle</b>	15.90
Burrata de 125gr acompañada de tomate, aguacate, fruta de temporada con hierbabuena. <i>Burrata Révèle 175 g burrata with tomato, avocado and seasonal fruit with fresh mint</i>	



# PESCADO Y MARISCO FISH & SEAFOOD

## Ostras / Oysters

- Ostra Clásica / *Classic Oyster* 4.50
- Ostra al bloody Mary con encurtido de apio, polvo de chili y perla de Tío Pepe 5.90  
*Oyster with Bloody Mary, pickled celery, chili powder and Tío Pepe pearl*
- Ostra al whisky ahumado con vinagreta de jengibre y jengibre confiado 5.90  
*Oyster with smoked whisky, ginger vinaigrette and candied ginger*

**Vieira marinera / Scallop in sailor-style sauce** 15.90

**Gambas al ajillo** 15.90  
**con mantequilla de cilantro**  
*Garlic Prawns with coriander butter*

**Taco de atún a la plancha** 23.90  
*Grilled Tuna Steak*







# NUESTRAS CARNES MEATS

**Lasaña** 17.90  
de ragú de ternera con panceta hecha a  
baja temperatura con bechamel  
*Beef ragù lasagna with slow-cooked pancetta and béchamel*

**Lomo bajo de vaca / Beef Striploin** 25.90

**Solomillo / Beef Tenderloin**

- Taco a la plancha con su guarnición / *grilled steak with garnish* 25.90
- Con salsa de setas y nata / *with mushroom cream sauce* 26.50

**Abanico ibérico** 23.90  
con guarnición de patatas a la mantequilla de eneldo  
*Iberian Pork "Abanico" with dill butter potatoes*

**Hamburguesa** 16.90  
de chuleta madurada con mermelada de bacon, pan brioche,  
pepinillo encurtido casero en miel de bosque y mayonesa.  
*Aged rib steak burger with bacon jam, brioche bun,  
homemade pickled cucumber in forest honey and mayonnaise.*





# POSTRES DESSERTS

2uds 5uds

## Surtido de macarons / *Macaron selection*

5.90 13.50

- De Maracuyá / *Passion fruit*
- De frambuesa / *Raspberry*

## Tarta cremosa de limón y base crujiente

7.50

*Creamy lemon tart with a crunchy base*

## Cookie caliente

8.50

de praliné de nuez pecana y  
chocolate 50% con helado de vainilla

*Warm Cookie pecan praline and 50% chocolate with vanilla ice cream*

## Tartufo de pistacho de Brönte

6.50

*Bronte pistachio tartufo*

### Alérgenos / *Allergens*

1. Gluten / *gluten*

6. Soja / *soya*

11. Sésamo / *sesame*

2. Crustáceos / *crustaceans*

7. Leche / *milk*

12. Sulfitos / *sulphites*

3. Huevos / *eggs*

8. Fr. cáscara / *nuts*

13. Altramuces / *lupins*

4. Pescado / *fish*

9. Apio / *celery*

14. Moluscos / *mollusks*

5. Cacahuete / *peanuts*

10. Mostaza / *mustard*

Precios en euros con IVA incluido

*Prices in euros, VAT included.*





Cuando la mesa se vacía, los aromas aún permanecen. Una copa a medio terminar,  
el eco de una conversación, el recuerdo de un sabor que apareció sin avisar.

Así termina, y empieza, Révèle  
en esos pequeños instantes que no se explican y solo se vuelven a buscar.

When the table empties, the aromas remain.  
A half-finished glass, the echo of a conversation, the memory of a flavor that  
appeared unexpectedly. That is how Révèle ends, and begins, in those small  
moments that cannot be explained, only sought again.





EV3