

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
<p>☉ Tabla de quesos franceses y granadinos 7/8 variados de vaca, cabra y oveja <i>French &amp; Granada cheese board selection of cow, goat and sheep cheeses</i></p>	11.90	16.90
<p>Jamón ibérico cebo de campo Montaraz 1* acompañado de pan con tomate y AOVE <i>Cebo de campo iberian ham served with tomato bread and extra virgin olive oil</i></p>	16.90	23.50
<p>☉ Anchoas del cantábrico (5uds) 1* / 4 en AOVE con cebollita morada <i>Cantabrian anchovies (5 units) in extra virgin olive oil with red onion</i></p>		20.90
<p>Foie mi-cuit casero 1* / 12 con confitura de temporada y pan tostado <i>Homemade foie mi-cuit with seasonal jam and toasted bread</i></p>		19.80
<p>☉ Tartar de atún de almadraba Fuentes <i>Almadraba red tuna "Fuentes"</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaboración clásica con aguacate y soja 1/4/6/11 <i>Classic preparation with avocado and soya</i></li> <li>· Tartar de atún con mango picante 1/4/6/11 <i>Spicy Mango tuna tartare</i></li> </ul>		21.00
<p>☉ Tataki de atún rojo con soja marinada, teriyaki y alga wakame 2/4/6/11/14 <i>Red tuna tataki with marinated soy sauce, teriyaki and wakame seaweed</i></p>		22.50





# ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

- Alcachofas (3uds) 7 17.90  
en flor a la plancha con jamón, queso curado y aceite cremoso de naranja  
*Grilled bloom artichokes with cured ham, aged cheese and orange creamy oil*
- Croquetas de jamón ibérico (6uds) / Iberian Ham Croquettes (6) 1/3/7 14.90
- Huevos rotos / Broken Eggs
- Con jamón ibérico / With iberian ham 3 14.90
  - Secreto salteado con ajo tostado / Sautéed secreto pork with toasted garlic 3 15.90
  - Gambas, gulas y salsa marinera / Prawns, baby eels and seafood sauce 2/3/4/6/14 17.50
- ⊕ Berenjena asada sobre yogurt griego, reducción de miel de caña caramelizada y pistachos 1/7/8 11.95  
*Roasted aubergine on Greek yogurt, finished with a caramelised sugar cane honey reduction and pistachios.*

# ENSALADAS SALADS

- ⊕ Ensalada de tomate dulce de Motril extra con aguacate 14.50  
*Motril sweet tomato salad with avocado*
- Añade Melva a la experiencia 4 3.50  
*Add bulled tuna to the experience*
- ⊕ Burrata Révèle 7 15.90  
Burrata de 125gr acompañada de tomate, aguacate, fruta de temporada con hierbabuena.  
*125g burrata with tomato, avocado and seasonal fruit with fresh mint*
- ⊕ Burrata de 125gr con puerro confitado y salsa romesco con avellanas 1/7/8 15.90  
*125gr burrata with confit leek and romesco sauce with hazelnuts*





# 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 14 / 9 5.90  
*Oyster with Bloody Mary, pickled celery, chili powder and Tío Pepe pearl*
- ⊕ · Ostra con vinagreta de jengibre y jengibre confitado 2 / 14 5.90  
*Oyster with ginger vinaigrette and candied ginger*

- ⊕ Vieiras / *Scallop* 15.90
- A la meuniere o a la marinera 2 / 3 / 4 / 6 / 14  
*Seafood meuniere or marinara sauce*

- ⊕ Gambas clásicas al ajillo 2 15.90  
con toque de mantequilla de cilantro  
*Classic garlic prawns with a touch of coriander butter*

- ⊕ Taco de atún rojo Almadraba a la plancha 4 / 6 23.90  
con su guarnición de verdura  
*Grilled almadraba red tuna steak with seasonal vegetable side dish*

- ⊕ Lomo de bacalao horneado a la media sal con una soubise y ajada gallega 1 / 4 / 7 21.50  
*Lightly salted oven-baked cod with soubise sauce and Galician garlic dressing*

- ⊕ Calamar a la plancha con su guarnición de verdura y cebolla encurtida 2 / 14 18.90  
*Grilled national squid with seasonal vegetables side dish*





# NUESTRAS CARNES MEATS

**Lasaña** 1/7/9 17.90

de ragú de ternera con panceta hecha a baja temperatura y bechamel

*Beef ragu lasagna with slow cooked pork belly, creamy white sauce and shredded cheese*

⊕ **Lomo bajo de vaca madurada +40 días con guarnición** 3 26.90

*Dry aged cow sirloin +40 days with our house side dish*

⊕ **Solomillo de vaca con su guarnición de la casa** / *Grilled tender tenderloin with our house side dish*

· Taco a la plancha con su guarnición / *grilled steak side dish* 3 25.90

· Con salsa de setas shitake / *with shiitake mushroom cream sauce* 9 26.50

**Abanico ibérico** 3 23.90

con guarnición de patatas a la mantequilla de eneldo

*Iberian Pork "Abanico" with dill butter potatoes*

⊕ **Hamburguesa** 1/3/6/7 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
⊕ <b>Macaron</b> / <i>Macaron</i> 3/8 <i>Sabores de temporada / seasonal flavours</i>	5.90	13.50
⊕ <b>Tarta cremosa de limón y base crujiente</b> 1/3 <i>Creamy lemon tart with a crunchy base</i>		7.50
⊕ <b>Brownie de chocolate 70% con bola de vainilla de México</b> <i>70% dark chocolate brownie with Mexican vanilla ice cream</i>		7.50
⊕ <b>Cookie caliente</b> 1/3/8 de praliné de nuez pecana y chocolate 50% con helado de vainilla <i>Warm pecan praline New York cookie with chocolate chunks and vanilla ice cream</i>		7.50
⊕ <b>Crêpes Suzette</b> (2 unidades) 1/3/7 con salsa de caramelo de naranja y helado de leche rizada. <i>Crêpes Suzette with orange caramel sauce and sheep's milk ice cream.</i>		7.50

## Alérgenos / Allergens

- |                                    |                              |                                 |
|------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Gluten / <i>gluten</i>          | 6. Soja / <i>soya</i>        | 11. Sésamo / <i>sesame</i>      |
| 2. Crustáceos / <i>crustaceans</i> | 7. Leche / <i>milk</i>       | 12. Sulfitos / <i>sulphites</i> |
| 3. Huevos / <i>eggs</i>            | 8. Fr. cáscara / <i>nuts</i> | 13. Altramuces / <i>lupins</i>  |
| 4. Pescado / <i>fish</i>           | 9. Apio / <i>celery</i>      | 14. Moluscos / <i>mollusks</i>  |
| 5. Cacahuete / <i>peanuts</i>      | 10. Mostaza / <i>mustard</i> | 1* Gluten (aparte)              |



Producto Halal

Consulta la opción de solicitar la retirada de algún producto de nuestros platos.  
*Requests to remove products of a dish due to allergies is available. Check with our staff*

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