

menús especiales

REVELE
urban bistro

reveleurbanbistro.com



MENÚ

BRISA DE LA PROVENZA

Pan de horno moruno de Alfacar y su aperitivo

2 bebidas incluidas por persona

A COMPARTIR (cada 4 personas)

Crema fina de castañas

con aceite de trufa y setas

Macaron de rulo de cabra

con hilo de miel y aroma de tomillo

Huevos rotos

con secreto, ajo tostado y huevo ecológico

INDIVIDUAL A ELEGIR

Taco de atún rojo de Almadraba Fuentes

a la plancha con guarnición de verdura

Lasaña de ragú de ternera y panceta

cocinada a baja temperatura, bechamel cremosa y queso curado

POSTRE

Brownie de chocolate negro 70%

con bola de helado de leche rizada



50€ por persona

Precios con IVA incluido

No incluye café o infusión



MENÚ HUERTA DE OTOÑO

Pan de horno moruno de Alfacar y su aperitivo

3 bebidas incluidas por persona

A COMPARTIR (cada 4 personas)

Macaron de foie mi-cuit

con ganache de higos

Tosta de pan brioche con anchoa del cantábrico 00

con base de mantequilla trufada

Selección de quesos granadinos y franceses

Burrata de calabaza asada

sobre aceite de menta y albahaca con miel de romero y ajo tostado

Alcachofa en flor a la plancha (individual)

con lámina de jamón ibérico, queso curado y aceite cremoso de naranja

INDIVIDUAL A ELEGIR

Taco de atún rojo de Almadraba Fuentes

a la plancha con guarnición de verdura

Abanico ibérico

con guarnición de patatas a la mantequilla de eneldo

POSTRE

Tarta cremosa de limón

y base crujiente



55€ por persona

Precios con IVA incluido

No incluye café o infusión



MENÚ

MAR DE LA CAMPiÑA

Pan de horno moruno de Alfacar y su aperitivo

3 bebidas incluidas por persona

A COMPARTIR (cada 4 personas)

Macaron de foie mi-cuit

con ganache de higos

Ostra Nathalie-Sebastian

clásica Nº 2

Jamón ibérico al corte

con su pan con tomate y queso curado manchego

Berenjena asada

sobre yogurt griego, reducción de miel de caña caramelizada y pistachos

Vieiras a la meuniere

INDIVIDUAL A ELEGIR (carne o pescado)

Taco de atún rojo de Almadraba Fuentes a la plancha con guarnición de verdura

Rape a la marinera con gambas y gulas

-

Abanico ibérico con guarnición de patatas a la mantequilla de eneldo

Lomo bajo de vaca madurada con su guarnición

POSTRE

Entremet de praliné de nueces

toffee y chocolate especiado





MENÚ

ALTA ALQUIMIA

Pan de horno moruno de Alfacar y su aperitivo

3 bebidas incluidas por persona

A COMPARTIR (cada 4 personas)

Consomé al oporto

y foie con croutons frotados con trufa y colmenillas salteadas en mantequilla noisette

Macaron de ganache de boletus

ligada con una pasta fina de avellana

Croqueta cremosa de queso comté y jamón ibérico

Brioche croque monsieur

de jamón de pato, bechamel y cremoso queso gratinado

Vieira marinera

con gulas y gambas

INDIVIDUAL A ELEGIR (carne o pescado)

Bacalao con salsa beurre blanc de champagne y huevas de trucha

Taco de atún rojo de Almadraba Fuentes a la plancha con guarnición de verdura

-

Lasaña de carrillera y calabaza

Entrecote de vaca madurada con salsa café de París

POSTRE

Entremet de praliné de nueces

toffee y chocolate especiado



80€ por persona

Precios con IVA incluido

No incluye café o infusión



858 83 58 30
Calle General Narváez, 3