

REVELLE
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
🍷 Ostra Clásica / <i>Classic Oyster</i>		4.70
Ostra al bloody Mary con encurtido de apio, polvo de chili y perla de Tío Pepe 14 / 9 <i>Oyster with Bloody Mary, pickled celery, chili powder and Tío Pepe pearl</i>		6.90
🍷 Ostra con vinagreta de jengibre y jengibre confitado 2 / 14 <i>Oyster with ginger vinaigrette and candied ginger</i>		6.90
Ostra + cava / <i>Oyster + Cava</i>		8.50
Festival de ostras (12uds) + Vino blanco (Verdejo, Albariño, Godello, etc)		66.00
Festival de ostras (12uds) + Botella de cava <i>Castillo de Perelada Brut Nature</i>		72.00
Festival de ostras (12uds) + Botella de champagne <i>Möet Chandon</i>		110.00
🍷 Selección de quesos franceses y granadinos 7 / 8 variados de vaca, cabra y oveja <i>French & Granada cheese board selection of cow, goat and sheep cheeses</i>	12.90	17.90
Jamón ibérico cebo de campo acompañado 1* de pan con tomate y AOVE <i>Cebo de campo iberian ham served with tomato bread and extra virgin olive oil</i>	16.90	24.50
Gilda clásica artesanal con aceituna, piparra y anchoa 4 <i>Traditional, handmade gilda with olives, piparra peppers and anchovies</i>		3.00
Gilda especial con anchoa, alcachofa y tomate seco 4 <i>Traditional, handmade gilda with olives, piparra peppers and anchovies</i>		3.25
🍷 Anchoas del cantábrico (5uds) en AOVE con cebollita morada 1* / 4 <i>Cantabrian anchovies (5 units) in extra virgin olive oil with red onion</i>		20.90
Foie mi-cuit artesanal de pato 1* / 12 con confitura de temporada y pan tostado <i>Homemade foie mi-cuit with seasonal jam and toasted bread</i>		21.80





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 15.90
 - Secreto salteado con ajo tostado / Sautéed secreto pork with toasted garlic 3 16.90
 - 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 1/7/8 13.90
 miel de caña caramelizada y pistachos
*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 15.95
Motril sweet tomato salad with avocado
- Añade Melva a la experiencia 4 3.50
Add bulled tuna to the experience
- ⊕ Burrata de 125gr con puerro confitado y salsa romesco con avellanas 1/7/8 16.90
125gr burrata with confit leek and romesco sauce with hazelnuts
- ⊕ Burrata de 125gr sobre aceite de menta y albahaca, 7 16.90
 calabaza asada, miel de ajo y tomillo y pipas de girasol
*125g burrata on a bed of mint and basil oil, roasted pumpkin, garlic
 and thyme honey, and sunflower seeds*



PESCADO Y MARISCO

FISH & SEAFOOD

- ⊕ Vieiras / Scallop (2uds) 16.90
 - A la meuniere o a la marinera 2 / 3 / 4 / 6 / 14
Seafood meuniere or marinara sauce
- ⊕ Gamba blanca de Motril al ajillo 2 16.90
 - con toque de mantequilla de cilantro
Motril white prawns with garlic and a touch of coriander butter
- ⊕ Taco de atún rojo Almadraba a la plancha 4 / 6 24.90
 - con su guarnición de verdura
Grilled almadraba red tuna steak with seasonal vegetable side dish
- ⊕ Lomo de bacalao horneado a la media sal 1 / 4 / 7 23.50
 - con salsa soubise y ajada gallega
Lightly salted oven-baked cod with soubise sauce and Galician garlic dressing
- ⊕ Rape a la plancha o a la marinera con gambas y gulas 2 / 4 24.90
 - Grilled monkfish or monkfish 'a la marinera' with prawns and baby eels*
- ⊕ Tartar de atún de almadraba Fuentes 22.90
 - Almadraba red tuna "Fuentes"*
 - Elaboración clásica con aguacate y soja 1 / 4 / 6 / 11
Classic preparation with avocado and soya
 - Tartar de atún de almadraba 1 / 4 / 6 / 11
picante con mango de Motril
Spicy tartare of almadraba tuna with Motril mango
- ⊕ Tataki de atún rojo con soja marinada, teriyaki y alga wakame 2 / 4 / 6 / 11 / 14 24.50
 - Red tuna tataki with marinated soy sauce, teriyaki and wakame seaweed*



NUESTRAS CARNES MEATS

Lasaña 1/7/9	18.90
de ragú de ternera con panceta hecha a baja temperatura y bechamel con queso gratinado	
<i>Beef ragù lasagna with slow-cooked pancetta and béchamel with gratinated cheese</i>	
🍴 Lomo bajo de vaca madurada +35 días con guarnición 3	26.90
<i>Dry-aged cow sirloin +40 days with our house side dish</i>	
🍴 Solomillo de vaca con su guarnición de la casa / <i>Grilled tender tenderloin with our house side dish</i>	
· Taco a la plancha con su guarnición / <i>grilled steak side dish</i> 3	26.90
· Con salsa de setas shitake / <i>with shiitake mushroom cream sauce</i> 9	26.90
Abanico ibérico 3	23.90
con guarnición de patatas a la mantequilla de eneldo	
<i>Iberian Pork "Abanico" with dill butter potatoes</i>	
🍴 Hamburguesa 1/3/6/7	17.90
de chuleta madurada con mermelada de bacon, pan brioche, pepinillo encurtido casero en miel de bosque y mayonesa.	
<i>Aged rib steak burger with bacon jam, brioche bun, homemade pickled cucumber in forest honey and mayonnaise.</i>	
Hamburguesa suprema 1/3/7	19.95
de wagyu 100% con mayonesa de trufa y huevo ecológico	
<i>100% Wagyu beef supreme burger with truffle mayonnaise and organic egg</i>	

**Opciones infantiles disponibles (preguntar al personal)*
Children's options available (please ask our staff)





POSTRES

DESSERTS

	2uds	5uds
Macaron / <i>Macaron</i> 3 / 8 <i>Sabores de temporada / seasonal flavours</i>	5.90	13.50
Tarta cremosa de limón y base crujiente 1 / 3 <i>Creamy lemon tart with a crunchy base</i>		7.95
Brownie de chocolate 70% con bola de helado de leche rizada <i>70% dark chocolate brownie with leche rizada ice cream</i>		7.95
Cookie caliente 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>		8.50
Crêpes Suzette (2 unidades) 1 / 3 / 7 con salsa de caramelo de naranja y Grand Marnier acompañado de una bola de helado de vainilla <i>Crêpes suzette with orange and Grand Marnier caramel sauce served with a scoop of vanilla ice cream</i>		7.95

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.



