



**MÍTICO BAR**  
VINOS Y VIANDAS



## PICOTEO FRÍO

Aceitunas gordales (cuenco)

Gilda de la casa: anchoa de Santoña, piparra y aceituna gordal

Bolsa Patatas Fritas San Nicasio (40gr)

Cartuchito de almendras fritas con sal

Marinera- Rosquilla, Anchoa Cantábrico 0.0 y ensaladilla de gamba blanca

Tosta Matrimonio-Anchoa+Boquerón alioli de ajo tostado y alboronía

Boquerones en vinagre caseros (12ud) con patatas fritas artesanas

La Mítica Ensaladilla Rusa de Gamba Blanca de mi Suegra

Ensaladilla Flamenca- *gambas, patata, mayonesa, huevo frito, ajos y camarones*

Foie Micuit de pato hecho en casa, puré de manzana asada y tostas

## PICOTEO CALIENTE

CROQUETÓN de la abuela Antonia de:

- Jamón Ibérico de cebo de campo con velo de papada ibérica
- Gamba blanca

Tortillita de Camarones bien hecha (camarón fresco Isla Cristina)

Rollito de berenjena plancha relleno de setas y jamón ibérico

Brioche casero de pringá de puchero y mayonesa de albahaca

Brioche casero de tinta con calamar nacional frito y mayo de lima

Torreznos caseros al horno crujientes y jugosos

Pimientos fritos del padrón con salsa romesco y alioli

Patatas Bravas con espuma de Kimchi y salsa brava

Berenjenas fritas en bastones con miel de caña trufada

Flamequín de queso azul, pimiento verde y jamón serrano

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Tomate del terreno ( pelado) con aguacate de Salobreña y cebolleta

*Con Melva Canutera Herpac / Anchoas Cantábrico / Boquerones en vinagre*

Alcachofas de Huétor Tájar ( en flor)

*Frita -crujiente con foie, jamón serrano y miel trufada*

*Plancha -con salsa romesco y velo de papada ibérica*

Papas aliñás con melva - ( cebolleta, vinagre de Jerez, perejil )

Ensalada templada de trigueros - *parmesano, pesto y piñones*

## FRITURAS

Cazón en adobo suave con alioli de lima

Calamar nacional recién troceado y frito

Gambas fritas peladas

## HUEVOS ROTOS CON PATATAS FRITAS

Tartar de atún rojo con 2 huevos fritos y patatas

Jamón Ibérico de cebo de campo con 2 huevos fritos y patatas

Chorizo ibérico desmigado, piñones , vino dulce, 2 huevos fritos y patatas



Tapa 1/2 entera

## CHACINAS

Morcilla Achorizada de Carchelejo picante  
Salchichón ibérico de Bellota con lima rayada  
Caña de Lomo Ibérico de Bellota  
Chorizo cular Ibérico de Bellota  
Papada curada Ibérica de bellota  
Queso cabra Payoyo curado - *con mermelada de espárrago*  
Mojama extra de atún de Barbate IGP (Herpac)  
Chicharrón especial de Cádiz con toque de limón y pimienta  
Tabla Mítica Ibérica (Morcilla, Caña lomo, Salchichón, Chorizo, Papada)  
Jamón ibérico de Cebo de Campo - *cortado a cuchillo*

## LATERIO

Mejillones XL fritos en escabeche 15ud/lata aprox  
Mejillones Gallegos fritos escabechados 6/8 ud - *Casa Santoña*  
Berberechos al natural 30/40 ud - *Casa Santoña*  
Sardinillas en a.o.v.e. 16/22 ud - *Casa Santoña*  
Anchoa del Cantábrico 0,0 con pan de cristal y mantequilla ahumada

## PESCADOS

Calamar Nacional mediano a la plancha con su aderezo  
Albóndigas de choco en salsa americana de marisco-con patatas  
Almejas salteadas al Jerez - *Chirlas frescas del Mediterráneo*  
Bacalao al "pil-pil" tradicional  
Pulpo "A feira" tradicional  
Pulpo a la brasa ( o frito) con Romesco y patata trufada

## CARNES

Hamburguesa Mítica- de rabo de toro- *salsa bull, queso havarti, cebolla*  
Carrillera Nazarí cerdo Ibérico y manzana especiada- *con patatas fritas*  
Canelón de pollo rustido  
Canelón de Morcilla de Granada tomate concassé y manzana confitada  
Milhojas de Presa ibérica con verduras de temporada  
Entraña de Vaca con chimichurri- *con patatas fritas y pimientos*  
Rib-Eye de Vaca Simental Premium- *con patatas fritas y pimientos*

## POSTRES CASEROS

Torrija caramelizada con helado de vainilla  
Tarta de chocolate fluida con AOVE, sal maldon y rayadura de naranja  
Tarta de queso al horno con queso Payoyo  
Brownie casero de pistacho y nueces con helado de pistacho  
Bartolillo casero relleno de crema  
Copa de Don Px (Montilla Moriles.100% Uva Pedro Ximenez)

## Chiscate Mítico

Medio Gin&Tonic de Ginebra macerada en casa con botánicos cítricos

*Pan de Alfacar cocido en horno moruno y bolsa de picos*

«Dale limosna, mujer, que no hay en la vida nada como la pena de ser ciego en Granada».



LA TABERNA DE GRUPO FEELING  
*Tradición, calidad y maestría*

PLAZA DE LA ENCARNACIÓN - 6

GRANADA  
@MITICO\_GRANADA

**COCINA ABIERTA TODO EL DÍA**

Feeling  
GRUPO GASTRONÓMICO