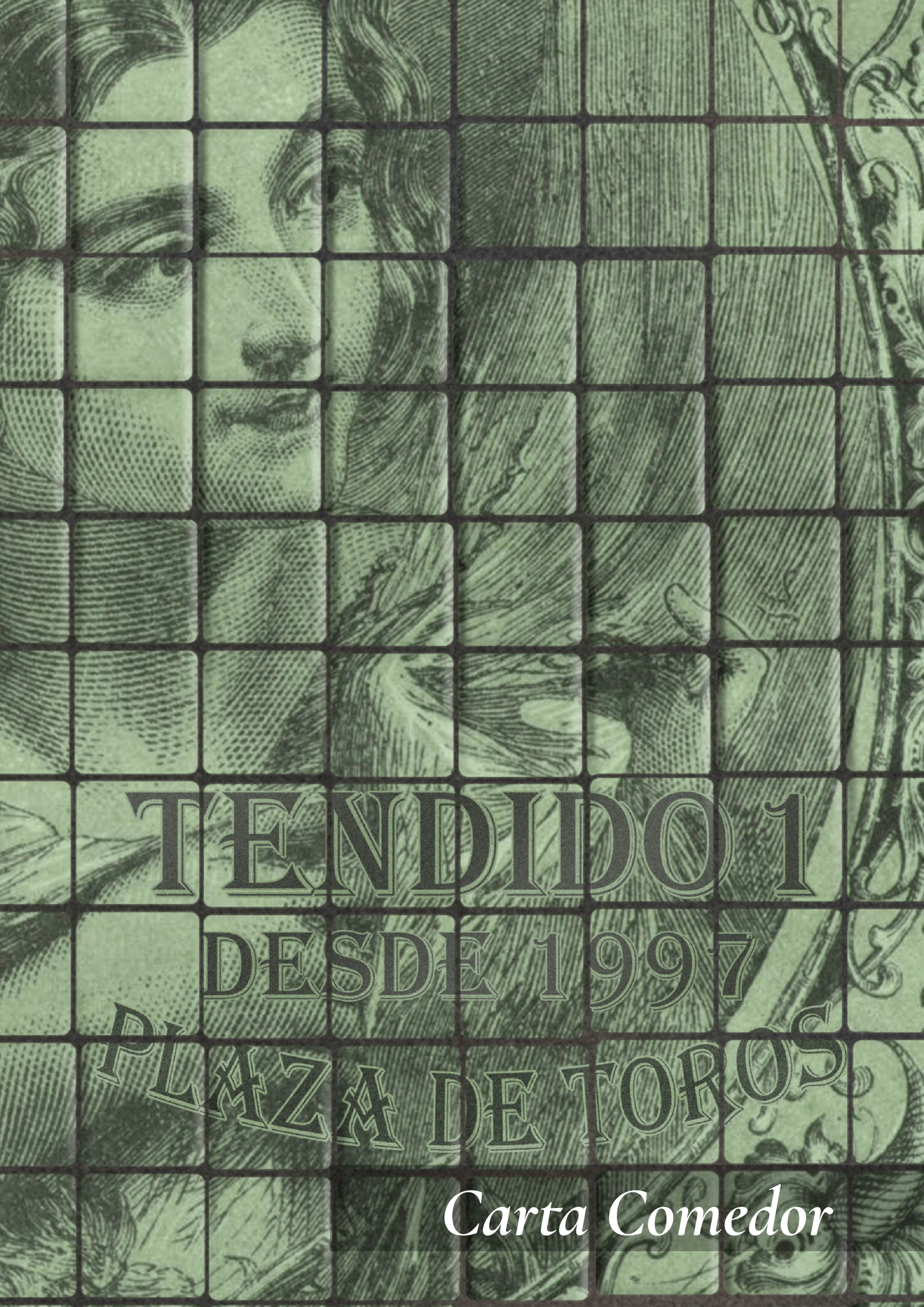

TENDIDO 1
DESDE 1997
PLAZA DE TOROS
Carta Comedor

Tendido 1
restaurante

Desde 1997 Tendido 1 es un referente en la restauración granadina. Desde entonces seguimos poniendo todo nuestro esfuerzo en mejorar cada día y hacer de su visita una experiencia inolvidable.

Nuestra cocina, basada en recetas tradicionales innovadas con las tendencias actuales, está en continua evolución adaptándose a las exigencias de nuestros clientes.

En nuestro restaurante utilizamos siempre ingredientes de alta calidad para ofrecerles exquisitos platos que podrán degustar en nuestras instalaciones ubicadas en un lugar emblemático.

Deseamos disfruten de una feliz estancia en nuestra casa.

Lourdes Luzón

Los Ibéricos

Surtido de embutidos ibéricos *(200g aprox.)* ..... 23€
(Morcón, salchichón, chorizo, jamón de bellota y caña de lomo)

Jamón Ibérico de bellota 5J al corte *(90g aprox.)*. ..... 28€

Granadinos

Nuestra selección de embutidos granadinos *(220g aprox.)*..... 16€
(Jamón curado, salchichón, queso de cerdo, chorizo y salchicha)

Pan Alfacar con salmorejo Tendido 1. ..... 3,50€

Tabla surtida Tendido 1

Quesos, pates, ibéricos, embutidos granadinos *(350g aprox.)*. ..... 21€

Del norte

Anchoa del Cantábrico 00 *(unidad)*. ..... 3,50€

Sardina ahumada de Santoña, sobre su cama de salmorejo *(unidad)*. ..... 4,50€
(posibilidad sin gluten)

Pates y quesos nacionales

Paté de perdiz casero Tendido 1 con escabeche *(100g aprox.)*..... 11€

Surtido de quesos granadinos *(130g aprox.)*..... 15€

Surtido de quesos nacionales *(230g aprox.)*..... 17€

Surtido de pates caseros y quesos nacionales *(300g aprox.)*..... 16€

Queso manchego curado en manteca y romero *(220g aprox.)* *(Toledo)*. ..... 16€

Apto para celiacos / sin gluten

INCREMENTO EN TERRAZA DEL 10%

De cuchara

Gazpacho con su guarnición *(en temporada)* ..... 9€

Sopa de maimones ..... 10€

Salmorejo con helado de oliva, jamón y huevo..... 11€

Frío frío

Tomate aliñado ..... 10€

Tomate aliñado con melva o con aguacate ..... 13€

Carpaccio de vaca vieja con nube de parmesano ..... 14€

Ensalada de hojas frescas, con nuestro salmón marinado, aguacate y queso fresco ..... 14€

Laminas de mango con queso de cabra, anchoas, miel y mermelada de tomate ..... 14€

Nuestro salmón noruego marinado con salsa tártara *(solicitar pan celíacos)* .. 15€
(plato elaborado bajo los criterios del Real Decreto 1420/2006 de prevención de parasitosis por anisakis)

Burrata italiana de Bari con tomate y albahaca ..... 18€

Nuestras croquetas

Croquetas de jamón ibérico 5J *(6 unidades)* ..... 13€

Croquetas cecina de buey premium con queso de la granja de Las Maravillas *(6 unidades)*..... 13€

Croquetas de rape y gambas *(6 unidades)*..... 13€

Apto para celíacos | sin gluten

*INCREMENTO EN TERRAZA DEL **10%***

Caliente caliente

Gambas cristal ..... 9€

Verduras de temporada a la plancha ..... 14€

Huevos rotos con gambas cristal ..... 13€

Aguacate a la brasa con nuestro aliño ..... 15€

Alcachofa confitada a la brasa con tomate concassé, albahaca y almendras *(4 unidades)* ..... 16€

Alcachofa frita con salsa romescu *(4 unidades)* ..... 16€

Alcachofas con huevo campero y jamón de recebo ..... 18€

Pimientos del piquillo rellenos de rape y gambas *(4 unidades)* ..... 19€

Flamenquín Tendido 1 *(de Ternera, Queso Mimollete y Jamón de Trevelez)* ..... 17€

De la mar

Tartar de salmón noruego *(solicitar pan celíacos)* ..... 17€
(plato elaborado bajo los criterios del Real Decreto 1420/2006 de prevención de parasitosis por anisakis)

Salmón noruego a la parrilla con espinacas frescas ..... 18€

Salmón noruego sobre nido de espinacas ..... 18€

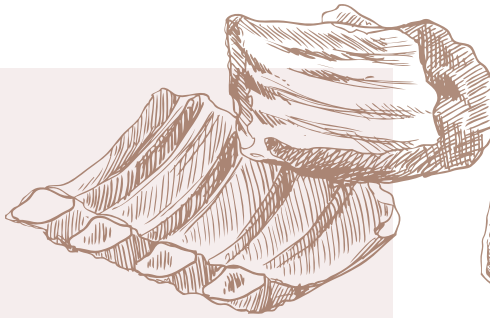
Bacalao con tomate de la abuela ..... 23€

Bacalao gratinado con alioli sobre nido de espinacas ..... 23€

Apto para celíacos | sin gluten

*INCREMENTO EN TERRAZA DEL **10%***

Nuestras Carnes



Tras un ¼ de siglo trabajando con carnes DO al carbón de encina podemos recomendarte nuestra selección.

Del cerdo *(al carbón de encina)*

Morcilla de Alfacar salteada con piñones y pasas y huevo frito ..... 11€

Puntas de solomillo a los 4 quesos ..... 20€

Codillo de cerdo braseado con guarnición tipo chucrut ..... 21€
(posibilidad sin gluten)

Secreto de cerdo ibérico con salmorejo y jamón ibérico ..... 22€
(posibilidad sin gluten)

Solomillo de cerdo ibérico 5J con salsa mozarabe con cous cous de verduras *(posibilidad sin gluten)* ..... 21€

Surtido de carnes ibéricas

Solomillo, abanico, pluma, lagarto y butifarra con su guarnición *(para 2 personas)* ..... 36€

Bodega El Capricho de León

EL CAPRICHO

Cecina de buey Premium..... 25€

Solomillo de vaca vieja de Bodega El Capricho al carbón de encina *(250gr aprox.)*..... 130€ /kg

Steak tartar de solomillo de Bodega El Capricho *(consultar al camarero)*..... 25€

Chuletón de vaca vieja al carbón de encina *(mínimo 100 días de maduración)*..80€ /kg

Chuletón de Buey Premium Bodega El Capricho *(por encargo)* *(Exclusividad)* ..... 160€ /kg

Apto para celíacos | sin gluten

*INCREMENTO EN TERRAZA DEL **10%***

Otras carnes

Pollo picantón ..... 16€

Mollejas de Cordero Lechal salteadas con ajos ..... 19€

Lomo de novillo argentino .....100€/kg

Rabo de toro Tendido 1 .....25€

Paletilla de cordero lechal .....25€

Lomo de vaca vieja simmental al carbón de encina
(mínimo 40 días de maduración propia) .....*(250gr aprox)* 110€/kg

Chuletón de vaca vieja simmental al carbón
de encina *(mínimo 40 días de maduración propia)* .....70€ /kg

Guarda sitio para el postre

Descubre nuestra selección de postres 100% caseros que endulzaran tu paladar.

Tarta de queso .....7€

Tocino de cielo .....7€

Leche frita con helado .....7€

Tarta casera de chocolate .....7€

Tarta de la abuela .....7€

Brownie de chocolate con helado de coco .....7€

Tocino de cielo, flambeado con cointreau y helado de mandarina ..9,50€

Apto para celíacos | sin gluten

INCREMENTO EN TERRAZA DEL 10%

Horario de cocina de 12:00 a 00:30h

Apto para celíacos | sin gluten

Consulte carta de alérgenos con nuestros camareros

IVA INCLUÍDO

Servicio de pan 2€ (en tóneles, comedor y terraza)

INCREMENTO EN TERRAZA DEL 10%

¡Contigo desde 1997!

¡Gracias por visitarnos!

Horario

Lunes
De 12:00 a 17:00h
Martes
Cerrado por descanso del personal
Miércoles a Domingo
De 12:00 a 1:00h
(ininterrumpido)

Tendido 1
restaurante

Plaza de Toros de Granada
Avda Doctor Oloriz, 25
Tlf. 958 272 302
www.tendido1.com