

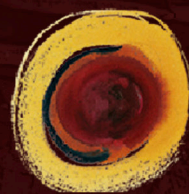


TENDIDO 1

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.) 29€	
Panceta ibérica curada 8€	

Granadinos ∞

Nuestra selección de embutidos granadinos (220g aprox.) 16€	
(Jamón curado, salchichón, queso de cerdo, chorizo, salchicha y morcilla achorizada)	
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.) 17€	
Queso manchego curado en manteca y romero (220g aprox.) (Toledo) 16€	

Apto para celíacos / sin gluten

INCREMENTO EN TERRAZA DEL 10%





De cuchara ∞

Gazpacho con su guarnición <i>(en temporada)</i>	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€	
Ensalada de hojas frescas, con nuestro salmón marinado, aguacate y queso fresco	15€	
Laminas de mango con queso de cabra, anchoas, miel y mermelada de tomate	14€	
Nuestro salmón noruego marinado con salsa tártara <i>(solicitar pan celiacos)</i> ..	15€	
<i>(plato elaborado bajo los criterios del Real Decreto 1420/2006 de prevención de parasitosis por anisakis)</i>		
Burrata italiana de Bari con tomate y albahaca	18€	

Nuestras croquetas ∞

Croquetas de jamón ibérico 5J <i>(6 unidades)</i>	13€
Croquetas cecina de buey premium con queso de la granja de Las Maravillas <i>(6 unidades)</i>	13€
Croquetas de gambas al pil pil <i>(6 unidades)</i>	13€

Apto para celiacos / 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)	18€	⊗
Alcachofas con huevo campero y jamón de recebo.....	18€	⊗
Alcachofa frita con salsa romesco (4 unidades)	18€	
Pimientos del piquillo rellenos de rape y gambas (4 unidades).....	20€	
Flamenquín Tendido 1 (de Ternera, Queso Mimollete y Jamón de Trevelez).....	18€	

De la mar ∞

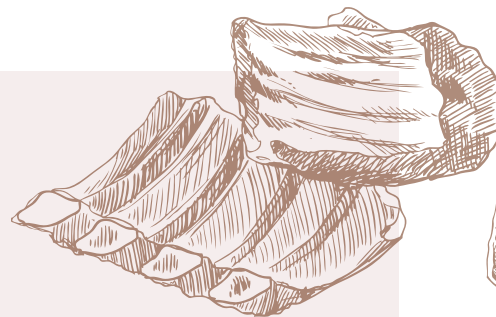
Tartar de salmón noruego (solicitar pan celiacos)	17€	
<i>(plato elaborado bajo los criterios del Real Decreto 1420/2006 de prevención de parasitosis por anisakis)</i>		
Salmón noruego a la parrilla con espinacas frescas	18€	⊗
Salmón noruego sobre nido de espinacas	18€	⊗
Bacalao con tomate de la abuela	23€	
Bacalao gratinado con alioli sobre nido de espinacas	23€	⊗



⊗ Apto para celiacos / sin gluten





INCREMENTO EN TERRAZA DEL 10%

Nuestras Carnes




Tras un 1/4 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 panceta ibérica y salmorejo  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 ∞



- 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 








 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	26€	
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	

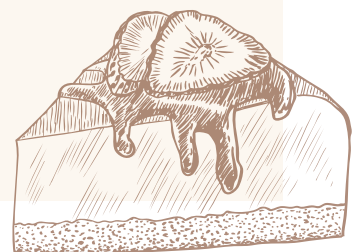
Guarda sitio para el postre

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

Tarta de queso	7€	
Tocino de cielo	7€	
Leche frita con helado	7€	
Coulant de chocolate con helado de vainilla	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 INCLUIDO

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)

LETÓN
ALAO
MOREJO
DILLO
DE TORO
RICOS
LETÓN
ALAO
MOREJO

Tendido 1

restaurante

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