

NERVIO

BY PERIKO ⚡ ORTEGA

estímulos | STIMULI

Croquetas a cucharadas | SPOONABLE CROQUETTES **9 €**

El recuerdo de cuando le robabas masa de croquetas a tu abuela, la croqueta de jamón de Trevélez aquí te la comerás a cucharadas | Remember sneaking a spoonful of your grandma's croquette mix? Here our Trevélez ham croquette comes to you in a spoon-ready version. **SF**

Rosca de churros bravos | “BRAVA” CHURRO RING **9 €**

De patata, Salsa de chipotle ahumado, y alioli de ajos asados a la brasa. Ojito! | Crispy potato dough, smoky chipotle sauce and roasted-garlic aioli. Careful, it bites back. **G-H-SF**

Matrimonio | “MATRIMONIO” ANCHOVY BITE..... **4,75 €/un**

Anchoa 00 sobre tosta + tubo de “Boquerón Imedio” | Double-zero anchovy on toast + our “Boquerón Imedio” mini tube. A nostalgic nod to the glue we all used at school. **G-P-SF-H**

Pionono de Foie | FOIE PIONONO **7 €/un**

Bizcocho salado relleno de foie al palo cortado y crema de albaricoque caramelizada. Un Must | Savory sponge cake filled with foie gras, topped with caramelized apricot cream. A must-try. **G-H-SF**

Paté de perdiz | PARTRIDGE PÂTÉ **9 €**

Con velo de PX, para untar y no parar | With a PX sherry glaze, perfect for endless spreading. **G-L-SF**

Palelón de carne mechada | SHREDDED IBERIAN PORK “PAPELÓN” **9 €**

Mogote ibérico confitado, mayo picante y cítricos | Slow-cooked Iberian pork shoulder, spicy mayo and citrus notes. **SF-H-S**

Croissant de rabo de toro | OXTAIL CROISSANT **8 €**

Mayo de chipotle y hierbas frescas, The Original One | With chipotle mayo and fresh herbs. **G-S-L-H-SF**

Gyozas de carrillada estofada (5 un.) unidad extra 2 € | BRAISED

CHEEK GYOZAS (5 PCS, EXTRA €2 EACH)..... **9 €**

Fritas y empapadas en Teriyaki de fino | Fried and soaked in fino-sherry teriyaki. **S-G-SF**

Brioche de pringá del cocido | “PRINGÁ” BRIOCHE..... **12 €**

Con su caldo aromatizado. Sentirte como en casa... | Stuffed with our cocido stew mix and served with aromatic broth. Pure comfort food. **G-H-L-SF**

impulsos | IMPULSES

Salmorejo picante | SPICY SALMOREJO **15 €**
Con Tataki de atún rojo y espuma de burrata | With Red Tuna Tataki & Burrata Foam **G-P-L-SF**

Ajoblanco de pistacho | PISTACHIO AJOBLANCO **15 €**
Tartar de quisquillas de Motril y granizado de manzana verde | With Motril Prawn Tartare & Green Apple Granita **F-CR-SF**

Remojón granadino V2.0 | “REMOJÓN” GRANADA 2.0 **12 €**
Mazamorra de naranja, tartar de bacalao, emulsión de aceitunas y cebolla. La Versión 63 de Periko | Orange mazamorra, cod tartare, olive emulsion & spring onion – Periko’s 63rd version **G-P-SF**

Corazón de lechuga a la brasa | GRILLED LETTUCE HEART **15 €**
Como si fuera una César | À la Caesar **H-P-G-L-SF**

Steak Tartar de jamón de Trevélez | TREVÉLEZ HAM STEAK TARTARE **17 €**
Dressing, tostas de brioche y patatas fritas | House dressing, brioche toasts & fries **P-G-L-H-MZ-SF**

Tiradito de corvina quemado a fuego | CORVINA TIRADITO CHARRED **15 €**
Causa “esparragá” y leche de tigre (de Granada a Lima) | “Esparragá” with Tiger’s Milk (from Granada to Lima) **P-H-F-SF**

Ensaladilla “Matraca Vice” | “MATRACA VICE” SALAD **15 €**
Templada, espuma de mayo de ensaladilla, huevo frito y salchichón ibérico. Serás addict@ | Warm potato salad with mayo foam, fried egg & Iberian salchichón. Addictive **P-H-S-SF**

“Habras” con jamón | BABY BROAD BEANS WITH HAM **14 €**
‘Japo-andaluzas’: edamame pasado por la brasa, polvo de jamón, huevo poché y cebolla tierna confitada | ‘Andalusian-Japanese’: Grilled edamame with jamón dust, poached egg & confit spring onion. **S-H-SF**

sensaciones | SENSATIONS

Chuleta de vaca madurada a la brasa (900gr) | GRILLED AGED BEEF CHOP (900G) **58 €**
Ensalada, parmentier de AOVE, chimichurri y café de París | With salad, olive-oil parmentier, chimichurri & Café de Paris butter **L-SF-MZ-SS**

Presa ibérica de bellota a la brasa | GRILLED ACORN-FED IBERIAN PRESA **25 €**
Ensalada, parmentier de AOVE, chimichurri y café de París | With salad, olive-oil parmentier, chimichurri & Café de Paris butter **L-SF-MZ-SS**

Wok de secreto ibérico | IBERIAN SECRETO WOK **19 €**
Verduras, arroz jazmín con especias granadinas y un huevo poché | With vegetables, spiced jasmine rice & poached egg **H-S-SF**

Calamar de potera a la brasa con alioli negro | CHAR-GRILLED
SQUID WITH BLACK AIOLI.....**28 €**
Ensalada, parmentier de AOVE y salsa verde | With salad, olive-oil
parmentier & green sauce **M-H-S-SF**

Risotto con nervio propio | OUR SIGNATURE “NERVIO” RISOTTO..... **19 €**
Boletus edulis, Cremado con queso de oveja, pulpo a la brasa y katsuobushi
danzando... prepara el video | Boletus mushrooms, creamy sheep’s cheese,
grilled octopus & dancing katsuobushi – ready for your video **L-M-P-S-SF**

Tostón de cochinillo crujiente | CRISPY SUCKLING PIG
Elige tu pieza favorita en dos cocciones con parmentier de AOVE cítrico |
Two-step cooking with citrus olive-oil parmentier. Pick your cut **L-G**
Lomo | Loin **22 €** – **Paletilla** | Shoulder **25 €** – **Jamón** | Ham **28 €**

emociones | EMOTIONS

Nerviocilla | NERVIOCILLA **7 €**
Fondo de avellana, brownie de chocolate puro y AOVE, helado de toffee
salado y espuma de leche; con la música del anuncio: Leche cacao avellanas y
azúcar.... | Hazelnut base, pure chocolate brownie with olive oil, salted toffee
ice cream & milk foam – with the soundtrack of your childhood **F-G-H-L**

Torrija Nazarí | ‘NAZARÍ’ FRENCH TOAST **7 €**
con helado de naranja y azahar (torrija empapada en té Sueños de la
Alhambra rellena de crema de almendras y caramelizada) | Soaked in
“Dreams of the Alhambra” tea, filled with almond cream, caramelized &
served with orange-blossom ice cream **F-G-H-L**

Sopa de mango y rosas | MANGO AND ROSE SOUP **7 €**
Con helado de pionono de Santa Fe | With Santa Fe Pionono Ice
Cream **L-G-H**

De oca a oca... | FROM GOOSE TO GOOSE... **12 €**
Mousse de chocolate, bizcocho de AOVE, tierra de turrón, dulce y
helado de yogur griego y ... un montón de cosas más... | Sweet play on
the Spanish goose game “De oca a oca” – chocolate mousse, olive-oil
sponge, nougat crumble, dulce and Greek yogurt ice cream... and lots
more surprises. **F-G-H-L**

ALÉRGENOS | ALLERGENS **G** Gluten **L** Lácteos Milk **H** Huevo Egg **P** Pescado Fish **A** Apio Celery
S Soja Soy **M** Moluscos Moluscs **SS** Sésamo Sésame **C** Cacahuètes Peanuts **SF** Sulfitos Sulphite
CR Crustáceos Crustaceans **AL** Altramuces Lupins **MZ** Mostaza Mustard **F** Frutos de cáscara Nuts



PAGA AQUÍ CON
PUNTOS **MELIÁ**REWARDS
Infórmate en recepción.

PAY HERE WITH
MELIÁREWARDS POINTS
More information at reception.

Este establecimiento cumple con REAL DECRETO
1420/2006, sobre prevención de la parasitosis
por anisakis en productos de la pesca.
This restaurant complies with Decree 1420/2006,
preventing anisakis in fishery products.