

CARTA

BLU

RESTAURANTE

Vitola

EMPEZAMOS...

GYOZAS (4UNTS)

Pollo
Chicken

Langostino
Prawns
5€/4 ds.

PINCHOS YAKINIKU (1UND)

Pluma Ibérica
Mashed pork 48hr
8.5€

Pollo Campero
Camper chicken
7€

PAN BAO (1UND)

Guanciale Curado crujiente
(papada de cerdo)
Crispy Guanciale

Carrillera
Cheek Pig
6€/ ud.

***Pregunte por las Sugerencias de la semana
***Ask for the Chef`s Suggestions of the week

CLASSIC VITOLA...

Selección de Quesos con mermeladas y tostas (180gr) 18€
Cheese Selection with jams and bread toast

Jamón ibérico de Bellota al Corte D.O. Extremadura 22€
Cut Iberian Ham D.O. Extremadura

Queso Curado Roto 12€
Cured sheep's cheese

Anchoas del Cantábrico sobre pan brioche (4ud.) 9.90€
Cantabrian anchovies on brioche bread

Mortadela D.O. Bologna con pistachos al corte con grisines 13€
D.O. Bologna Mortadella with pistachios accompanied by grisines

ENSALDAS Y CRUDOS ***SALADS AND TARTAR***

Ensaladilla Rusa 10€
Russian salad (Classic Andalusia salad potatoes, prawns and mayonnaise)

Ensalada de tomate de temporada, aguacate a la brasa, melva y piparra 14€
Seasonal tomato salad, melva, roasted avocado and piparra

Burrata sobre tartar de tomate y aguacate aderezado con emulsión de pesto y albahaca 15.50€
Italian Burrata on tomato's tartar and avocado with emulsion of basil pesto

Tartar de Atún aderezado con base de aguacate 18.5€
Tuna tartar with seasoned avocado

Carpaccio de Salmón marinado con cítricos,
acompañado de cogollos y crema de queso fresco al cebollino 18€

Salmon carpaccio marinated with citrus fruits accompanied by lettuce and fresh cheese cream with chives

Steak tartar de ternera 19€
Beef Steak tartar

ENTRANTES

STARTES

Tosta de Brioche con Foie gras mi cuit a la plancha y manzana caramelizada 16€
Grilled fresh foie Brioche with caramelized pear

Flor de alcachofas Tudela con mousse Foie mi-cuit (1 unt) 6€
Artichoke's flowers with mousse Foie mi-cuit

Croquetas cremosas de Jamón Ibérico (6 unid) 15€
Croquettes Iberian ham

“Gampato” Langostinos crujientes y Jamón de pato sobre licuado de melón 16€
“Gampato” Crunchy Prawns , Cut Iberian Ham on seasoned melon smothie

Tomino gratinado sobre tomate a la albahaca y acompañado de de pan Guttiau 13€
Cheese Tonino gratin on tomato with basil and accompanied by bread

AL HORNO

BAKED

Bacalao confitado en aceite de Oliva con salteado de verduras 21€
Candied cod in olive oil with vegetables

Salmón asiático sobre arroz venere negro y huerto de verduras 19€
Asian salmon on black venere rice and vegetables

Lasaña de ternera gratinada al horno 18€
Baked gratin beef lasagna

AL KAMADO

GRILLED

Presa Ibérica con verduras marinadas 25€
Iberian pork with marinated vegetables

Paletilla de cordero Lechazo en su jugo 29€
Sucling Lamb leg

Taco de Solomillo al punto con patatas gajo 26€
Sirloin with potatoes

Burger con pan brioche y patatas gajo 17€
Burger in French brioche bread & fried chips

Carrillera de cerdo ibérica a baja temperatura con toque de Ciruela
acompañado de milhojas de patatas crujiente 18€
Cheek pig piece wiht a touch of plum accompanied with potatoes millefeuille

Entrecot de ternera 500gr (2personas) 36€
Beef Entrecote

BLU POSTRES...
BLU DESSERT...

Brownie de dulce de Leche 6€
Brownie of caramel sauce

Lemon pie 6€

Tarta de queso y mermelada de fresas 6€
Cheese cake and passion fruit

Couland de Chocolate con helado de turrón 6€
Chocolate Couland with nougat ice cream

Helados de los Italianos
Traditional Ice Cream´s of Granada

Cassata de los Italianos 5€
(Ice Cake portion of chocolate, vanilla & strawberries and cream of almonds and candied fruits)

Topolino de los Italianos 4€
(Small Ice Cream on stick chocolate covered)

DIGESTIVOS...

Grappa 5€

Fernet Branca 5€

Pacharán Etxenco 6€

Pacharán Baines 7€

CÓCTELES DE POSTRE...

Blossom Coffe 8.5€
(Café Espresso con Ron, Frangélico y un toque de vainilla)

Blu Vitola
Ginbra London Dry, Lima, clara de huevo y luxardo

BLU

R E S T A U R A N T E

Vitola

APEROL SPRITZ (aperol, soda y cava) 7€

NEGRONI (vermouth dulce, campari y gin) 8€

MOJITO (lima fresca, azúcar, hojas de menta, ron blanco y soda) 7€

PISCO SOUR (lima, azúcar, clara de huevo y pisco) 8€

WHISKY SOUR (lima, azúcar, clara de huevo y whisky) 8€

BLOODY MARY (vodka, limón, parrin's, sal, tabasco, pimienta molida y zumo de tomate) 8.50€

GIN FIZZ (gin, zumo de limón, clara de huevo, azúcar y soda) 8€

CAIPIRINHA (lima, azúcar, cachaca y ron blanco) 8€

DAIQUIRI (lima, azúcar y ron blanco) 8€

MARGARITA (lima, tequila y triple seco) 7€

EXPRESSO MARTINI (vodka, licor de café, azúcar líquido) 8€

DRy marini (gin, martini blanco) 7€

COCKTAILS DE AUTOR



MARQUÉS DE MURRIETA 36€
LUIS CAÑAS CR 20 €
BAI GORRI 21 €
AZPILICUETA CR 19 €
IZADI CR 22 €
VIÑA ARDANZA RESERVA 32 €
MUGA 30 €

RIOJA VIÑA REAL CRIANZA
19€ BOTELLA 3.6€ COPA

RIBERA

BELA 18€ (BOTELLA) – 3.60 COPA

PESQUERA 33€
MATARROMERA 32€
LÓPEZ CRISTÓBAL 20€
FINCA RESALSO 20€
MALLEOLUS 40€
EMILIO MORO 28€

HITO 22€
PAGO DE LOS CAPELLANES 41€

CASTILLA Y LEÓN

MAURO 42€

EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO 27€

GRANADA

MUÑANA 18€ (BOTELLA) – 3.90 COPA
MÉNDEZ MOYA (ECOLÓGICO) 20€
FRANCIA (BORDEAUX) D.O. BURDEOS

CHATEAU DE CHARLES FRONSAC 36€

FRANCIA (BOURGOGNE) D.O. BORGONA

RÉGNARD – RETOUR DES FLANDRES
(PINOT NOIR) 30€

JOSÉ PARIENTE 26€

SEDUCCIÓN 21€

YLLERA 20€ (BOTELLA) –COPA 3.60€

MENCAL 21€

ENVIADIA COCHINA (ALBARIÑO) 27€

OPTIMUS 17€ (BOTELLA) – 3.40 € COPA

CASTILLO DE MIRAFLORES 19€

(BOTELLA)-3.40€ COPA

MARQUÉS DE VIZHOJA 18€ (BOTELLA) -
3.60€ COPA

ROSADOS

VIÑA REAL ROSADO 18€ (BOTELLA) –
3.80€ COPA

YLLERA 20€ (BOTELLA) – 3.60€ COPA

CAVA / CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT 60€

MÓET CHANDON 55€

PERXET 21€

COMTE DE SUBIRATS 18€ (BOTELLA)
3.60€ COPA

CLOE BRUT NATURE 36€

VERMOUTH - COPA

EL BANDARRA 3.90€

YZAGUIRRE 3.60€

MARTINI 3.80€

MARTINI BLANCO 3.80€

MARTINI FIERO 3.80€

BLANCOS TIERRAS DE CÁDIZ

SÁBALO 100% PALOMINO
(eco-orgánico)18€ - 3.90€ COPA

PATINEGRO 100€ PALOMINO
(ECOLÓGICO) 26€

BLANCO DE ALBARIZA (BOTELLA) 18€-
COPA 3.60€

ALBA BALBAINA 26€

BLANCO DE BLANCOS 21€

RON

ZACAPA SOLERA
23 15€
BRUGAL EXTRA VIEJO 7€
RON MONTERO 7€

LEGENDARIO 7€

HAVANA CLUB 7AÑOS 8€

CACIQUE 500 7€
BARCELÓ 7€
BACARDI 7€
MATUSALÉN 7 AÑOS 10€
25€SANTA TERESA 7€
DOS MADERAS 10€
DIPLOMÁTICO 10€

CERVEZA Y OTROS

COPA 2.90€
CAÑA 2.50€
CLARA CAÑA 2.50€
TARCIO DE ALHAMBRA 3.30€

ALHAMBRA 1825 3.70€
RADLER ESTRELLA 3.30€
TERCIO 0.0 TOSTADA 3.50€
PINTA 6€
REFRESCO 2.50€

TINTO DE VERANO 2.90€
VINO SIN ALCOHOL (COPA)
2.50€

AGUA 1L 3.00€
AGUA 1/2L 2.50€
AGUA CON GAS 2.50€

VODKA

ABSOLUT 7€
GREY GOOSE 9€
SMIRNOFF 7€
ERISTOFF BLACK 7€
BELVEDERE 9€
TRIGO LIMPIO 7€

WHISKY

J&B 15 AÑOS 12€

CHIVAS REGAL 12 AÑOS 12€
DIMPLE GOLD SELECTION 9€

JOHNNIE WALKER DOUBLE
BLACK 10€
DYC 8 AÑOS 10€

CARDHU 12 AÑOS 10€
JACK DANIEL 'S 9€
BALLANTINE 'S 12 AÑOS 12€
BALLANTINE 'S 21 AÑOS
JAMESON 7€
THE FAMOUS GROUSE 7€
DEWAR 'S 12 AÑOS 12€

GINEBRA

MARTIN MILLER 'S 10€
LONDON Nº1 10€
GIN MARE 10€
BRUNI COLLINS 8€

CITADELLE 10€
NORDES 7€
HENDRICK 'S 10€

MOMBASA 7€

BULLDOG 10€
BROCKMANS 10€

LE TRIBUTE 10€
G 'VINE 12€
TANQUERAY TEN 10€
LARIOS 12 AÑOS 7€
BEEFETER 7€
BOMBAY SAPPHIRE 7€
BOMBAY CITRON PRESSÉ 7€

LICORES

BAILEYS 5€

PACHARÁN 5€
LICORES DE HIERVAS
4€
FRANGELICO 5€

VODKA CARAMELO 5€

LIMONCELLO 5€

TEQUILAS

PATRON SILVER
Ó REPOSADO 10€
JOSE CUERVO 3€

LICORES SIN

MORA 5€
MARTINI FLOREALE
5€
MARTINI VIBRANTE
5€

***Para más referencias pregunte a nuestro personal
***For more reference please ask to our staff

BLU
RESTAURANTE
vifola

BLU
RESTAURANTE
Vitola

¡GRACIAS!