

# CASA YANGUAS

*Choose one dish from each course  
Starters to share*

## Starters

**Creamy Iberian ham croquettes**

**Casa Romilla Mixed Platter**

Trevélez ham, cured meats from the Altiplano region, and cheese from Granada

**Ibérico Pork Cheek Brioche**

with garlic mayonnaise

## First Courses

**Burrata with Grilled Fig**

crispy ham, and date and pistachio vinaigrette

**Grilled Artichoke from Granada**

with stracciatella, ricotta, parmesan and basil

**Andalusian Stew of the Day**

please ask your server for today's selection

## Main Courses

**Meagre**

lemon sauce and confit cherry tomatoes

**Black Pudding Cannelloni**

filled with black pudding from Granada, served with tomato concassé and apple confit

**Grilled Ibérico Pork Presa**

with glazed potato, honey and mustard sauce, and seasonal vegetables

**Miso-Braised Aubergine**

sesame, coriander and crème fraîche

## Desserts

**Homemade Dessert of the Day**

please ask your server for today's selection

**Caramelised Torrija with Ice Cream**

**Chocolate Cake with Raspberry Ice Cream**

**Our Flan**

**65 € Per person | VAT included  
Drinks not included**

For information regarding allergens,  
please ask a member of our staff

# CASA YANGUAS

*Un plato a elegir de cada bloque  
Entrantes para compartir*

## Entrantes

Croquetas cremosas de jamón ibérico

**Tabla Mixta Casa Romilla**

jamón de Trevélez, embutidos del Altiplano y quesos granadinos

**Brioche de carrillera ibérica**  
con mahonesa de ajo ibérico

## Primeros

**Burrata con higo a la brasa**  
jamón crujiente y vinagreta de dátil y pistacho

**Alcachofas en flor de Granada a la brasa**  
con stracciatella, ricotta, parmesano y albahaca

**Nuestro guiso andaluz del día**  
consultar con el equipo de sala

## Segundos

**Corvina**  
salsa de limón y cherrys confitados

**Canelón de Morcilla de Granada**  
tomate concassé y manzana confitada

**Presa ibérica a la parrilla**  
patata glaseada, salsa de miel y mostaza, verdura de temporada

**Berenjena braseada con miso**  
sésamo, cilantro y crème fraîche

## Postres

**Tarta casera del día**  
pregunta a nuestro equipo de sala

**Torrija caramelizada con helado**

**Tarta de chocolate y helado de frambuesa**

**Nuestro flan**

**65 € Por persona | IVA incluido**  
**Bebidas no incluidas**

Para información sobre alérgenos  
pregunte a nuestro personal