



¡BIENVENIDO!

Estas sentado en Malahermosa, para conocer los platos de nuestros chefs, los Jose's, con ellos viajaras por todo el mundo, gracias a su versión de la cocina internacional.

Entre tus manos tienes la guía que te sumergirá en la cocina canalla de Malahermosa. Relájate y disfruta. ¡Buen viaje!



Malahermosa



@malahermosagranada



Plato picante



Plato vegetariano



ENTRANTES

CHEESEBRAVAS - 9.5   

Patatas caseras con espuma picante de cheddar

HUEVOS ROTOS - 12.5 / 14.5*  

Con todo el sabor de siempre. *Añade foie si te apetece

HUEVOS IBERICOS - 16.5  

Huevos rotos con secreto ibérico al Jospier

CROQUETAS DE COCIDO - 9  

Croquetas caseras de pollo y cerdo como las de tu madre. 6 unidades

GYOZAS - 9.9   

Empanadillas japonesas al vapor rellenas de cerdo y langostinos, acompañadas con salsa ponzu

SACCOTTINI DE PERA Y GORGONZOLA - 12.9   

Saquitos de pasta rellenos de pera y gorgonzola sobre crema de albahaca y nueces, con parmesano rallado

CHICKEN NACHOS - 12.5  

Totopos con pollo, crema de queso cheddar , guacamole, crema agria, pico de gallo, jalapeños frescos y cilantro



Gluten



Lácteos



Huevo



Soja



Mostaza



Frutos
cáscara



Pescado



Crustáceos



Cacahuets



Sésamo



TACOS GOBERNADOR - 12.9

Langostino frito en Panko, pico de gallo, col, cebolla encurtida, mayonesa de chipotle y cilantro

COCHINITA PIBIL - 12.5

Carne asada a fuego lento con achiote, cebolla roja, lima y cilantro.
4 unidades

FINGER DE ATUN - 13.9

Atún marinado crujiente con mayonesa ahumada y salsa chile dulce

TAKIMCHIS - 12.5

4 tacos de secreto marinado, mayonesa de kimchi, nachos triturados, cebolla roja encurtida y cilantro

CROISSANT DE TERNERA - 4.9

Croissant de ternera estofada, miel, mostaza y queso ahumado

CHEESEBACON - 10.9

Patatas fritas, gratinadas con bacon y salsa de 5 quesos con tequila (mozzarella, parmesano, havarti, queso ahumado y cheddar)

QUESADILLA - 11.5

Tortillas de trigo rellenas de pollo con achiote y mezcla de quesos rayados, con crema agria, pico de gallo y cebolla roja encurtida



Gluten



Lácteos



Huevo



Soja



Mostaza



Frutos
cáscara



Pescado



Crustáceos



Cacahuètes



Sésamo

VERDE



MALAHERMOSA - 13.5

Brotes tiernos, cherry, anacardos thais, salmón crujiente, quinoa, mango, vinagreta de berenjena ahumada y lima

GUACAMOLE - 10.9

Guacamole casero preparado sobre la marcha con cilantro, lima, cebolleta y tomate, acompañado de totopos

ENSALADA DE BUFALA - 14.5

Mozzarella de búfala con brotes tiernos, albahaca, rodajas de tomate, pistacho, pesto rojo y pesto verde

ENSALADA DE MOJITO - 14.5

Queso de cabra e higo, fresas, piña, mango, aguacate, mezclum de lechugas, cherrys, vinagreta de hierbabuena, peta zetas y helado de mojito



ROSCAS & BURGERS

ROSCA POLLO TEX MEX - 14.5

Pollo especiado a la plancha, guacamole casero y pico de gallo

ROSCA DE LOMO KIMCHI - 14.5

Rosca de lomo marinado en kimchi con salsa de zanahoria y queso havarti fundido

BURGER TERNERA - 14.8

200 gramos de ternera pajuna de Sierra Nevada, cheddar, bacon y salsa de cebolla caramelizada. Huevo opcional +0.8

BURGER IBERICA - 13.5

200 gramos de cerdo ibérico, salsa romesco, cebolleta, queso castellano y bacon

BURGER DE POLLO - 12.5

200 gramos de pollo marinado con guacamole casero, cheddar y pico de gallo

CRISPY CHICKEN - 13.5

Burger de pollo empanado con cereales y panko, aguacate, lechuga, tomate, cebolla crujiente y salsa de queso cheddar

BURGER ANGUS - 16.5

Hamburguesa de angus de 200 gr con queso de cabra, cebolla caramelizada, bacon y bbq al whisky



Gluten



Lácteos



Huevo



Soja



Mostaza



Frutos
cáscara



Pescado



Crustáceos



Cacahuetes



Sésamo

NOODLES



PAD THAI - 12.5     

Receta tradicional tailandesa con tallarines de arroz, salsa de tamarindo y chalota, brotes de soja, tofu, cilantro y cacahuete (elige entre pollo o langostinos)

YAKISOBA - 12.5     

Wok de Noodles con verduras, salsa yakisoba, cilantro, katsuobushi, mayonesa japonesa y huevo frito (elige entre lagarto, langostinos o verduras y setas)

YAKI UDON - 12.9      

Udón con shitake, verduras, huevo frito, salsa yakisoba y teriyaki (elige entre pollo, lagarto, langostinos o verduras)



ARROCES

ARROZ THAI LAGARTO - 12.5     

Wok de arroz salteado con lagarto ibérico, verduras, cilantro, huevo, cacahuete y soja

ARROZ DE LANGOSTINOS - 12.5      

Wok de arroz salteado con verduras, huevo frito, cilantro, langostinos y kimchi

ARROZ DE CARILLERA EN LATA - 14.9  

Arroz de carrillera de vaca lacada con miso, huevo frito, setas y un toque ahumado al Jospier



Gluten



Lácteos



Huevo



Soja



Mostaza



Frutos
cáscara



Pescado



Crustáceos



Cacahuetes



Sésamo



CARNE & PESCADO

SECRETO KIMCHI - 17.5 🌶️ 🌿 🍷 🍷

300 gr de secreto al Jospier marinado con kimchi acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón

SOLOMILLO JAMAICANO - 17.5 🌿 🍷 🍷

300 gr de solomillo de cerdo marinado con pimienta de Jamaica acompañado de patatas fritas, pimientos del padrón, mayomostaza y guacamole

POLLO PRALINE - 15.9 🥜

Pechuga de pollo al Jospier, lacada con praliné de pipas y acompañado de parmentier de patatas trufado

STEAK TARTAR - 18.9 🌶️ 🌿 🍷 🍷

Tartar de ternera pajuna de Sierra Nevada y ternera gallega sobre tuétano a la brasa con holandesa de kimchi



Gluten



Lácteos



Huevo



Soja



Mostaza



Frutos
cáscara



Pescado



Crustáceos



Cacahuetes



Sésamo

PRESA MARINADA A LA BRASA - 17.5



Marinada con kimchi, sésamo y pimienta de Jamaica

COSTILLAR DE CERDO A LA BRASA - 17.5



Cocinado a baja temperatura durante 18 horas
y glaseado con salsa Hoisin

ENTRECOT DE VACA A LA BRASA - 19.9

300 gramos de lomo bajo de vaca vieja madurada 45 días

CACHOPO - 21.9



Ternera, jamón y bechamel de cabrales.

Empanado en panko, acompañado de mayonesa de kimchi y patatas fritas

LAKSA DE SALMON - 18.9



Receta tradicional del sur-este asiático basada en leche de coco,
salsa de pescado y lima Kaffir. Acompañada de trigo tierno salteado

TARTAR DE ATUN - 18.9



Atún marinado con soja, cremoso de aguacate crujiente y mango



Gluten



Lácteos



Huevo



Soja



Mostaza



Frutos
cáscara



Pescado



Crustáceos



Cacahuetes



Sésamo



POSTRES

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO, DULCE DE LECHE, FRAMBUESA Y SORBETE DE MANDARINA - 6



TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRUTOS ROJOS - 6



VOLCAN DE CHOCOLATE Y GALLETA LOTUS CON HELADO DE VAINILLA - 7



CREMOSO DE LIMON Y SORBETE DE MANDARINA - 6





VINOS TINTOS

Selección de la casa - 3.6 / 16



D.O. RIBERA DEL DUERO

- 🍇 Celeste Roble - 100% Tinto Fino (tempranillo) - 20
- 🍇 Finca Resalso (tempranillo) - 20
- 🍇 Cillar de Silos Crianza (tempranillo) - 26
- 🍇 Emilio Moro (tempranillo) - 33
- 🍇 Arzuaga Crianza (tempranillo, c. sauvignon y merlot) - 35



D.O. RIOJA

- 🍇 Azpilicueta Crianza (tempranillo, graciano, mazuelo) - 18
- 🍇 Ramón Bilbao Crianza (tempranillo) - 20
- 🍇 Ramón Bilbao Reserva (tempranillo, graciano, mazuelo) - 24
- 🍇 Luis Cañas Crianza (tempranillo, garnacha, graciano, mazuelo, viura y rojal) - 23
- 🍇 200 Monjes Reserva (tempranillo, graciano, garnacha) - 55



D.O. GRANADA

- 🍇 Vertijana 3 (c. sauvignon, merlot, syrah y tempranillo) - 20

OTRAS D.O.

- 🍇 José Manuel Corrales - Valdepeñas (tempranillo) - 14



VINOS BLANCOS y otros

Selección de la casa - 3.6 / 16



D.O. RUEDA



Ramón Bilbao (verdejo) - 19

Rías Baixas

D.O. RÍAS BAIXAS



Mar de Frades (albariño) - 28



Gran Bazán Etiqueta Ámbar (albariño) - 28



D.O. RIOJA



Azpilicueta Blanco (viura) - 18



GENEROSOS

Néctar PX - Pedro Ximénez - 4 / 25

ESPUMOSOS



Moët Chandon Ice - Champagne - 85
(pinot noir vinosa y angular)



Malahermosa



@malahermosagranada

