

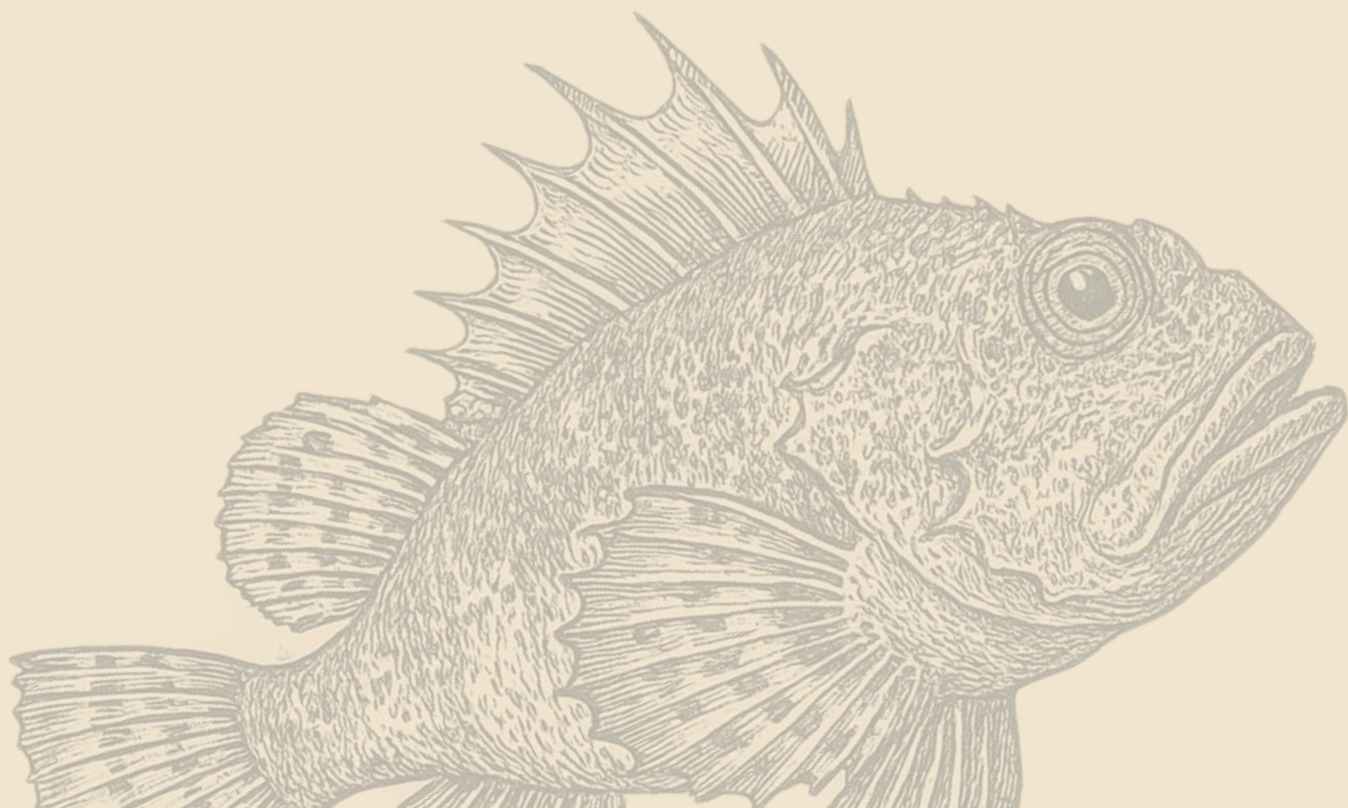


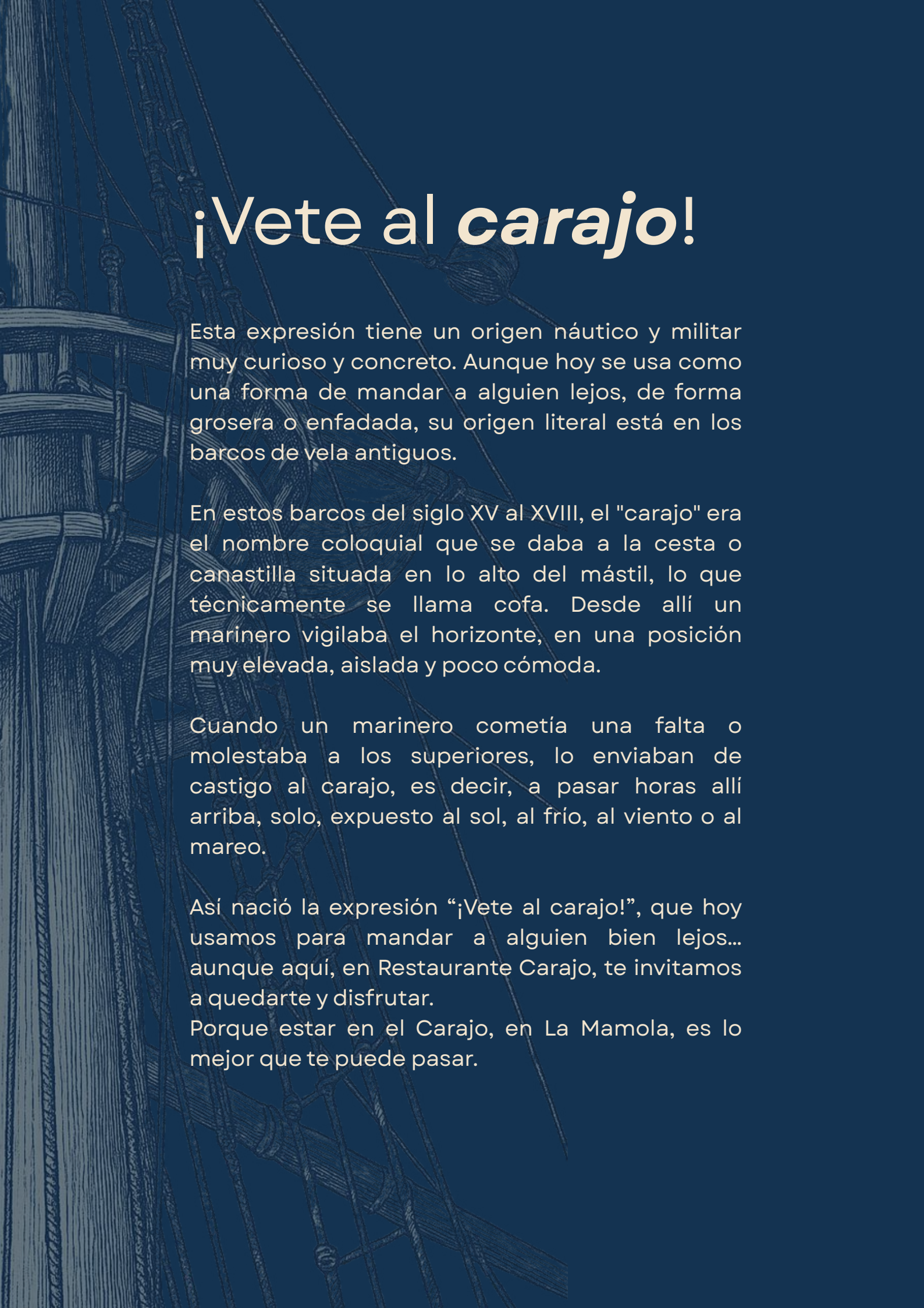
CARAJÓ

CARAJÓ

CARAJÓ

CARAJÓ





¡Vete al *carajo*!

Esta expresión tiene un origen náutico y militar muy curioso y concreto. Aunque hoy se usa como una forma de mandar a alguien lejos, de forma grosera o enfadada, su origen literal está en los barcos de vela antiguos.

En estos barcos del siglo XV al XVIII, el "carajo" era el nombre coloquial que se daba a la cesta o canastilla situada en lo alto del mástil, lo que técnicamente se llama cofa. Desde allí un marinero vigilaba el horizonte, en una posición muy elevada, aislada y poco cómoda.

Cuando un marinero cometía una falta o molestaba a los superiores, lo enviaban de castigo al carajo, es decir, a pasar horas allí arriba, solo, expuesto al sol, al frío, al viento o al mareo.

Así nació la expresión “¡Vete al carajo!”, que hoy usamos para mandar a alguien bien lejos... aunque aquí, en Restaurante Carajo, te invitamos a quedarte y disfrutar.

Porque estar en el Carajo, en La Mamola, es lo mejor que te puede pasar.

CARAJO

Clásicos

Tomate aguacate cebolleta albahaca	12.00
<i>Ensalada de tomate acompañada de aguacate, cebolleta fresca y refrescante nieve de albahaca.</i>	
Ensalada pimientos asados caballa 	13.00
<i>Ensalada de pimientos asados acompañada de caballa curada, en aceite de oliva.</i>	
Anchoa "00" YURRITA aceite de oliva 	2.50/ud
<i>Anchoa + AOVE.</i>	
Ensaladilla gamba blanca esencia roja  	12.00
<i>Ensaladilla de patata, mayonesa, gamba blanca y esencia de sus cabezas.</i>	
Ajo blanco almendra higo   	8.00
<i>Ajoblanco, emulsión de almendra, higo y arena de almendra.</i>	
Salmorejo gamba cristal yema de huevo aliñá   	6.00
<i>Salmorejo, gamba cristal frita y yema de huevo aliñada con mango.</i>	
Tabla de jamón.	12.00
<i>Tabla de jamón de Trevélez, acompañado de regañás. 100g.</i>	
Chicharrón especial	12.00
<i>Panceta de cerdo confitada servida con sal y un chorreón de limón.</i>	
Croqueta jibia    	2.00/ud
<i>Croqueta de jibia con alioli.</i>	
Croqueta puchero    	2.00/ud
<i>Croqueta de puchero.</i>	

Entrepanes

Brioche anchoa piparra    	5.00
<i>Lingote de pan brioche, emulsion de piparra y anchoa "00" YURRITA.</i>	
Tosta tortilla vaga de cebolleta bacalao ahumado   	6.00
<i>Tortilla vaga de cebolleta sobre tosta de pan, coronada con lascas de bacalao ahumado Martiko.</i>	
Tosta tomate jurel (2 uds)  	4.00
<i>Tosta de fritaila de tomates y pimientos con jurel a la plancha.</i>	
Mollete puntillas fritas mayonesa de limón   	6.00
<i>Mollete relleno de puntillas fritas con mayonesa de limón.</i>	

CARAJO

CARAJO

Nuestra cocina

Pappardelle | almejas | gambas   

Pappardelle con almejas y gambas.

12.00

Corvina | sandía | hoja de higuera 

Corvina, leche de tigre de sandía y aceite de hoja de higuera.

18.00

Atún Balfegó | mandarina | tomate 

Atún rojo Balfegó marinado con escabeche de mandarina y fritailla de tomates asados.

22.00

Calabacín | pesto rojo | piñones 

Tallarines de calabacín, pesto rojo de tomate y piñones tostados.

10.00

Canelón de costilla | ajo asado | patatas en adobillo  

Canelón de costilla asada de la Alpujarra, praliné de ajo asado y patatas en adobillo.

16.00

Fideuá     

Fideuá de jibia y almejas.

16.00/persona

Zarzuela "Paquita"     

Zarzuela de pescado y marisco.

22.00/persona

Pescado del día  

S-M

LA MAMOLA - GRANADA

611 974 097

carajo.restbar@gmail.com



Pescado



Contiene gluten



Molusco



Crustáceo



Apio



Sulfitos



Frutos de cáscara



Lacteos



Huevo



Soja

CARAJO