



LA COCINA DEL REINO NAZARÍ EN EL PARADOR DE GRANADA

La gastronomía en Al-Andalus experimentó una revolución durante el Califato con la llegada de un personaje refinado y de gran influencia: Ziryab. Introdujo modas en el vestido y en la apariencia personal, nuevas recetas de cocina, e incluso hábitos que han perdurado como el orden en el servicio de la mesa. La secuencia de entrantes, pescados, carnes y postres viene de entonces.

En el menú que ofrecemos vamos a evocar platos que pudieron degustar los sultanes de la Alhambra, la comida popular que vendían en los zocos granadinos o recetas familiares de las casas del Albayzin. Decimos evocar –y no reproducir, pues nuestros delicados estómagos seguramente no resistirían-, pero las resonancias de palabras como albóndigas, aceite, almojábanas, azafrán... o el olor de las hierbas aromáticas de nuestro jardín, las especias, los dulces, estimulan la imaginación y nos transportan a una época brillante de nuestra historia y porqué no, de leyenda.

ENTRANTES

Harira

Briwat de ave

La nutritiva sopa *harisa* con caldo de ternera o pollo, leguminosas trituradas, carne desmigada y muchas especias deriva hacia la *harira*, tomada con preferencia en la época de ramadán. Con la *briwat* rendimos homenaje a la afición de los nazaríes por las pastas rellenas con vegetales y carne finamente picada y profusamente especiada, las empanadas, tortas y hojaldres que se vendían en los zocos.

LOMO DE SHABIL (LUBINA) CON COSTRA YAMALI SOBRE ALBORONIA

Aunque los pescados no eran tan apreciados como las carnes, las costas mediterráneas surtían a la capital del reino. Los arrieros que transportaban estos alimentos entraban en la ciudad por la Cuesta del Pescado, calle granadina que aún existe. La alboronía (*al buraniya*) es un guiso tradicional de verduras de origen andalusí.

ESTOFADO DE MORCILLO DE VACA CON MANZANAS Y BERENJENAS AL AZAFRÁN

Los estofados tienen su reflejo actual en los populares tayines. Acompañamos este suave y sabroso guiso con manzanas ácidas y berenjenas. Quizá sea la berenjena (*badinyana*) el artículo más popular y versátil a juzgar por las numerosas recetas de ella que aparecen en los manuscritos, sin olvidar su gran consumo entre la comunidad judía, asentada en barrios como el Realejo.

ARROPE DE MIEL CON ZALABIYYA Y SORBETE DE ARRAYAN

El arrope (*ar rub*) es un cocimiento espeso de mosto o, en este caso, de miel en el que se sumergen frutas. La *zalabiyya* consiste en lo que hoy llamaríamos una fruta de sartén, y que seguramente es el origen de los actuales pestiños. No podía faltar tampoco un sorbete, en este caso de arrayán de nuestros jardines, como homenaje al aprovechamiento de la nieve de Sierra Nevada, traída de noche a lomos de mula por el Camino de los Neveros, para elaborar refrescantes postres.

Un recorrido por la historia de la Cocina Nazarí expresado en breves bocados para saborear la cultura y tradición de sus productos y elaboraciones



ENTRANTES

Harira

Sopa de legumbres y carnes

Briwat

Carne de ave desmigada y envuelta en pasta fina

DE LA COSTA MEDITERRANEA

Lomo de shabil (lubina) con costra yamali sobre alboronía

EL SABROSO GUIADO

Estofado de morcillo de vaca con manzanas y berenjenas al azafrán

LOS POSTRES

Arrope de miel con zalabiyya

Sorbete de arrayán y néctar de granadas

Precio por persona: 32 € iva incluido

Este menú se acompaña del tradicional pan granadino SALAILLA