

22,50 €



SENAT DEL MONTSANT

D.O. Montsant
Garnacha, Mazuelo, Syrah

Aroma fragante de frutas de bosque y matices lácticos. Sedoso y delicado.

Fragrant aroma of forest fruits and hints of dairy. Silky and delicate.



5 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Proensa · Repsol

44,00 €



JEAN LEON VINYA LA SCALA

D.O. Penedès
Cabernet Sauvignon

Color rojo cereza picota, con aromas a fruta confitada, tabaco y ahumados. En boca, estructurado, graso y de final largo.

Cherry red with aromas of candied fruit, tobacco and smoked notes. Well-structured, oily palate with a long finish.



9 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Anuario de El País · Repsol OCU · Grupo Gourmets

79,00 €



MAS LA PLANA

D.O. Penedès
Cabernet Sauvignon

Notas de trufa, pan tostado y confitura de frutos del bosque rojos.

Truffle notes, toasted bread and red berries jam notes.



90 RECONOCIMIENTOS

Anuario de El País · Peñin · Semana Vitivinícola · Grupo Gourmets · International Wine Guide · Todo Vino · La Guia Roja · Vino y Cultura · Grupo Gourmets · ABC · Proensa · The Drinks Business · Intervinos · Wine Advocate · Vivir el vino 365 vinos al año · Wine Enthusiast · CINVE · Wine Up · Vins de Catalunya · Repsol · International Wine Challenge · Tasted Journal · Mundus Vini · Vins de Catalunya · Wine Spectator · Decanter Wine Awards · Wines from Spain Awards



53 RECONOCIMIENTOS

Vivir el vino 365 vinos al año · Anuario de El País · Wine Advocate · Mundus Vini · Vins de Catalunya · Wine Enthusiast · Wine Up · Grupo Gourmets · Tasted Journal · Nariz de Oro · International Wine Guide · Japan Wine Challenge · Grupo Gourmets · Vins de Catalunya · Proensa · Peñin · Challenge International du Vin · Wine Spectator · International Wine Challenge · Semana Vitivinícola

46,00 €



MANSO DE VELASCO CHILE

Valle del Curicó, Chile
Cabernet Sauvignon

Aroma de gran expresión, con acordes de frutas rojas y negras. Paladar amplio, sedoso y envolvente, con un final fresco.

The aroma is highly expressive with notes of red and black fruits. A broad palate, silky and enveloping, with a fresh finish.



5 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Proensa · Repsol

21,00 €



SANTA DIGNA ROSÉ

Valle Central, Chile
Cabernet Sauvignon

Notas perfumadas de ciruelas y fresas sobre un fondo de pomelo. Elegante y sensual en el paladar.

Perfumed notes of plum and strawberry with hints of grapefruit. Elegant and sensual with a prolonged aftertaste.



9 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Anuario de El País · Repsol OCU · Grupo Gourmets

PREMIO SERVICIO EN SALA GASTROBAR 2013
SEGUNDO PREMIO TAPA MACRO 2013
FINALISTA ANZUELO DE ORO 2011
FINALISTA GRANADA DE TAPAS 2015
FINALISTA SABOREA GRANADA 2017

· TENEMOS GAFAS GRADUADAS PARA LOS CLIENTES QUE LAS NECESITA "PÍDANOSLAS" / WE HAVE GLASSES FOR CUSTOMERS WHO NEED. ASK FOR THEM.

· ABIERTO TODOS LOS DÍAS / OPENED EVERYDAY

· DISPONEMOS DE CARTA DECLARADA DE ALÉRGENOS WE HAVE AN ALLERGENS MENÚ



EL SECRETO DE HUMPHREY

Taberna-Restaurante

General Narváez, 3 · GRANADA
Tel. 958 522 760
www.elsecretodehumphrey.es



EL SECRETO DE HUMPHREY

Taberna-Restaurante

COMIDA / FOOD

LOS 12 CALDOS SELECCIONADOS POR HUMPHREY



19,00 €

ATRIUM CHARDONNAY
D.O. Penedès
Chardonnay

Notas de melocotón maduro con matices de vainilla.

Ripe peach aromas with vanilla overtones.



5 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Proensa · Repsol

WALTRAUD
D.O. Penedès
Riesling

Notas de flores blancas sobre fondos frutales de compota de manzana. Goloso en el paladar.

White floral notes over a background of apple compote. Sweet palate.



9 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Anuario de El País · Repsol OCU · Grupo Gourmets

27,50 €



64,00 €

MILAMANDA
D.O. Conca de Barberà
Chardonnay

Aroma muy intenso con notas frutales (cítrico y compota de melocotón) sobre fondo de vainilla.

Very intense aroma with notes of fruit (citrus and peach compote) over a very fine background of vanilla.



39 RECONOCIMIENTOS

Proensa · Repsol · Wine Advocate · Challenge International du Vin · Chardonnay du Monde Anuario de El País · Peñin · Los 300 Mejores Vinos de España · AEPV Mejores Vinos y Espirituosos de España · The Drinks Business · Grupo Gourmets · Semana Vitivinícola · International Wine Challenge



9 RECONOCIMIENTOS

Semana Vitivinícola · Peñin · Anuario de El País · Repsol OCU · Grupo Gourmets

Ramos de frutas maduras y de cítricos que dan sensación de plenitud y ligereza.

Ripe fruit and citrus fruit bouquets that create a feeling of fullness and lightness.

46,50 €

LANSON BLACK LABEL
A.O.C. Champagne
Chardonnay Pinot Noir, Pinot Meunier



18,00 €

ALTOS IBÉRICOS CRIANZA
D.O. Ca. Rioja
Tempranillo

Aromas frutas del bosque y especias. En boca suave, elegante y largo.

Forest fruits and spicy aromas. Elegant and long in the mouth..



8 RECONOCIMIENTOS

Challenge International du Vin · Tasted Journal Mundus Vini · Concours International des Vins The Drinks Business · Tempranillos al Mundo Sélections Mondiales · Semana Vitivinícola



10 RECONOCIMIENTOS

ABC · Peñin · Anuario de El País · Repsol Tempranillos al Mundo · Semana Vitivinícola Wine Spectator

26,00 €

CELESTE CRIANZA
D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino

Color cereza, con notas florales y de fruta roja madura acompañado de notas de torrefacción.

Cherry colour, with floral and ripe red berry hints, accompanied by suggestions of torrefaction.

COMIDA / FOOD

FRÍO Y SABROSO / COLD AND TASTY

Jamón Ibérico de Bellota / Acorn-fed Spanish ham 21,00 €

Queso Añejo de oveja / Aged sheep's cheese 13,50 €

Foie micuit con puré de manzana granny Smith y gelatina de Pedro Ximénez 19,00 €
Semi-preserved foie gras with Granny Smith applesauce and Pedro Ximénez gelatine

Anchoas de Santoña en aceite de oliva virgen extra (und) 2,20 €
Santoña anchovies in extra virgin olive oil (1)

Tomate Kumato con melva canutera / Tomato Kumato con melva canutera 10,50 €

Cogollos a la cordobesa / Córdoba-style lettuce hearts 8,00 €

Ensalada de pimientos asados de la Vega con bacalao confitado 12,50 €
Salad of roasted garden-fresh peppers with candied codfish

SURTIDO DE PAN ARTESANAL DE ALFACAR 1,30 €
ASSORTMENT OF ARTISANAL BREAD FROM ALFACAR

ALGO CALENTITO / SOMETHING HOT

Huevos con Chistorra y Gulas / Eggs with spicy sausage and elvers 13,50 €

Huevos Rotos con jamón ibérico de bellota 13,50 €
Fried eggs with acorn-fed Spanish ham

Alcachofas marinadas con salsa romesco y almejas con polvo de aceituna negra 17,00 €
Marinated artichokes with Romesco sauce and clams with black olive powder

Risotto de Trigo con hongos y trufa 14,50 €
Wheat risotto with wild mushrooms and truffles

Mollejas de cordero con sinfonía de setas 16,00 €
Goat gizzards with an assortment of wild mushrooms

DE CUCHARA / TO EAT WITH A SPOON

Fabes con Almejas / Fava beans with clams 12,50 €

Sopa cortijera de ajo y jamón con picatoste 8,00 €
Country-style meat and vegetable stew with garlic, ham, and croutons

Sopa Sevillana / Seville soup 9,50 €

Arroz meloso con bogavante (min 2 personas) 18,00 €
Sweet rice with prawns (min 2 people)

Arroz Caldoso de perdiz roja de monte con niscalos (min. 2 personas) 18,00 €
Rice stew with red mountain partridge and milk caps (min. 2 people)

Crema de salmorejo con espuma de alberquina, huevo escalfado y virutas de ibérico 7,50 €
Salmorejo (cold tomato and bread soup) with Arbequina olive oil, poached egg, and shaved Spanish ham

DEL MAR A SU PALADAR STRAIGHT FROM THE SEA TO YOUR PLATE

Bacalao confitado al antojo de nuestra Cheff 19,50 €
Candied codfish prepared in our chef's style

Merluza de pincho rellena de marisco gratinada con sabañón de aceite de oliva virgen extra sobre callos de bacalao y guisantes en lágrima 19,00 €
Skewer hake stuffed with shellfish, baked au gratin with a splash of extra virgin olive oil on codfish intestines and tear-shaped peas

Taco de atún rojo en costra de pistacho verde sobre terciopelo de pimiento rojo de nuestra vega 18,00 €
Chunk of red tuna with green pistachio, on red peppers from our garden

Lubina rellena de verduras tipo wook en crujiente con lágrima de alioli de frutos rojos 16,75 €
Bass stuffed with stir-fried vegetables, crunchy, with a dab of red fruit alioli

CARNES CON SECRETO / MEAT WITH A SECRET

Cochinillo asado según estilo Segoviano 17,00 €
Segovian-style roasted suckling pig

Codillo Humphrey / Humphrey knuckles 15,50 €

Carrillera de ternera 36h con puré de manzana reineta y migas de pastor 18,00 €
Beef cheeks cooked for 36 hours with Reineta applesauce and Migas (traditional dish made by frying day-old bread)

Steak tartare de ternera / Beef steak tartar 21,00 €

Solomillo de ternera con salsa de Oporto / Beef sirloin steak in Oporto sauce 19,50 €
Pierna de Cordero Segoviano deshuesada y confitada en su jugo con toques otoñales 18,50 €
PiernSegovian deboned leg of lamb candied with its own juices and with touches of autumn

Rabo de Toro de película / Wonderful oxtail 17,00 €

EN DULCE / SWEETS

Bizcocho de naranja con ganache de chocolate blanco 6,00 €
Orange cake with white chocolate fondant

Binomio de galleta de Brandy con mousse de arroz con leche y espuma de taninos 6,00 €
Brandy layered cookie with rice with milk mousse and tannin foam

Tarta de queso con galleta y coulis de albaricoque 6,00 €
Cheesecake with cookie crust and apricot coulis

Bizcocho templado de chocolate con su salsa en caliente 6,00 €
Warm chocolate cookie with hot fudge sauce

Inspiración dulce del día / The sweet inspiration of the day 6,00 €