

Carta Gastrobar

Gastrobar Menu

Para Comenzar con buen pie | Getting off to a good start

Nuestra ensaladilla de Luna con ventresca de atún deLuna-style Russian salad with tuna belly	13
Queso curado de leche cruda y queso ecológico de Granada con almendras Marcona Cured raw milk cheese and organic Granada cheese with Marcona almonds	16
Anchoas en mollete de Antequera con escalivada asada (4 unid.) Anchovies on Antequera bread roll with roasted escalivada (4 pcs)	18
Tartar de atún rojo con aguacate de Salobreña Bluefin tuna tartare with avocado from Salobreña	24
Jamón ibérico de Jabugo con tostas de tomate y AOVE Jabugo Iberian ham with toasted bread, tomato and extra virgin olive oil	27
Salmorejo "hecho en casa" con huevo y croutons Homemade salmorejo with egg and croutons	11

Ensaladas frescas | Fresh salads

Tomate de Kumato de Granada con burrata, ventresca de atún y cebolla morada Kumato tomato from Granada with burrata, tuna belly and purple onion	17,5
Salmón marinado en casa con tomate, queso fresco, aguacate y vinagreta de frutos secos House-marinated salmon with tomato, fresh cheese, avocado and dried fruit vinaigrette	18,5
Ensalada César de pollo crujiente, parmesano en lascas y tomates cherry macerados en orégano Crispy chicken Caesar salad with shaved Parmesan and oregano-marinated cherry tomatoes	16,5

De tapeo | Tapas (snacks)

Huevos rotos de corral con patatas, virutas de ibérico y morcilla de Güéjar Sierra Free-range eggs with potatoes, Iberian ham shavings and Güéjar Sierra black pudding	17,5
Croquetas cremosas de puerros de Huetor Tajar (6 unid.) Creamy leek croquettes from Huetor Tajar (6 pcs)	17,5
Buñuelos cremosos de bacalao con salsita de mejillones al vapor (4 unid.) Creamy cod fritters with steamed mussel sauce (4 pcs)	19
Fritura de boquerón fresco al limón Fresh anchovies fried with lemon	18
Gamba blanca de la Costa de Granada al ajillo White prawns from the Granada coast sautéed in garlic	19,5
Pulpo tostado con patatas al ajillo y pimentón Grilled octopus with garlic potatoes and paprika	27
Mejillones rellenos con su toque picante (4 unid.) Stuffed mussels with a spicy touch (4 pcs)	15
Alcachofas flor confitadas con cremoso de patata y virutas de jamón de Trevélez Confit artichokes in "flower" style with creamy potato and Trevélez ham shavings	18,5
Vieiras rellenas a la crema con queso curado (4 unid.) Cream-stuffed scallops with cured cheese (4 pcs)	17,5
Coca crujiente de verduras con espárragos trigueros de la Vega Crispy vegetable coca with wild asparagus from the Vega	16,5
Gyozas al vapor rellenas de salmón fresco y verduras con vinagreta de soja, mostaza y sésamo Steamed gyozas filled with fresh salmon and vegetables with soy, mustard and sesame vinaigrette	18,5

Club callejero | Street club

Smash burger de vaca madurada con yema de huevo y jamón ibérico Dry-aged beef smash burger with egg yolk and Iberian ham	18
Tacos de secreto a baja temperatura con pico de gallo y guacamole Slow-cooked Iberian pork tacos with pico de gallo and guacamole	16,5
Finger de solomillo de pollo crujiente Crispy chicken tenderloin fingers	16
Sándwich Club de york, queso, huevo, pechuga de pollo y beicon Club sandwich with ham, cheese, egg, chicken breast and bacon	15

*Acompañados de patatas fritas y mayonesa de chipotle | Served with fries and chipotle mayonnaise

Navegando por el mundo | Sailing around the world

Suprema de salmón asado con espárragos de la Vega y cremoso de patata Roasted salmon supreme with Vega asparagus and creamy potato	23
Lomos de lubina asada con tomate, cebolla y piñones Roasted sea bass fillets with tomato, onion and pine nuts	24
Ventresca de atún rojo con arroz salteado con nuestro mango tropical Bluefin tuna belly with stir-fried rice and our tropical mango	29

Carnes "homemade" | Meat

Solomillo de ternera trinchado Sliced beef sirloin	25
Secreto ibérico a baja temperatura Slow-cooked Iberian pork "secret cut"	22
Churrasco de pollo deshuesado al tostón Grilled boneless chicken steak "al tostón"	16
Nuestra brocheta de longaniza casera con su «majao» Homemade sausage skewer with traditional "majao" sauce	16

*Todas nuestras carnes a la brasa van acompañadas de verduras y patata arrugada | All grilled meats are served with vegetables and wrinkled potatoes

Lo más dulce | The sweetest thing

Brownie con nueces con chocolate caliente y helado de vainilla Brownie with walnuts, hot chocolate and vanilla ice cream	8,5
Tarta de queso con frutos rojos y galletas caramelizadas Cheesecake with red berries and caramelised biscuit	8
Flan cremoso de vainilla en rama y su nata montada Creamy vanilla flan with whipped cream	8,2
Nuestra leche frita con caramelo de naranja y helado de turrón Our signature fried milk with orange caramel and nougat ice cream	7,8
Mousse de yogur con miel y nueces tostadas Yogurt mousse with honey and toasted walnuts	7,8
Fruta natural de temporada Fresh seasonal fruit	7,8
SERVICIO DE PAN POR PERSONA BREAD SERVICE PER PERSON	1,50

Nos preocupamos por el medio ambiente y reducimos el desperdicio de alimentos
We care about the environment and we aim to reduce food waste

Los productos con este icono son locales de km0
Dishes marked with this icon are made with locally sourced ingredients



REduce use cycle
ZERO WASTE

Pide a nuestro personal lo que no puedas terminar y disfrútalo más tarde en casa
Ask our staff to pack the leftovers to carry out and enjoy it later at home.

REGLAMENTO (UE) Nº. 1169/2011 | REGLAMENTO (UE) Nº. 1169/2011

Establecimiento con información disponible en material de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.

Establishment with available information about allergies and food intolerances. Request further information from our staff. Thank you.



HORARIO ROOM SERVICE
De 12:00h a 00:00h
Para pedidos, marque Ext. 903

SCHEDULE ROOM SERVICE:
From 12:00 to 00:00
To place your order, dial Ext. 903