

CARTAMENU GASTROBAR



PARA COMENZAR CON BUEN PIE I GETTING OFF TO A GOOD START

Conserva gourmet "Real Conservera" de berberechos 30/40/ Gourmet canned Cockles natural (30/40 pcs) "Real Conservera"	24,00 €
Conserva gourmet "Real Conservera" de mejillones en escabeche 6/8/Gourmet canned Mussels (6/8 pcs) in pickled sauce "Real Conservera"	22,00 €
Jamón ibérico de Jabugo cortado a cuchillo/Assortment of acorn-fed Iberian meats from Jabugo with bread and tomato toasts	27,00 €
Surtido de ibéricos de Jabugo con tostas de pan y tomate/Assortment of acorn-fed Iberian meats	26,00 €
Queso ecológico de Granada con almendras selectas/Organic cured cheese from Granada selected almonds	12,00 €
Salmorejo con virutas de ibérico y nube de huevo/Almorejo (tomato, bread, extra virgin olive oil and garlic cream) with acorn-fed Iberian ham chips and egg cloud	9,50 €

ENSALADA FRESCAS I FRESH SALADS

Ensalada César de pollo crujiente, parmesano en lascas y tomates cherry macerados en orégano/Caesar salad with crispy chicken, Parmesan cheese and cherry tomatoes marinated in oregano	16,00 €
Tomate Kumato de Granada con burrata, ventresca de atún y cebolla morada/Kumato tomato from Granada with burrata, tuna belly and purple onion	16,80 €
Carpaccio de salmón marinado "en casa" con tomate, aguacates y vinagreta de frutos secos/Carpaccio of salmon marinated by us with tomato, avocado and dried fruit vinaigrette	17,50 €

CLUB CALLEJERO I STREET CLUB

Sándwich Club de york, queso, pollo, huevo y beicon/Club Sandwich with cooked ham, cheese, chicken, egg, and bacon	14,00 €
Hamburguesa de pollo crujiente "muslo y pechuga" con rúcula y chipotle / Crispy Chicken Burger (breast and leg) with rocket and chipotle	13,00 €
Hamburguesa de ternera 180 gr con cheddar, barbacoa y cebolla caramelizada /Beef Burger (180gr) with cheddar, barbecue sauce, and caramelised onion	17,00 €
Hamburguesa de secreto con beicon, queso y huevo frito/Secret butcher's cut Burger with bacon, cheese and fried egg	15,00 €

DE TAPEO I TAPAS (SNACKS)

Coca vegetal de pan de cristal con alcachofas, champiñones, espárragos y zanahoria especiada/Vegetable cake of glass bread with artichokes, mushrooms, wild asparagus and spiced carrots	16,00 €
Gyozas al vapor rellenas de salmón fresco y verduras con vinagreta de soja, mostaza y sésamo/Steamed gyozas stuffed with fresh salmon and vegetables with soy, mustard and sesame vinaigrette	18,00 €
Croquetas de ibérico de bellota (2 unid), setas y trufa (2 unid) y bacalao con piquillos asados (2 unid)/Croquettes of acorn-fed Iberian ham (2 pcs), mushrooms and truffle (2 pcs) and cod with roasted piquillo peppers (2 pcs)	15,00 €
Fingers de solomillo de pollo con salsa de miel y mostaza/Chicken tenderloin fingers with honey-mustard sauce	13,00 €
Huevos de corral con patatas y virutas de jamón de Jabugo/Free-range eggs with potatoes and Jabugo ham shavings	15,00 €
Churros de bacalao con suave alioli de cebollino/Churros (deep fried pastry) with cod and a mild chive aioli	13,00 €
Gamba blanca de la costa de Granada al ajillo con piñones/White prawns from the coast of Granada with garlic and pine nuts	19,00 €
Zamburiñas rellenas a la crema con parmesano/Cream stuffed scallops with Parmesan cheese	15,00 €
Pizza de champiñón Portobello con huevo y virutas de ibérico/Portobello mushroom pizza with egg and iberian ham shavings	16,00 €
Tacos de secreto a baja temperatura con pico de gallo y guacamole/Secret butcher's cut chunks cooked low temperature with pico de gallo fresh sauce and chipotle	15,00 €

NAVEGANDO POR EL MUNDO I SAILING AROUND THE WORLD

Canelones de pimiento asado rellenos de brandada de bacalao con verduras de temporada/Roast pepper cannelloni stuffed with cod brandade and vegetables	23,00 €
Suprema de lubina horneada con sus patatas, cebolla y tomate/Baked sea bass supreme with potatoes, onions and tomatoes	24,00 €
Pulpo asado con alioli de ajo negro y patatas arrugadas/Grilled octopus with black garlic aioli and wrinkled potatoes	27,00 €
Calamar frito a la andaluza con pimientos de Padrón/Fried squids Andalusian style with Padrón peppers	24,00 €

CARNES "HOMEMADE" I MEAT

Churrasco de pollo deshuesado al tostón con tomillo fresco/Grilled boneless chicken steak with fresh thyme	13,00 €
Guiso de carrillera melosa al vino tinto "especial chef"/Stew of sweet cheeks in red wine "chef's special"	21,00 €
Medallón de solomillo de ternera con verduras de temporada/Beef sirloin medallion with Piquillo peppers	24,00 €
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con patatas asadas/Shoulder of suckling lamb cooked at low temperature with roasted potatoes	27,00 €
Presa a la brasa con "majao" de pimentón ahumado/Barbecued pork shoulder cut with smoked paprika rub	19,00 €

PARA LOS MÁS PEQUES I FOR THE LITTLE ONES

Pizza Margarita/Pizza Margherita	14,00 €
Pizza de york y queso/Pizza with cooked ham and cheese	15,00 €
Mini burger de ternera e ibérico/Mini beef and iberian pork Burger	13,00 €
Fingers de pollo/Chicken fingers	12,50 €
Pasta Napolitana/Neapolitan-style pasta	9,50 €

LO MÁS DULCE I THE SWEETEST THING

Cheesecake con crambel y frutos rojos/Cheesecake with crumble and berries	7,50 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla/Chocolate coulant with vanilla ice cream	8,50 €
Tarta de zanahoria "Carrot cake"	7,50 €
Mousse de tocino de cielo/Tocino de cielo (eggs yolk and sugar crème caramel) mousse	7,50 €
Nuestra leche frita con caramelo de naranja/Our deep fried pudding-like milk with orange caramel	7,50 €
Fruta natural de temporada/Natural seasonal fruit	7,50 €
Mousse de yogur con miel y nueces tostadas/Yogurth mousse with honey and toasted walnuts	7,50 €

RE use cycle
ZERO WASTE



Nos preocupamos por el medio ambiente y reducimos el desperdicio de alimentos. Pide a nuestro personal lo que no puedas terminar y disfrútalo más tarde en casa / We care about the environment and we aim to reduce food waste. Ask our staff to pack the leftovers to carry out and enjoy it later at home.



Nos preocupamos por el medio ambiente y reducimos el desperdicio de alimentos. Pide a nuestro personal lo que no puedas terminar y disfrútalo más tarde en casa / We care about the environment and we aim to reduce food waste. Ask our staff to pack the leftovers to carry out and enjoy it later at home.

REGLAMENTO (UE) N.º 1169/2011 Establecimiento con información disponible en material de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias
REGULATION (EU) N.º 1169/2011 Establishment with available information about allergies and food intolerances. Request further information from our staff. Thank you.



ROOM SERVICE 24H Teléfono 812 – 800

Suplemento 5 € por servicio

Carta limitada a partir de las 23:45

ROOM SERVICE 24H phone 812 – 800

Supplement €5 per service

The menu is limited from 23:45