

CARTA MENU

GASTROBAR



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

Salmorejo 'hecho en casa' con huevo y virutas de ibérico Homemade salmorejo with egg and Iberian ham shavings	11,00 €
Conserva gourmet de mejillones en escabeche Gourmet preserve of pickled mussels	13,00 €
Queso curado de leche cruda de oveja con nueces de macadamia Cured raw sheep's milk cheese with macadamia nuts	16,00 €
Surtido de ibéricos de Jabugo con tostas de pan y tomate Assortment of Jabugo Iberian cured meats with toasted bread and tomato	26,00 €
Jamón ibérico de Jabugo cortado a cuchillo Iberian ham from Jabugo, sliced with a knife	27,00 €

Ensaladas frescas | Fresh salads

Ensalada César de pollo crujiente, parmesano en lascas y tomates cherry macerados en orégano Crispy chicken Caesar salad with shaved Parmesan cheese and oregano-marinated cherry tomatoes	16,00 €
Tomate de Kumato de Granada con burrata, ventresca de atún y cebolla morada Kumato tomato from Granada with fresh cheese, tuna belly and purple onion	17,50 €
Salmon marinado con tomate, aguacates y vinagreta de frutos secos Marinated salmon with tomato, avocados, and dried fruit vinaigrette	18,50 €

De tapeo | Tapas (snacks)

Fingers de solomillo de pollo con salsa de miel y mostaza Chicken tenderloin fingers with honey-mustard sauce	15,00 €
Coca vegetal de pan de cristal con alcachofas, champiñones, espárragos trigueros y zanahoria especiada Vegetable cake of glass bread with artichokes, mushrooms, wild asparagus and spiced carrots	16,50 €
Pizza de champiñón Portobello con huevo y virutas de ibérico Portobello mushroom pizza with egg and Iberian ham shavings	16,50 €
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	16,50 €
Churros de bacalao con suave alioli de ajonegro (6 unid) Cod churros with mild black garlic alioli (6 pcs)	16,50 €
Zamburiñas rellenas a la crema con parmesano (4 unid) Cream stuffed scallops with Parmesan cheese (4 pcs)	17,50 €
Huevos de corral con patatas y virutas de Jabugo Free-range eggs with potatoes and Jabugo ham shavings	17,50 €
Croquetas de jamón ibérico (2 unid), setas y trufa (2 unid) y gambón (2 unid) Croquettes of acorn-fed Iberian ham (2 pcs), mushrooms and truffle (2 pcs) and prawn (2 pcs)	17,50 €
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	18,50 €

Club callejero | Street club

Hamburguesa de pollo crujiente "muslo y pechuga" con cheddar y chipotle Crispy Chicken Burger (breast and leg) with cheddar and chipotle	15,00 €
Sándwich Club de york, queso, huevo, pechuga de pollo y beicon Club sandwich with ham, cheese, egg, chicken breast, and bacon	15,00 €
Hamburguesa de secreto con beicon, queso y huevo frito Secret butcher's cut Burger with bacon, cheese and fried egg	16,00 €
Hamburguesa de ternera 200gr con cheddar, barbacoa y cebolla caramelizada Beef Burger (200gr) with cheddar, barbecue sauce, and caramelised onion	17,00 €
Costillar a baja temperatura con nuestra salsa barbacoa Slow-cooked ribs with our traditional barbecue sauce	21,00 €

Cocina Local | Local cuisine

Platos elaborados 100% con producto local	
Queso ecológico de Granada con almendras selectas Organic cheese from Granada with select almonds	16,00 €
Parrillada de verduras mediterráneas sobre salsa de la Vega Grilled Mediterranean vegetables over Vega-style sauce	16,00 €
Alcachofas de Huétor Tajar confitadas en "flor" con cremoso de patata y jamón de Trevélez Confit Huétor Tajar artichokes in "flower" style with creamy potato and Trevélez ham	17,00 €
Gamba blanca de La Costa de Granada al ajillo White prawns from the coast of Granada garlic	19,50 €
Churrasco de pollo deshuesado al tostón Grilled boneless chicken steak	16,00 €
Paletilla de cabrito lechal de Noalejo (Granada) a baja temperatura con patatas asadas Slow-cooked suckling goat shoulder from Noalejo (Granada) with roasted potatoes	27,00 €

Navegando por el mundo | Sailing around the world

Fritura de boquerón fresco al limón Fresh boneless anchovy fried with lemon	18,00 €
Salmon fresco con trigueros, soja y parmentier de patata Fresh salmon with asparagus, soy sauce, and potato parmentier	23,00 €
Calamar rebozado con pimientos de Padrón Battered squid with Padrón peppers	24,00 €
Suprema de lubina horneada con sus patatas, cebolla y tomate Baked sea bass supreme with potatoes, onions and tomatoes	24,00 €
Pulpo tostado con patatas, ajo-perejil y pimenton Grilled octopus with potatoes, garlic-parsley sauce and paprika	27,00 €

Carnes "homemade" | Meat

Guiso de carrillera melosa al vino tinto "especial chef" Stew of sweet cheeks in red wine "chef's special"	21,00 €
Secreto ibérico a la brasa con verduras y patatas Grilled Iberian secret with vegetables and potatoes	22,00 €
Medallón de solomillo de ternera con verduras de temporada Beef sirloin medallion with seasonal vegetables	25,00 €

*Las guarniciones de nuestras carnes son con productos de la huerta granadina
The side dishes for our meats are made with produce from the Granada countryside.

Para los más peques | For the little ones

Pasta Napolitana Neapolitan-style pasta	11,00 €
Mini burger de ternera Mini beef burger	13,00 €
Pizza Margarita Pizza Margherita	14,00 €
Finger de pollo Chicken fingers	15,00 €
Pizza de york y queso Pizza with cooked ham and cheese	15,00 €

Lo más dulce | The sweetest thing

Tarta de queso de "Tartas Cristina" con crambel y frutos rojos Cheesecake by "Tartas Cristina" with crumble topping and red berries	7,80 €
Arroz con leche caramelizado Caramelized rice pudding	7,80 €
Flan cremoso de vainilla en rama Creamy vanilla flan with whipped cream	7,80 €
Nuestra leche frita con caramelo de naranja Our deep fried pudding-like milk with orange caramel	7,80 €
Fruta natural de temporada Natural seasonal fruit	7,80 €
Mousse de yogurt con miel y nueces tostadas Yogurt mousse with honey and toasted walnuts	7,80 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla Chocolate coulant with vanilla ice cream	8,70 €
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.

