




















Entrantes / Starters

Entremeses de la zona total 150 g: jamón, caña de lomo, queso añejo y pate de la casa	  	15
Hors d'oeuvres 150 g: 'Serrano' ham, stuffed loin, cured cheese and homemade pate		
<i>Jamón, queso, lomo embuchado, Hígaditos de pollo, cebolla, mantequilla, piñones, aceite, Pedro Ximénez, especias</i>		
Surtido de croquetas caseras	     	15
Selection of croquettes of the house (ham & chicken, boletus, spinach, codfish and prawns)		
<i>Jamón, pollo, gambas, boletus, bacalao, espinacas, harina, huevo, leche, nuez moscada, mantequilla</i>		
Timbal de habas con jamón y calamaritos plancha		16
Broad beans with cured jam Timbale, with grilled baby squids on the top		
<i>Habas, jamón, calamares, ajo, naranja, hierbabuena</i>		
Parrillada de verduras aromatizadas al aceite de romero		15
Mixed grilled vegetables drizzling with rosemary-infused olive oil		
<i>Cebolla, pimienta, calabacín, berenjena, tomate, champiñones, calabaza, espárragos, ajo, especias</i>		

Ensaladas / Salads

Ensalada templada de bacalao, naranja y patata con vinagreta de verduras y garbanzos		13
Lukewarm codfish salad with orange and potato, dressing with a vegetable and chickpeas vinaigrette		
<i>Bacalao, naranja, patata, tomate, garbanzos, ajo, manzana, vinagre</i>		
Carpacho de mango con tartar de salmón y aguacate		13
Mango carpaccio with salmon tartar and avocado		
<i>Salmon, aguacate, cebolla, tomate, alcaparras, pepinillos, mango, limón</i>		
Ensalada de queso de cabra caramelizado y mango con mermelada de orejones	  	14
Crunchy caramelized goat cheese salad with mango and dressing of dried peach jam		
<i>Queso de cabra, nueces, mango, tomate, bacón, pan, albaricoques</i>		



Arroces / Rices

Paella mixta o de verduras (mínimo 2 people – precio por persona)	  	16
Mixed paella or vegetarian paella (minimum for 2 people- price per person)		
<i>Arroz, cebolla, pimienta, tomate, ajo, pollo, calamares, mejillones, gambas</i>		
Arroz meloso de rape y langostinos	 	18
Creamy rice cooked with monkfish and king prawns		
<i>Arroz, cebolla, pimienta, tomate, ajo, zanahoria, guindilla, rape, langostinos</i>		









Pasta

Pastel de berenjenas	  	12
Aubergine pie		
<i>Berenjena, tomate, harina, huevo, leche, queso</i>		
Lasaña de carne	  	12
Meat lasagna		
<i>Cerdo, ternera, tomate, harina, huevo, leche</i>		
Espagueti con verduras a la salsa de soja	   	12
Spaghetti sautéed with vegetables and soy sauce		
<i>Harina, huevo, leche, tomate, pimienta, cebolla, ajo, soja</i>		

Sopas/Soups

Gazpacho con guarnición de verduras Gazpacho (Cold tomato soup with chopped vegetables) <i>Ajo, cebolla, tomate, pimiento, aceite, vinagre, pan</i>		6
Salmorejo con virutas de jamón y tropezones de pan Cold tomato cream with fine chips of cured ham and croutons <i>Ajo, cebolla, tomate, pimiento, aceite, vinagre, pan, jamón</i>		8

Pescados/ Fish

Rape en salsa de azafrán con pimientos y orejones Monkfish in saffron sauce with peppers and dried apricots <i>Bacalao, ajo, especias, pimientos, albaricoque</i>		18
Tataki de atún Tuna tataki <i>Atún, soja, zanahoria, calabacín, pimiento, anacardo, arroz, tomate, pan, sésamo</i>	   	21
Aguja plancha con salsa de ajoblanco emulsionado Grilled swordfish with emulsified sauce of garlic and almond <i>Aguja, ajo, almendras, leche</i>	  	16

Carnes/ Meat

Secreto de cerdo ibérico con salsa de la casa “ barbacoa de verduras “ Styled Iberian pork fillet with a homemade sauce of barbecue of vegetables <i>Cerdo, miel, azúcar, brandy, pimiento, cebolla y tomate</i>		17
Pierna de cordero Lamb leg <i>Cordero, especias, ajo</i>		25
Solomillo de ternera plancha y salsa Mediterránea Grilled beef tenderloin and Mediterranean sauce <i>Ternera, verduras, aceitunas, alcaparras, cebolla, pimiento y hierbas aromáticas</i>		20
Especial alpujarreño Special ‘Alpujarran’ dish <i>Patatas, cebolla, pimientos, huevo, morcilla, chorizo, cerdo</i>		15



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCÉS



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES









SOJA







LÁCTEOS

Postres/ Desserts

Helado sobre tierra de galleta de chocolate homemade ice cream with a crunchy chocolate biscuit <i>Leche, harina, huevo, azúcar</i>		7
Crema mascarpone con mango y arándanos con espejo de chocolate Mango mascarpone cream with chocolate and blueberry sauce <i>Chocolate, azúcar, queso, leche, harina, huevo, mango, arándanos</i>		7
Texturas de chocolate Textures of chocolate dessert <i>Galleta, mantequilla, azúcar, chocolate, nueces, almendras, harina, huevo, nata, leche, helado, ron</i>		7
Crema de almendras con membrillo Almond cream with quince cream <i>Almendras, vainilla, leche, azúcar, licor</i>		7
Biscuit de higo Homemade fig ice cream with sweet wine and raisins <i>Higos, harina, leche, frutos secos, azúcar, huevo, licor</i>		7
Panacota de chocolate blanco con culis de frutos rojos Panna cotta with red fruits dressing <i>Nata, gelatina, vainilla, azúcar, chocolate y frutos rojos</i>		7

Opciones para niños / Options for children

Lomo o pollo a la plancha con patatas fritas y huevo Grilled pork/chicken with chips and fried egg		10
Croquetas caseras de jamón y ave con patatas y tomate Homemade croquettes of ham and chicken with chips and fresh tomato		10
Escalope de cerdo o pollo con patatas fritas y tomate Pork/chicken scallop with chips and fresh tomato		10
Espagueti boloñesa Spaghetti Bolognese		8

Menú del día - Menu of the day.

20

Menú gastronómico - Tasting menú

(mínimo - minimum 2 pax)

35

(Pate de la casa - Surtido de croquetas - Carpacho de mango con salmón y aguacate) Bacalao y secreto
(Homemade pate - Selection of croquettes - Mango Carpaccio with salmon tartar and avocado) Codfish and Styled Iberian pork fillet
Postre / Dessert

Bebida no incluida. (Precio por persona)

Drinks not included. (Price per person)

I.V.A. 10% incluido en todos nuestros precios

Síguenos en - Find us on

