

ENSALADAS Y ENTRANTES

SALADS AND STARTERS



- ✓ Ensalada de la casa (Con frutas y queso de cabra) _____ 10,00€
 - Special house salad with fruit and goat cheese. ½ _____ 6,50€
- ✓ Ensalada mixta _____ 8,00€
 - Mixed salad _____ ½ _____ 5,00€
- ✓ Tomate aliñado _____ 6,00€
 - Sliced tomatoes with vinaigrette and oil.
- ✓ Cogollos con ajos _____ 6,00€
 - Baby lettuce with garlic.
- ✓ Parrillada de verduras _____ 12,00€
 - Grilled vegetables or mushrooms.
- ✓ Setas (Revuelto, a la brasa o en salsa) _____ 12,00€
 - Wild mushrooms, grilled or stewed.
- ✓ Plato de jamón o/y queso _____ 12,00€
 - Plate of ham or/and cheese. _____ ½ _____ 7,00€
- ✓ Pimientos del piquillo _____ 12,00€
(Con salsa de gambas y rellenos de bacalao)
 - Red pappers stuffed with cod in a prawn sauce.
- ✓ Champiñones asados _____ 9,00€
(Rellenos de verdura y gratinados con ali-oli)
 - Champignon stuffed with vegetables and prawn tails.

✓ Champiñones laminados a la brasa con ajo y perejil_____9,00€

- Grilled champignon with garlic and parsley.

✓ Croquetas caseras (Espinaca, calabaza, brócoli o cocido)_____9,00€

- Homemade croquettes, mixed ham, vegetarian. ½ _____7,00€

DE CUCHARA

cuchara

✓ Sopa de ajo_____6,00€

- Garlic soup

✓ Sopa de cebolla_____6,00€

- Onion soup

✓ Sopa de picadillo _____5,00€

- Soup with ham, egg & chicken

✓ Gazpacho_____5,00€

- Gazpacho

✓ Salmorejo_____6,00€

- Salmorejo



A LA BRASA

BARBECUE

BUEY (BEEF)

- ✓ Chuletón de 700g _____ 27,00€
 - Beef chump chop with potatoes.
- ✓ Entrecot _____ 17,00€
 - Beef entrecote with potatoes.
- ✓ Solomillo (2 medallones) _____ 25,00€
 - Beef sirloin steak with potatoes.
- ✓ Brocheta de solomillo con verduras _____ 25,00€
 - Beef sirloin on skewer with potatoes.

CERDO (PORK)

- ✓ Chuleta _____ 8,00€
 - Pork chops with potatoes.
- ✓ Presa Ibérica _____ 15,00€
 - Presa Ibérica.
- ✓ Churrasco _____ 12,00€
 - Pork sirloin.
- ✓ Solomillo al roquefort o a la pimienta _____ 13,00€
 - Pork sirloin with roquefort or pepper.
- ✓ Puntas de solomillo _____ 12,00€
 - Pork sirloin tips with potatoes.

CONEJO (RABBIT)

- ✓ Conejo entero, a la brasa con guarnición _____ 24,00€
 - Grilled rabbit. $\frac{1}{2}$ _____ 15,00€

CORDERO (LAMB)

- ✓ Chuletas de cordero _____ 13,00€
 - Lamb Chops.
- ✓ Pata de cordero en filetes (3 medallones) _____ 13,00€
 - Leg of lamb steaks (3 medallions)

POLLO (CHIQUEN)

- ✓ Pechuga _____ 8,00€
 - Chicken breast with potatoes.
- ✓ Brocheta de pollo con verduras _____ 10,00€
 - On skewer with potatoes.
- ✓ Parrillada de carne (mínimo 2 personas) _____ 12,00€ / persona
(Cordero, chorizo, presa, lomo, pollo, morcilla)
 - Meat grilling
- ✓ Chorizo _____ 12,00€
 - Locar hard sausage 1/2 _____ 7,00€
- ✓ Morcilla _____ 12,00€
 - Black pudding 1/2 _____ 7,00€
- ✓ Plato Alpujarreño _____ 10,00€
(Lomo ó jamón serrano, chorizo, morcilla, huevo y patatas)
 - Ham or pork fillet, saudage, black pidding, fried egg and sauteed potatoes.





CARNES GUISADAS

LOCAL DISHES

- Carne en salsa _____ 12,00€
Stewed pork. 1/2 _____ 8,00€
- ✓ Lomo al ajillo _____ 12,00€
• Pork with garlic. 1/2 _____ 8,00€
- ✓ Pollo al ajillo _____ 12,00€
• Chicken with garlic. 1/2 _____ 8,00€
- ✓ Carrillada de ternera _____ 15,00€
• Beef Cheeks
- ✓ Choto _____ 17,00€
• Kid goad. 1/2 _____ 12,00€
- ✓ Codillo de cerdo _____ 12,00€
• Knuckle of pork.
- ✓ Mollejas de cordero (A la parrilla o al ajillo) _____ 17,00€
• Lamb sweet breads.
- ✓ Rabo de toro _____ 15,00€
• Oxtail.
- ✓ Callos _____ 10,00€
• Tripe, clay pot.
- ✓ Manitas de cerdo _____ 10,00€
• Pig's feet jelly.

PLATOS DE TEMPORADA

CASSEROLE DISHES

- ✓ Habas con jamón y huevo _____ 12,00€
 - Green broad beans from the pod with local cured ham.

- ✓ Espárragos trigueros _____ 13,00€
 - Asparagus

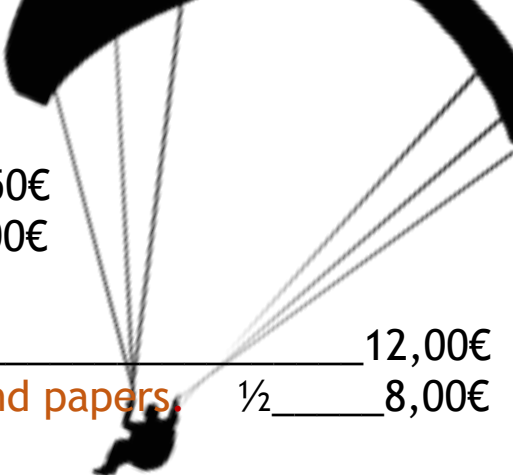
- ✓ Alcachofas salteadas con huevo (con o sin jamón) _____ 12,00€
 - Artichokes sauteed with egg.

- ✓ Menú del día (Según cocina, L-V excepto festivo) _9,50€
 - Today's menu.



OTROS PLATOS

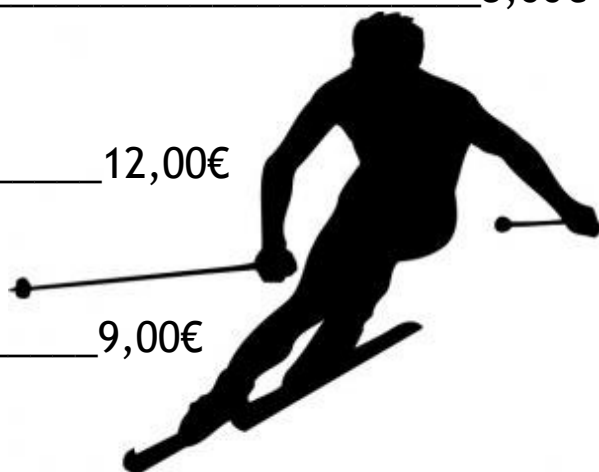
OTHER PLATES

- 
- ✓ Tortilla de patatas _____ 6,50€
 - Potatoes tortilla.
 - ✓ Huevo de corral frito con ajos _____ 1,50€
 - Fried egg and garlic. Sin ajos _____ 1,00€
 - ✓ Migas con guarnición _____ 12,00€
 - Fried wheat flour with sausage, melon and papers. 1/2 _____ 8,00€
 - ✓ Patatas a lo pobre o a lo rico _____ 9,00€
 - Sauteed potatoes with green papper and garlic. 1/2 _____ 5,00€
 - ✓ Choto balate con patatas _____ 9,00€
 - Papas probre con calabaza 1/2 _____ 5,00€
 - ✓ Bacalao _____ 13,00€
(En salsa de tomate y pimientos, acompañados con espárragos trigueros)
 - Salted cod with tomato, peppers and baked asparagus
 - ✓ Gambas al pil-pil _____ 13,00€
 - Prawns in chilli sauce
 - ✓ Paella (Campera o verduras) _____ 12,00€/persona
(Por encargo, mínimo dos personas)
 - Paella, by advance order, min. 2 people
 - ✓ Caracoles _____ 10,00€
 - Snails, clay pot.

CARTA VEGETARIANA

VEGETARIAN MENU

- ✓ Champiñones asados _____ 9,00€
(Rellenos de verdura y gratinados con ali-oli)
• Mushrooms stuffed with vegetables and prawn tails.
- ✓ Champiñones laminados a la brasa con ajo y perejil _____ 9,00€
• Grilled champignon with garlic and parsley.
- ✓ Cogollos con ajos _____ 6,00€
• Lettuce hearts with garlic.
- ✓ Crepe de verduras con ensalada y queso de cabra _____ 9,00€
• Vegetables crepe with salad and goat cheese.
- ✓ Croquetas caseras (Espinaca, calabaza ó brócoli) _____ 9,00€
• Homemade croquettes, vegetarian. ½ _____ 7,00€
- ✓ Espárragos _____ 15,00€
• Asparagus.
- ✓ Gazpacho _____ 5,00€
• Gazpacho.
- ✓ Habas con huevo _____ 12,00€
• Beans with egg.
- ✓ Hamburguesa vegetariana _____ 9,00€
• Vegetarian burgers.



- ✓ Migas vegetarianas _____ 8,00€
 - Vegetarian crumbs semolina.

- ✓ Paella de verduras _____ 12,00€/persona
(Mínimo dos personas)
 - Vegetable paella (Least two people)

- ✓ Parrillada de verduras _____ 12,00€
 - Vegetables grilled.

- ✓ Salmorejo _____ 6,00€
 - Salmorejo.

- ✓ Sopa de ajo _____ 6,00€
 - Garlic soup.

- ✓ Sopa de cebolla _____ 6,00€
 - Onion soup.

- ✓ Tomate aliñado _____ 6,00€
 - Seasoned tomato.

- ✓ Tortilla de habas _____ 12,00€
 - Bean tortilla.

- ✓ Tortilla de patatas con ensalada _____ 8,00€
 - Potatoes tortilla with salad.

- ✓ Setas a la brasa _____ 12,00€
 - Grilled mushrooms.

Nota: El 90% de esta carta es apta para veganos, pregunte al camarero/a.

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERT

- ✓ Arroz con leche _____ 2,50€
 - Rice pudding.

- ✓ Natillas _____ 2,50€
 - Custard.

- ✓ Tarta de calabaza _____ 3,50€
 - Pumpkin pie.

- ✓ Tarta de chocolate _____ 3,50€
 - Chocolate cake.

- ✓ Tarta de manzana _____ 3,50€
 - Apple cake.

- ✓ Tarta de queso _____ 3,50€
 - Cheese cake.

- ✓ Tarta de zanahoria _____ 3,50€
 - Carrot cake.

- ✓ Tocino de cielo _____ 3,50€
 - Special cake.

- ✓ Creps de chocolate, caramelo o flambeado _____ 3,50€
 - Crepe chocolate, caramel or flambe.

Nota: Hay helados en temporada, pregunte al camarero/a.

