
























Entrantes fríos

Cold starters

- Gazpacho (vaso) - en temporada**  **3,90€**
Gazpacho (glass of cold vegetable soup) - available in season
- Salmorejo - en temporada**    **8,00€**
Salmorejo (cold tomato cream) - available in season
- Cogollos “Casa Julio” (langostinos, ajos y tomate Cherry)**   **11,00€**
Lettuce hearts “Casa Julio” (prawns, garlic, cherry tomato)
- Ensalada de salmón, nueces, queso brie, picos y vinagreta de miel y mostaza**        **14,50€**
Salmon salad, nuts, brie cheese, peaks and honey mustard vinaigrette
- Ensalada de pimientos asados, cebolla morada, aguacate y melva canutera**   **12,00€**
Roasted pepper, avocado, purple onion and canned tuna
- Tomate aliñado**  **9,00€**
Seasoned tomato
- Ensaladilla Rusa**      **8,50€**
Russian salad



Entrantes calientes

Warm starters

½ Ración Ración

| | |
|---|--------------------------|
| Alcachofas con jamón y langostinos     | 18,50€ |
| Artichokes with ham and prawns | |
| Croquetas    | 8,50€ 13,00€ |
| Croquettes | |
| Huevos fritos con langostinos al ajillo   | 13,50€ |
| Fried eggs with prawns | |
| Huevos rotos con jamón ibérico, mousse de pato y trufa    | 14,00€ |
| Fried eggs with spanish ham, duck mousse and truffle | |
| Fingers de pollo   | 12,80€ |
| Chicken tenders | |
| Flamenquín     | 9,50€ |
| Slices of deep-fried ham rolled in pork loin | |



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN



GRANOS DE SESAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA

Nuestro legado

Our legacy

| | ½ Ración | Ración |
|---|----------|--------|
| Boquerones fritos    Fried fresh anchovies | 11,00€ | 15,00€ |
| Berenjenas fritas con miel de caña  Fried eggplants with cane honey | 7,90€ | 10,90€ |
| Cazón en adobo    Dogfish | 10,50€ | 14,50€ |
| Langostinos fritos   Deep-fried prawns | 10,50€ | 16,50€ |
| Calamares fritos   Fried squid | 11,50€ | 17,50€ |
| Bacalao frito   Fried cod | 11,00€ | 15,00€ |
| Tortitas de camarones    Shrimp pancakes | | 9,00€ |
| Fritura de pescado 1947    Varied fried fish | | 19,50€ |



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



CONTIENE
GLUTEN



GRANOS DE
SÉSAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA











SOJA













Pescado

Fish

| | |
|---|---------------|
| Pulpo plancha con parmentier y verduras    | 21,50€ |
| Grilled octopus | |
| Calamar plancha  | 20,00€ |
| Grilled squid | |
| Langostinos Pil-pil  | 17,50€ |
| “Pil-pil” prawns | |
| Bacalao a la “Granaina” (Salsa de tomate y pimientos) | |
|    | 20,00€ |
| “Granaina” cod (Pepper and tomato sauce) | |

Carnes






Meats

| | |
|---|---------------|
| Entrecot de vaca 3 semanas de maduración (350 g) | 23,50€ |
| Entrecot (350 g) | |
| Tomahawk de cerdo San pascual | 21,00€ |
| San Pascual pork tomahawk | |
| Brocheta de solomillo de cerdo | 17,00€ |
| Skewer pork sirloin | |
| Tataki de ternera madurada con wok de verduras y fideos udon      | 22,00€ |
| Matured beef tataki with vegetable wok and udon noodles | |
| Pechuga de pollo a la plancha | 13,00€ |
| Grilled chicken breast | |
| Hamburguesa de ternera      | 13,50€ |
| Beef burger | |





Postres Desserts

| | |
|--|--------------|
| Nuestro pastel de queso  | 6,00€ |
| Our Cheesecake | |
| Tarta de la Abuela  | 6,00€ |
| Homemade cookie cake | |
| Arroz con leche  | 6,00€ |
| Rice pudding | |
| Brownie  | 6,50€ |
| Brownie | |
| Yogur ecológico de la Granja Maravilla con mermelada de mango y tierra de galleta  | 4,50€ |
| Organic yogurt from the Wonder Farm with mango jam and biscuit soil | |
| Fruta del tiempo | 4,00€ |
| Seasonal fruit | |

Cafés e infusiones Coffees and teas

| | |
|--|--------------|
| Café o infusión | 1,90€ |
| Coffee or tea | |
| Carajillo  | 2,70€ |
| Coffee with liqueur | |





Bebidas

Drinks

Bebidas

Drinks

Copa de cerveza
Beer 3,20€

Alhambra (tercio)
Alhambra beer (330ml) 3,30€

Alhambra 1925
Alhambra 1925 beer 3,60€

Alhambra Roja
Alhambra Roja beer 3,70€

Cerveza 0,0
Non-alcoholic beer 2,50€

**Refrescos (Cola, Cola Zero,
Fanta, Sprite...)**
Soft drinks (Coke, Diet Coke,
Fanta, Sprite...) 2,90€

Aquarius, Nestea 33 cl.
Aquarius, Nestea (33 cl.) 3,00€

Agua mineral 50 cl.
Mineral water (500ml) 2,60€

Tinto de verano
Summer red wine 2,90€

Sangría (en temporada)
Sangría (available in season) 3,40€

Vinos de copeo

Wine

Vinos tintos (copa)

Red wines (glass)

Rioja o Ribera Crianza
Rioja or Ribera Crianza 3,30€

Vino de Granada
Red wine from Granada 3,40€

Vinos blancos (copa)

White wines (glass)

Rueda
Rueda 3,40€

Semidulce
Semi-sweet 3,40€

Blanco de Granada
White wine from Granada 3,50€

Frizzante Semidulce
Semi-sweet Frizzante 3,40€

Albariño
Albariño 3,40€

Otros vinos (copa)

Other wines (glass)

Vermut Casero
Homemade Vermut 2,90€

Manzanilla
Manzanilla 2,90€

Vino dulce
Sweet wine 2,90€

