



R E S T A U R A N T E

desde  
1947









# 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)**   **11,50€**  
Lettuce hearts “Casa Julio” (prawns, garlic, cherry tomato)


**Ensalada de salmón, nueces, queso brie, picos y vinagreta de miel y mostaza**       **15,00€**

Salmon salad, nuts, brie cheese, peaks and honey mustard vinaigrette

**Ensalada de pimientos asados, cebolla morada, aguacate y melva canutera**   **13,00€**

Roasted pepper, avocado, purple onion and canned tuna

**Tomate aliñado**  **9,50€**  
Seasoned tomato

**Ensaladilla Rusa**       **8,50€**  
Russian salad

# Entrantes calientes

## Warm starters

½ Ración Ración

<b>Alcachofas confitadas jamón y langostinos</b> 		<b>19,00€</b>
Candied artichokes with ham and prawns		
<b>Croquetas caseras</b> 	<b>9,50€</b>	<b>14,00€</b>
Homemade Croquettes		
<b>Huevos fritos con langostinos al ajillo</b> 		<b>13,90€</b>
Fried eggs with prawns		
<b>Huevos rotos con jamón, mousse de pato y tartufo</b> 		<b>14,50€</b>
Fried eggs with ham, duck mousse and truffle		
<b>Fingers de pollo</b> 		<b>12,80€</b>
Chicken tenders		
<b>Flamenquín</b> 		<b>9,50€</b>
Slices of deep-fried ham rolled in pork loin		



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y TRÍOXIDO DE AZUFRE



FRUTOS DE  
CÁSCARA



CONTIENE  
GLUTEN



GRANOS DE  
SESAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS

















MOSTAZA



SOJA

# Nuestro legado

## Our legacy

	½ Ración	Ración
<b>Boquerones fritos</b>    Fried fresh anchovies	11,50€	15,90€
<b>Berenjenas fritas con miel de caña</b>  Fried eggplants with cane honey	7,90€	10,90€
<b>Cazón en adobo</b>    Dogfish	10,90€	14,90€
<b>Langostinos fritos</b>   Deep-fried prawns	10,90€	16,90€
<b>Calamares fritos</b>   Fried squid	12,95€	17,95€
<b>Fritura de pescado 1947</b>    Varied fried fish		19,50€



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SUI FITOS



FRUTOS DE  
CÁSCARA



CONTIENE  
GLUTEN



GRANOS DE  
SÉSAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA











SOJA













# Pescado

## Fish

<b>Pulpo plancha con parmentier y verduras</b>   	<b>23,00€</b>
Grilled octopus	
<b>Calamar plancha</b> 	<b>22,50€</b>
Grilled squid	
<b>Langostinos Pil-pil</b> 	<b>17,90€</b>
“Pil-pil” prawns	
<b>Bacalao a la “Granaina” (Salsa de tomate y pimientos)</b>	
  	<b>22,00€</b>
“Granaina” cod (Pepper and tomato sauce)	

# Carnes
















## Meats

<b>Entrecot de vaca 3 semanas de maduración (350 g)</b>	<b>23,50€</b>
Entrecot (350 g)	
<b>Preso ibérica de bellota</b>	<b>22,00€</b>
Iberic Pork	
<b>Hamburguesa de ternera</b>     	<b>13,50€</b>
Beef burger	
<b>Tataki de ternera madurada con wok de verduras y fideos udon</b>     	<b>22,00€</b>
Matured beef tataki with vegetable wok and udon noodles	
<b>Pechuga de pollo a la plancha</b>	<b>13,00€</b>
Grilled chicken breast	





## Postres Desserts

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

## Cafés e infusiones Coffees and teas

<b>Café o infusión</b>	<b>2,10€</b>
Coffee or tea	
<b>Carajillo</b> 	<b>2,80€</b>
Coffee with liqueur	





# Bebidas

## Drinks

### Bebidas

Drinks

<b>Copa de cerveza</b> Beer	<b>3,30€</b>
<b>Alhambra (tercio)</b> Alhambra beer (330ml)	<b>3,40€</b>
<b>Alhambra 1925</b> Alhambra 1925 beer	<b>3,65€</b>
<b>Alhambra Roja</b> Alhambra Roja beer	<b>3,75€</b>
<b>Cerveza 0,0</b> Non-alcoholic beer	<b>2,50€</b>
<b>Refrescos (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite...)</b> Soft drinks (Coke, Diet Coke, Fanta, Sprite...)	<b>2,90€</b>
<b>Aquarius, Nestea 33 cl.</b> Aquarius, Nestea (33 cl.)	<b>3,00€</b>
<b>Agua mineral 50 cl.</b> Mineral water (500ml)	<b>2,60€</b>
<b>Tinto de verano</b> Summer red wine	<b>3,00€</b>
<b>Sangría (en temporada)</b> Sangría (available in season)	<b>3,40€</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol Spritz	<b>6,50€</b>

### Vinos de copeo

Wine

<b>Vinos tintos (copa)</b> Red wines (glass)	
<b>Rioja o Ribera Crianza</b> Rioja or Ribera Crianza	<b>3,40€</b>
<b>Vino de Granada</b> Red wine from Granada	<b>3,45€</b>
<b>Vinos blancos (copa)</b> White wines (glass)	
<b>Rueda</b> Rueda	<b>3,40€</b>
<b>Roxanne (Espumoso)</b> Roxanne (Sparkling)	<b>3,50€</b>
<b>Semidulce</b> Semi-sweet	<b>3,40€</b>
<b>Blanco de Granada</b> White wine from Granada	<b>3,50€</b>
<b>Frizzante Semidulce</b> Semi-sweet Frizzante	<b>3,40€</b>
<b>Albariño</b> Albariño	<b>3,40€</b>
<b>Otros vinos (copa)</b> Other wines (glass)	
<b>Vermut Casero</b> Homemade Vermut	<b>2,90€</b>
<b>Manzanilla</b> Manzanilla	<b>2,90€</b>
<b>Vino Dulce (Sweet wine)</b>	<b>2,90€</b>





# Carta de vinos

## Wine list



### Vinos tintos

#### Red wines

##### Riojas

Rioja de la Casa (Crianza)	16,00€
Marqués de Cáceres ¾	9,00€
Luis Cañas	19,90€
Ramón Bilbao (Crianza)	18,00€
Muga (Crianza)	26,00€
Viña Ardanza	34,00€

##### Ribera del Duero

Ribera de la Casa (Crianza)	16,00€
La Planta	19,00€
Emilio Moro	27,50€
Finca Resalso	18,50€
Protos (9 meses)	21,00€
Carmelo Rodero	23,00€
Pago de los Capellanes (Roble)	28,50€
Conde de San Cristóbal	29,00€

### Vinos blancos

#### White wines

##### Rueda

Rueda de la casa (Verdejo)	15,00€
Frizzante (Semidulce)	15,50€

##### Otras denominaciones

Señorío de Nevada	16,00€
Albariño	15,00€
Roxanne (Espumoso)	17,00€
Venturini Baldini (Espumoso)	19,00€
El Confidente (Godello)	20,00€

##### Rosados

Gran Feudo (Navarra)	13,50€
----------------------	--------

### Copas

#### Liqueur cups

Anís	3,00€	Tía María	5,00€
Brandi Terrys	3,00€	Licor Sin	3,00€
Magno	4,00€	Copas nacionales	6,00€
Larios 1866	8,00€	Nordes	6,50€
Orujo	3,00€	Rives Premium	6,50€
Pacharán	3,00€	Cacique 500	6,50€
Bailey's	5,00€	Premium	8,00€

