















R E S T A U R A N T E

desde
1947

Entrantes fríos

Cold starters

- Gazpacho (vaso) - en temporada**  4,00€
Gazpacho (glass of cold vegetable soup) - available in season
- Salmorejo - en temporada**    8,00€
Salmorejo (cold tomato cream) - available in season
- Dúo de quesos ecológicos de la Granja Maravillas**  16,00€
Duo of ecological cheeses of Granja Maravillas
- Cogollos “Casa Julio” (langostinos, ajos y tomate Cherry)**   13,00€
Hearts lettuce with garlic, prawns and cherry tomatoes
- Ensalada de salmón, nueces, queso brie, picos y vinagreta de miel y mostaza**        16,00€
Salmon salad, nuts, brie cheese, peaks and honey mustard vinaigrette
- Ensalada de pimientos asados, cebolla morada, aguacate y melva canutera**   16,00€
Roasted pepper, avocado, purple onion and canned tuna
- Ensalada de tomates de la huerta con gazpacho verde**  9,50€
Seasoned tomato
- Ensaladilla rusa de gamba blanca**      10,00€
Russian salad



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SIII FITOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CONTIENE GLUTEN



GRANOS DE SESAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS










MOSTAZA



SOJA

Entrantes calientes

Warm starters

	Ración
Alcachofas confitadas, langostinos y almejas 	19,00€
Candied artichokes with ham and prawns	
Croquetas caseras (Premio gourmet 2019) 	11,90€
Homemade Croquettes	
Huevos fritos con langostinos al ajillo y patatas 	17,00€
Fried eggs with prawns	
Lomo en manteca colorá 	16,00€
Pork loin in red lard	
Callos de ternera 	14,00€
Beef "Callos"	
Flamenquín 	11,00€
Slices of deep-fried ham rolled in pork loin	
Almejas al ajillo y guindilla 	19,00€
Clams with garlic and chili	
Zamburiñas a la plancha 	16,00€
Grilled scallops	
Gamba blanca al pil-pil 	19,90€
Pil-pil prawns	



PESCADO



ALTRAMUCES



APIO



CAHAUETES



CRUSTÁCEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SUS FITOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



CONTIENE
GLUTEN



GRANOS DE
SÉSAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



SOJA

Pescado

Fish

Pulpo a la plancha con parmentier de manteca colorá y

verduras   

Grilled octopus

25,00€

Calamar encebollado 

Slow-cooked squid with onions

24,00€

Bacalao confitado en AOVE con pimientos y pimentón de la Vera



Confit cod in AOVE with peppers and paprika from La Vera

22,00€

Albóndigas de rape y langostinos con salsa de de azafrán



Monkfish and prawns meatballs with saffron sauce

21,00€

Fritura de pescado 1947   

Varied fried fish

22,50€

Calamares fritos  

Fried squid

18,00€

Boquerones fritos   

Fried fresh anchovies







16,00€

Más pescado fresco los días de mercado



Carnes

Meats






Entrecot de vaca 3 semanas de maduración (350 g) Entrecot (350 g)	24,50€
Presalada ibérica de bellota Iberic Pork	24,00€
Hamburguesa de ternera      Beef burger	14,50€
Carrilleras de cerdo al estilo tradicional  Pork cheeks in the traditional style	19,00€
Pechuga de pollo a la plancha Grilled chicken breast	13,50€

Pregunte por nuestras sugerencias



Postres

Desserts

Nuestro pastel de queso 	6,50€
Our Cheesecake	
Tocino de cielo 	6,00€
Egg pudding and caramel	
Mousse de chocolate blanco y frutos rojos	6,50€
White chocolate mousse with red fruits	
Tartufo de chocolate de Dubai 	6,90€
Dubai Chocolate truffle	
Tartufo de pistacho 	6,90€
Pistachio truffle	
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	2,10€
Coffee or tea	
Carajillo 	2,80€
Coffee with liqueur	

Bebidas

Drinks

Bebidas

Drinks

Copa de cerveza Beer	3,30€
Alhambra (tercio) Alhambra beer (330ml)	3,40€
Alhambra 1925 Alhambra 1925 beer	3,65€
Alhambra Roja Alhambra Roja beer	3,75€
Cerveza 0,0 Non-alcoholic beer	2,60€
Refrescos (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite...) Soft drinks (Coke, Diet Coke, Fanta, Sprite...)	3,00€
Aquarius, Nestea 33 cl. Aquarius, Nestea (33 cl.)	3,10€
Agua mineral 50 cl. Mineral water (500ml)	2,60€
Tinto de verano Summer red wine	3,10€
Sangría (en temporada) Sangría (available in season)	3,40€
Aperol Spritz Aperol Spritz	6,50€

Vinos de copeo

Wine

Vinos tintos (copa) Red wines (glass)	
Rioja o Ribera Crianza Rioja or Ribera Crianza	3,40€
Finca Resalso (Copa) Finca Resalso(Glass)	3,90€
Vino de Granada Red wine from Granada	3,60€
Vinos blancos (copa) White wines (glass)	
Rueda Rueda	3,40€
Roxanne (Espumoso) Roxanne (Sparkling)	3,50€
Semidulce Semi-sweet	3,40€
Blanco de Granada White wine from Granada	3,60€
Frizzante Semidulce Semi-sweet Frizzante	3,40€
Albariño Albariño	3,60€

Licores

Liquors

Baileys	5,00€
Anis dulce	4,00€
Disaronno	5,00€
Magno (Brandy)	4,00€
Terry (Brandy)	3,50€
Pacharán o licor de hierbas	3,50€

Ron

Rum

Brugal, Barceló o Pálido	6,00€
Cacique 500	6,50€
Pampero Aniversario	8,00€

Ginebras

Gin´s

Beefeater, Seagrams, Tanqueray, Larios 12 o Puerto de Indias	6,00€
Tanqueray Ten	8,00€
Rives Triple Destilada	6,50€
Martin Millers	7,00€
Hendricks	9,00€
Bulldog	7,00€

Whiskey

J&B, Ballantines o Red Label	6,00€
Jack Daniels	8,00€€
Black Label	8,00€
Green Label	12,00€
Glenfiddich	10,00€