



# Carta del Restaurante Carmen Verde Luna

Temporada 2019

## *Menú de la Mañana:*

### **Entrantes: a elegir uno**

- Pastel de verduras acompañado de especias mediterráneas. 🍷 🍷 🍷
- Musaka de berenjenas. Musaka con carne 100% de ternera acompañada de base de berenjenas, tomate y queso grana padano. 🍷 🍷 🍷
- Ensalada de Brotes con Ahumados. Variado de brotes tiernos, con cebolla, tomate cherry y bacalao ahumado y salmón ahumado. Aderezada con vinagreta de Módena. 🍷
- Gazpacho Andaluz con su guarnición. Sopa andaluza fría de variado de hortalizas de la huerta con aceite de oliva virgen extra y guarnición picada de variado de vegetales. 🍷
- Tabla de ibéricos Española. Queso semicurado, jamón de Trevélez, y variado de embutidos.
- Paella de mariscos: Arroz acompañado de variedad de mariscos. 🍷 🍷 🍷

### **Segundos platos: a elegir uno**

- Brocheta de pollo a la parrilla. Acompañada con su guarnición de patatas y vegetales a la plancha. 🍷
- Plato Alpujarreño (Lomo, chorizo, morcilla, patatas a lo pobre, jamón y huevo). 🍷
- Solomillo de Cerdo al Pedro Ximenez. Con guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales a la plancha. 🍷
- Bacalao confitado a baja temperatura en aceite de oliva virgen extra acompañado de guarnición de pimientos asados, bola de ensaladilla rusa de vegetales y espárrago. 🍷
- Salmón estilo Verde Luna. Salmón a la plancha con quenefa de mantequilla aromatizada al eneldo, acompañado con pimientos rojos y guarnición de calabacín. 🍷 🍷
- Albóndigas de merluza y gambas sobre una crema de hortalizas frescas y aromatizada al brandy. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷
- Parrillada de verduras (opción vegana/vegetariana).

### **Postres: a elegir uno**

- Macedonia de frutas frescas variadas (Preguntar variedad según temporada).
- Brownie de Chocolate con helado de Vainilla. 🍷 🍷 🍷 🍷
- Mouse de limón con sorbete de limón. 🍷 🍷
- Postre de café con Helado de Chocolate. 🍷 🍷
- Tarta de zanahoria casera estilo Verde Luna. 🍷 🍷 🍷 🍷
- Torrijas con azúcar y canela sobre natillas. 🍷 🍷 🍷

**PVP. 14.95 IVA Inc. Tax Included.**

## Carta de Noche:



### Entrantes:

<b>Pastel de verduras hortalizas y especias mediterráneas.</b> 🍷 🍷 🍷	8 €
<b>Salmorejo cordobés</b> , huevos de codorniz, jamón y aceite de oliva virgen extra. 🍷 🍷 🍷	8 €
<b>Mousse de paté de pato</b> , acompañada con quenefa de zarzamora y almendras fritas. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	9,50 €
<b>Cama de berenjenas rellenas de carne de ternera y hortalizas</b> con tomate y queso grana padano. 🍷 🍷	8 €
<b>Habitas baby con jamón</b> cebolleta y huevo. 🍷	10,50 €
<b>Timbal de boquerones en vinagre.</b> Pimientos rojos y langostinos sobre base de ensaladilla rusa vegetal. Acompañado de corona de brotes verdes, aceitunas y reducción con aroma a frutos rojos. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	10,50 €

### Nuestra carta Verde que te quiero verde...

<b>Ensalada Verde:</b> Compuesta de brotes tiernos de variado de lechugas, espárragos, pimientos verdes, cebolletas, pepino fresco, aceitunas verdes, pistachos y aderezada con guacamole y vinagreta de vinagre de Módena. 🍷 🍷	11,50 €
<b>Remojón Granadino:</b> Ensalada compuesta de patatas cocidas, bacalao desalado desmigado, cebolleta fresca, naranjas dulces, aceitunas negras, huevo cocido y aceite de oliva virgen extra. 🍷 🍷	11,50 €
<b>Ensalada Luna:</b> Ensalada compuesta por variedad de lechugas y hojas tiernas, tomates cherry, queso de cabra, nueces, dátiles y aderezada con una vinagreta de miel de romero. 🍷 🍷	12 €
<b>Ensalada Costa Tropical:</b> Ensalada compuesta de brotes de hojas tiernas, variado de lechugas frescas, pepino, tomate cherry kumato, guacamole, cebolla morada, salmón ahumado, bacalao ahumado y sucedáneo de caviar con vinagreta de Módena. 🍷	12 €
<b>Ensalada Nogalera:</b> Ensalada compuesta por hojas tiernas, tomates cherry, nueces, uvas, higos secos, aceitunas negras, cocktail de variado de pipas de girasol y de calabaza de Andalucía, miel de aguacate de la costa tropical granadina, aceite de oliva virgen extra, vinagre de Módena. 🍷	12 €
<b>Ensalada de Quinoa con guacamole y manzana caramelizada:</b> Quinoa acompañada de variado de hortalizas, uvas, tomate cherry, dados de manzana, vinagreta con aceite de oliva virgen extra y pimienta negra molida.	12 €
<b>Verduras a la plancha con aceite de oliva virgen extra y sal de escamas:</b> Calabacín, berenjenas, espárragos, setas, pimientos, tomates y cebolla a la plancha. (Plato Vegano) Acompañada si se desea de porción de queso de cabra (opcional). 🍷	12 €

### La carne en la plancha....

<b>Cuatro carnes con aceite de tomillo y guarnición:</b> Ternera, cordero, solomillo de cerdo, pollo. Acompañada de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales.	16,50 €
<b>Hamburguesa Andaluza de Novilla:</b> Pan tierno, 200 Gr de carne 100% de ternera, acompañada de queso semicurado salado, loncha de queso cheddar, tomate cherry pepino en vinagreta, rúcula, cebolla morada y huevo a la plancha. Con guarnición de patatas fritas francesas y banderilla. 🍷 🍷 🍷 🍷	14,50 €
<b>Pinchitos de pollo albaicineros.</b> Pinchitos de pollo con aderezo de la casa, acompañados de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales. 🍷	13,50 €



### Magret de pato al vino de Málaga acompañado de Naranjas Andaluzas.

Magret trinchado con base de naranjas y aderezado con salsa de vino de Málaga joven y guarnición de patatas a lo pobre con variado de vegetales. 🍷

17,50 €

**Pluma ibérica a la plancha:** Porción de carne de cerdo de alta calidad, acompañada de guarnición de patatas a lo pobre, variado de vegetales, sal de escamas y pimentas exóticas.

17 €

**Chuletitas de cordero Nacional:** Chuletitas de cordero Segureño acompañadas de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales.

17,50 €

**Carrilleras de cerdo al vino tinto.** Carrilleras de cerdo al vino tinto y aderezado con variado de especias, acompañadas de guarnición de patatas a lo pobre. 🍷

16,50 €

**Rabo de toro al vino tinto:** Rabo de toro al vino tinto acompañado de guarnición de patatas a lo pobre. 🍷

16,50 €

## Nuestro pescado...

### Bacalao albaicinerero acompañado de pisto español.

Bacalao confitado en su propio jugo y en aceite de oliva virgen extra, acompañado de pisto de variado de vegetales con tomate. 🍷

16,50€

## Directos al Postre...

Pionono con helado de turrón galleta y cristales de caramelo. 🍷 🍷 🍷

5 €

Brownie con helado de Vainilla, escamas de chocolate y polvo de cacao. 🍷 🍷 🍷 🍷

5 €

Tarta fría de limón acompañada de sorbete de limón. 🍷 🍷

5€

Postre de café acompañado de bola de helado de chocolate. 🍷 🍷

5€

Tarta de zanahoria casera. 🍷 🍷 🍷 🍷

5 €

Variado de frutas de temporada.

5 €

Surtido de Postres Verde Luna. 🍷 🍷 🍷 🍷

12 €

Helado sin Gluten ni Lactosa.

4,50 €

## Para los más peques...

Menús infantiles a elegir entre:

**Hamburguesas de ternera** 100% de vacuno con queso cheedar (Opcional), acompañadas de patatas fritas y salsas. Helado de postre o Fruta Fresca. 🍷 🍷 🍷

8 €

**Pinchitos de pollo** con guarnición de patatas fritas. Helado de postre o fruta fresca. 🍷 🍷

8 €



# Carmen Verde Luna

Lunch Menu (14.95 Tax Included)

## Starters (please select one)

**Eggplant Lasagna** Traditional Italian lasagna with a base of eggplants, tomato, and Grana Padano cheese (hard slow rippled cheese from Italy). 🍷 🍷 🍷

**Salad with sprouts and smoked fish** Varieties of tender sprouts with onions, cherry tomatoes, smoked cod fish, and smoked salmon seasoned with a balsamic vinaigrette. 🍷

**Gazpacho soup with its toppings** Cold soup from Andalucía with varieties of garden vegetables, extra virgin olive oil and vegetable toppings.

**Platter of Spanish specialties** Semi-cured cheese, Trevelez ham and a variety of sausages. 🍷

**Mediterranean vegetable pie.** 🍷 🍷 🍷

**Fish Paella:** rice with a variety of seafood. 🍷 🍷 🍷

## Main Plate (please select one)

**Grilled Chicken Brochette** served with potatoes and grilled vegetables. 🍷

**Plate from the Alpujarras** loin, sausage, blood sausage, poor man's potatoes, ham and egg. 🍷

**Pork tenderloin Pedro Ximenez** with poor man's potatoes and a variety of grilled vegetables. 🍷

**Cod fish confit** made using low temperatures with extra virgin olive oil with grilled peppers, Russian salad of vegetables and asparagus. 🍷

**Verde Luna salmon.** Salmon cooked on the plancha with a dill butter quenelle, courgetti and red peppers. 🍷 🍷

**Balls of hake fish and shrimp** on a bed of a cream vegetables and brandy. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

## Deserts (please select one)

**Variety of fresh fruits** (depends on the season).

**Chocolate brownie** with vanilla ice cream. 🍷 🍷 🍷 🍷

**Lemon mouse** with a sorbet of lemon. 🍷 🍷

**Coffee cake** with chocolate ice cream. 🍷 🍷

**Homemade Verde Luna style carrot pie.** 🍷 🍷 🍷 🍷

**French toast** on custard with sugar and cinnamon. 🍷 🍷 🍷



## Dinner Menu

### Starters

- Mediterranean vegetable pie.** 🍴🍷🍷 8€
- Salmorejo from Cordoba**, a cold soup from Cordoba that has tomatoes, bread, quail eggs, ham, and extra virgin olive oil. 🍴🍷🍷 8€
- Duck pâté mousse** accompanied with a layer of blackberries and fried almonds. 🍷🍷🍷🍷🍷 9.50€
- Eggplant layers filled with beef**, vegetables, tomato and Italian Grana Padano cheese. 🍴🍷 8€
- Baby beans with ham**, onions and egg. 🍷 10.50€
- Russian salad drum, with an anchovy, red pepper, langoustine and Russian salad timbale**, accompanied by a green shoot crown, olives and a red fruit reduction. red peppers, anchovies in vinegar and prawns. 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 10.50 €

### Salads

- Green Salads** prouts of various lettuces, asparagus, green peppers, green onions, fresh cucumber, green olives, pistachios garnished with guacamole and a balsamic vinaigrette. 🍷🍷 11.50 €
- Remojón from Granada** boiled potatoes, desalted crumbled cod, fresh chives, sweet oranges, black olives, boiled egg, and extra virgin olive oil. 🍷🍷 11.50 €
- Luna Salad** fresh lettuces, salad greens, cherry tomatoes, goat cheese, walnuts, dates and seasoned with rosemary honey vinaigrette. 🍷🍷 12 €
- Costa Tropical Salad** varieties of fresh lettuce, salad greens, cucumber, kumato cherry tomatoes, guacamole, purple onion, smoked salmon, smoked cod, and caviar with balsamic vinaigrette. 🍷 12 €
- Nogelera Salad**, salad greens, cherry tomatoes, walnuts, grapes, dried figs, dates, sun dried black olives, cocktail of sunflower and pumpkin seeds from Andalucía, avocado honey from the tropical coast of Granada, extra virgin olive oil and balsamic Modena vinegar. 🍷 12 €
- Quinoa Salad**, Guacamole and caramelized apple salad, with grapes, cherry tomatoes, vegetables, extra virgin olive oil and black pepper vinaigrette. 12 €
- Grilled vegetables with extra virgin olive oil and salt** zucchini, eggplants, asparagus, mushrooms, peppers, tomatoes (Vegetarian plate) a portion of goat cheese can be added if desired (optional). 🍷 12 €



## Grilled Meat

- Four meats with thyme oil:** veal, lamb, sirloin of pork, chicken with a side of poor man's potatoes and vegetables. 16.50€
- Hamburger of Andalucian Novice:** tender bread with 200 gr of 100% veal accompanied with salted semi-cured cheese, cheddar cheese, cherry tomato, pickle, arugula, purple onion and grilled egg with a side of French fries. 🍔🍟🍷🍷 14.50€
- Chicken brochettes from the Albaicin:** Chicken brochettes with house dressing, a side of poor man's potatoes and grilled vegetables. 🍷 13.50€
- Marget of duck:** Sliced duck with a base of oranges from Andalucía and sauce made from young Malaga wine with poor man's potatoes and a variety of vegetables. 🍷 17.50€
- Grilled Iberians pecialty:** High quality pork with a side of poor man's potatoes with varied vegetables, exotic peppers, and salt. 17€
- Lamb Chops:** Lamb chops from Granada and neighboring regions with a side of poor man's potatoes and a variety of vegetables. 17.50€
- Pork cheeks:** Pork cheeks with red wine and a variety of spices and a side of poor man's potatoes. 🍷 16.50€
- Bull's Tail:** Bull's tail made with red wine and a side of poor man's potatoes. 🍷 16.50€

## Fish

- Cod Fish from the Albaicin with a special Spanish pisto:** Confit of cod fish with its own juice and extra virgin olive oil with a side of pisto and a variety of vegetables and tomatoes. 🍷 16.50€

## Desserts

- Pionono with nougat ice cream,** cookie and caramel sauce (Pionono is a local dessert). 🍷🍷🍷 5€
- Brownie with vanilla ice cream,** chocolate flakes and chocolate powder. 🍷🍷🍷🍷 5€
- Lemon cake and lemon sorbet.** 🍷🍷 5€
- Coffee cake with coffee ice cream.** 🍷🍷 5€
- Homemade carrot cake.** 🍷🍷🍷🍷 5€
- Seasonal fruit salad.** 5€
- Verde Luna desert selection.** 🍷🍷🍷🍷 12€
- Gluten and lactose free ice cream.** 4,50€

## Children's Menu(please select one)

- Hamburger** 100% veal beef with cheddar cheese (optional) with French fries. Ice cream or fresh fruit dessert. 🍷🍷🍷 8€
- Chicken brochettes** with French fries. Ice cream of fresh fruit dessert. 🍷🍷 8€



# Carmen Verde Luna

## Menu du Midi (14.95 Taxes Incluses)

### Entrées(choisir un)

**Gâteau salé avec des épices méditerranéen.** 🍷 🍷 🍷

**Lasagne d'aubergine** Lasagne italienne traditionnelle accompagnée d'une base d'aubergines, de tomates, et de fromage Italienne Grana Padano. 🍷 🍷 🍷

**Salade de poisson fumé** Variétés de choux, oignons, tomates cerises, morue fumée, saumon fumé, avec une vinaigrette balsamique de Módena. 🍷

**Gazpacho avec sa garniture** Une soupe froide de l'Andalousie faite d'une variété de légumes, l'huile d'olive extra vierge, et garnie de légumes hachés.

**Spécialités Ibériques Espagnoles** Fromage semi-durci, jambon de Trevélez, et une variété de saucisses. 🍷

**Riz accompagné d'une variété de fruits de mer.** 🍷 🍷 🍷

### Plat principale (Choisir un)

**Brochette de poulet grillé** servi avec pommes de terre et légumes grilles. 🍷

**Plat de l'Alpujarrassteak**, chorizo, boudin, patatas a lobre, jambon et œufs. 🍷

**Filet de porc Pedro Ximenez** servi avec patatas a lo pobreet une variété de légumes grilles. 🍷

**Morue confit**à basse température avec l'huile d'olive extra vierge servie avec de poivrons grilles et salade russe de légumes et d'asperges. 🍷

**Saumon à la façon Verde Luna:** Saumon sur planche, quenelle au beurre aromatisé d' anch poivrons rouges et accompagnement de courgettes. 🍷 🍷

**Boulettes de merlu et de crevettes** sur une crème de légumes et du cognac. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

### Desserts(Choisir un)

**Macédoine de fruits frais** (dépend de la saison)

**Brownie au chocolat** avec crème glacée à la vanille. 🍷 🍷 🍷 🍷

**Mousse au limon** avec un sorbet de limon. 🍷 🍷

**Tarte aux café** avec crème glacée saveur chocolat. 🍷 🍷

**Gâteau aux carotte à la façon Verde Luna.** 🍷 🍷 🍷 🍷

**Pain perdu** sur crème anglaise avec sucre et cannelle. 🍷 🍷 🍷





## Menu du soir Entrées

- Gâteau salé des végétaux, et des épices méditerranéen.** 🍷🍷🍷 8€
- Salmorejo de Cordoue**, une soupe froide de Cordoue fait de tomates, pain, œuf de caille, jambon, et l'huile d'olive extra vierge. 🍷🍷🍷 8€
- Mousse de canard** servi avec une couche de mûres et d'amandes frites. 🌱🍷🍷🍷🍷 9.50€
- Couches d'aubergines et de bœuf** avec des légumes, tomates et du fromage Italien Grana Padano. 🍷🍷 8€
- Fèves au jambon** servi avec oignons et œuf. 🍷 10.50€
- Timbale d'anchois**, poivrons rouges, crevettes, sur lit de salade russe des végétaux, bourgeons vertes, olives, et huile des fruits rouges. 🍷🍷🌱🍷🍷🍷 10.50€
- ### Salades
- Salade Verte** laitues variées, asperges, poivrons verts, oignons, concombre frais, olives vertes, pistaches et guacamole et une vinaigrette balsamique. 🍷🍷 11.50€
- Remojón de Grenade** pommes de terre bouillies, morue dessalée, ciboulette fraîche, oranges douces, olives noires, œuf dur, et l'huile d'olive extra vierge. 🍷🍷 11.50€
- Salade Luna** laitues, tomates cerise, fromage de chèvre, noix, dattes avec une vinaigrette de miel de romarin. 🍷🍷 12€
- Salade Costa Tropical** variétés de laitues fraîches, concombre, tomate cerise kumato, guacamole, oignon, saumon fumé, morue fumé, caviar avec une vinaigrette balsamique. 🍷 12€
- Salade Nogelera** variétés de laitues fraîches, tomates cerise, noix, raisins, figues, dattes, olives noires séchés au soleil, cocktail de graines de tournesol et de citrouille de l'Andalousie, miel d'avocat de la côte tropicale de Grenade, l'huile d'olive extra vierge et vinaigre balsamique. 🍷 12€
- Salade de quinoa**, Guacamole, pomme caramélisés, végétaux, raisins, tomates cherrys dés de pomme, vinaigrette avec AOVE et poivre noir. 12€
- Légumes grillés à l'huile d'olive et flocons de sel** Courgettes, aubergines, asperges, champignons, poivrons, tomates et oignons grillés (Plat Végétarien) Servi si désirée avec une portion de fromage de chèvre (optionnel). 🍷 12€



## Viandes Grillées

**Quatre viandes à l'huile de thym:** veau, agneau, porc, et poulet servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes. 16.50 €

**Hamburger de novice de l'Andalousie:** pain avec 200 gr de veau a 100% accompagné de fromage demi-durci, fromage cheddar, tomate cerise, cornichon, roquette, oignon et œuf grillé servi avec patates frites. 🍔🍷🍷🍷 14.50 €

**Brochettes de poulet de l'Albaicin:** Brochettes de poulet avec sauce maison, servi avec pommes de terre(patatas a lo pobre)et légumes grillés. 🍷 13.00 €

**Marget de canard:** Canard en tranches avec une base d'oranges de l'Andalousie avec une sauce faite de vin jeune de Malaga servi avec pommes de terre(patatas a lo pobre) et légumes. 🍷 17.50 €

**Spécialité de grillades ibériques:** Porc de haute qualité servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre)et légumes. 17 €

**Côtelettes d'agneau:** côtelettes d'agneau de la région servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes. 🍷 17.50 €

**Joues de porc:** Joues de porc au vin rouge et aux épices servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre). 🍷 16.50 €

**Queue de taureau:** Queue de taureau au vin rouge servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre). 16.50 €

## Poisson

**Morue de l'Albaicin avec un pisto spécial espagnol:** Confit de morue cuit avec son propre jus et l'huile d'olive extra vierge servi avec un pisto et des légumes et tomates. 🍷 16.50 €

## Desserts

**Pionono avec une crème glacée au nougat,** biscuit et sauce de caramel (dessert local). 🍷🍷🍷 5€

**Brownie avec crème glacée à la vanille,** flocons de chocolat et poudre de chocolat. 🍷🍷🍷🍷 5€

**Tarte au citron avec sorbet citron.** 🍷🍷 5€

**dessert de café avec de la crème glacée au chocolat.** 🍷🍷 5 €

**Gâteau au carotte à la maison.** 🍷🍷🍷🍷 5€

**Variété des fruits fraiches.** 5€

**Assortiment des desserts Verde Luna.** 🍷🍷🍷🍷 12€

**Glace sans gluten et sans lactose.** 4.50€

## Menu pour enfants (choisir un)

**Hamburger** 100% bœuf de veau avec fromage cheddar (optionnel) avec des patates frites. Dessert de crème glacée ou de fruits frais. 🍷🍷🍷 8€

**Brochettes de poulet** avec patates frites. Dessert de crème glacée ou de fruits frais. 🍷🍷 8€

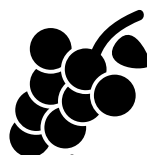
# Carta de *Bebidas*








## **Vino en Copas**



Copa de Rioja	2,60 €
Copa de Ribera del Duero	2,60 €
Copa de Muñana (Granada)	3,90 €
Copa de Blanco	2,60 €
Copa de Rosado	2,60 €
Copa de Semidulce	2,60 €
Copa de Frizzante	2,70 €
Copa de Oporto/Porto Tawny	2,50 €
Copa de Oporto/Porto Ruloy	2,50 €
Copa de Pedro Ximenez	2,60 €
Copa de Manzanilla	2,60 €
Copa de Fino	2,60 €
Mosto Castillo Salobreña (vino sin alcohol)	2,50 €
Gintonic sin alcohol Gordon's lima/pomelo	7,50 €



## **Jarras Vino de la Casa**









Jarra ¼ L. 	4 €
Jarra ½ L. 	7,50 €
Copa de Tinto Verano Casera/Limón 	2,50 €
Jarra de Sangria 	10,00 €
Jarra de Tinto de Verano 	10,00 €

## **Cavas**



Copa de Cava de la casa	3,00 €
Cava rosado	15 €
Via de la plata	16 €
Agustí Torello Mata	14 €
Juvé y Camps	23,70 €
Visiega	14 €
Moët chandon	60,50 €

## **Cervezas**

Tercio de Alhambra Especial 	2,50 €
Tercio de Alhambra 1925 	3,20 €
Tercio de Roja 	2,60 €
Quinto de Estrella Galicia sin alcohol 	2,50 €
Quinto de Sandy / Cruzcampo/ Amstel Radler 	2,50 €
Clara: cerveza botellín tercio y casera (Incluye botella pequeña de Gaseosa)	3.50€
Tercio de Ambar, para personas con celiaquía (sin gluten)	2.50€
Tercio de cerveza Al-Ándalus ecológica 	3.20€
Tercio de Alpujarra ahumada ecológica 	3.20€
Tercio de Alpujarra 4 maltas ecológica 	3.20€





## Aguas

Agua de Lanjarón ½ L.	2,50 €
Agua de Lanjarón ½ L. Con Gas	2,50 €

## Refrescos

Coca Cola	2,60 €
Coca Cola Zero	2,60 €
Fanta Naranja	2,60 €
Fanta Limón	2,60 €
Sprite	2,60 €
Nestea	2,60 €
Nestea Melocotón	2,60 €
Bitter Kas	2,60 €
Acuario Limón	2,60 €
Acuario Naranja	2,60 €



Tónica Nordic Original	2,60 €
Tónica Nordic Blue	2,60 €
Tónica Schweppes	2,60 €
Tónica Fever - Tree	3,00 €

## Zumos

Zumo de Tomate	2,50 €
Zumo de Melocotón	2,50 €
Zumo de Naranja	2,50 €
Zumo de Piña	2,50 €
Zumo de Manzana	2,50 €



## Café, Té, Infusiones

Té Rojo	2,50 €
Té Verde	
Té Clásico	
Té Frutas del Bosque	
Té Limón	
Melissa	
Menta Poleo	
Tila	
Manzanilla	
Hierba Luisa	



# Carta de Vinos

## Vinos Tintos



### Granada:

<b>Muñana Rojo.</b> Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell. (D.O. Granada)	16 €
<b>Muñana 3 Cepas.</b> Variedad: Sy, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. (D.O. Granada)	18,50 €
<b>Muñana Petit Verdot.</b> Variedad: Petit Verdot. (D.O. Granada)	16,50 €
<b>Delirio Roble.</b> Variedad: Merlot.	17€
<b>Delirio Joven de Muñana.</b> Variedad: Syrah	17 €
<b>Memento.</b> Variedad: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon. (D.O. Granada)	18 €
<b>Almaraes.</b> Variedad: Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon (D.O. Granada)	16 €
<b>Señorío de Nevada Bronce.</b> Variedad: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. (D.O. Granada)	18,50 €
<b>Señorío de Nevada Plata.</b> Variedad: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. (D.O. Granada)	18,50 €
<b>Señorío de Nevada Plata.</b> Variedad: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. (D.O. Granada)	18,50 €
<b>Señorío de Nevada Oro.</b> Variedad: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. (D.O. Granada)	24,50 €
<b>Fontedei Lindaraja.</b> Variedad: Tempranillo, Syrah. (D.O. Granada)	15,50 €
<b>Fontdei Prado Negro.</b> Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha. (D.O. Granada)	18,50 €
<b>Zagal Roble Guadix.</b> Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. (D.O. Granada)	16 €
<b>Paraje de Mincal.</b> Bodegas Vilaplana Caniles, Baza. Variedad: Tempranillo. (D.O. Granada)	17 €
<b>Viña Dauro.</b> Variedad: Syrah.	16.50€

### Rioja:

<b>Cune Crianza.</b> Variedad: Tempranillo.	16 €
<b>Mil Flores.</b> Variedad: Tempranillo.	15 €
<b>Marqués de Cáceres.</b> Variedad: Tempranillo.	16 €
<b>Marqués de Cáceres pequeño.</b> Variedad: Tempranillo.	8,50 €
<b>Luis Cañas Crianza.</b> Variedad: Garnacha tinta y Tempranillo.	18 €

### Ribera del Duero:

<b>La Planta.</b> Variedad: Tempranillo. (D.O. Ribera del Duero)	16 €
<b>Pago de Carreovejas.</b> Variedad: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot. (D.O. Ribera del Duero)	39,50 €
<b>Celeste.</b> (Evoca las constelaciones) Variedad: Tempranillo.	17.50€
<b>Protos.</b> Variedad: Tempranillo.	17,50€

### Cataluña:

<b>Sangre de Toro.</b> Variedad: Garnacha y Cariñena. (Bodegas Torres).	16 €
<b>Camins del Priorat.</b> Variedad: Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah.	25 €

### OTRAS REGIONES:

<b>Cojón de Gato.</b> Variedad: Merlot, Syrah. (D.O. Somontano)	16 €
<b>Habla del Silencio.</b> Variedad: Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. (D.O. Extremadura)	18 €



## Vinos Rosados:

<b>Dos Flamencos.</b> Bodegas Vilaplana Variedad: Tempranillo. (D.O. Granada)	<b>16,50€</b>
<b>Vino Rosado Señorío de Nevada.</b> Variedad: Tempranillo, Garnacha. (D.O. Granada)	<b>17€</b>
<b>Vino Rosado Delirio.</b> Variedad: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah. (D.O. Granada)	<b>17€</b>
<b>Gran Feudo Rosado.</b> (D.O. Navarra) Variedad: Garnacha, Tempranillo, Merlot.	<b>15 €</b>
<b>Peñascal.</b> (D.O. Valladolid) Variedad: Tempranillo y Garnacha.	<b>12,50 €</b>
<b>Marques de Cáceres Rosado.</b> (D.O. La rioja) Variedad: Tempranillo.	<b>16 €</b>
<b>Lambrusco Selección Sumiller.</b> (IGT Dell'emila) Variedad: Lambrusco Tinta.	<b>14 €</b>

## Vinos Blancos:

<b>Muñana Blanco.</b> Variedad: Moscatel, Chadornay, Sauvignon Blanc. (D.O. Granada)	<b>16,50 €</b>
<b>Diez Días de Marzo.</b> Bodegas Vilaplana. Variedad: Macabeo, Jaén Blanca y Moscatel en Grano menudo. (D.O. Granada)	<b>16,50 €</b>
<b>Mencal Blanco.</b> Variedad: Moscatel, Chadornay, Sauvignon Blanc. (D.O. Granada)	<b>15,50 €</b>
<b>Vino Blanco Rey Zagal.</b> Variedad: Sauvignon Blanc. (D.O. Granada)	<b>16,50€</b>
<b>Antonio Barbadillo.</b> Variedad: Palomino fina. (D.O. Cádiz)	<b>14,00 €</b>
<b>Semidulce Don Condado.</b> Variedad: Zalema Blanca. (D.O. Hueva)	<b>12,50 €</b>
<b>Martín Codax.</b> Variedad: Albariño. (D.O. Galicia Rias Baixas)	<b>17 €</b>
<b>Marqués de Riscal.</b> Variedad: Sauvignon. (D.O. Rueda)	<b>16,50 €</b>
<b>Marqués de Riscal.</b> Variedad: Verdejo. (D.O. Rueda)	<b>16 €</b>
<b>Gilda Blanco.</b> Variedad: Verdejo, Viura. (D.O. Rueda)	<b>17 €</b>
<b>Árabe.</b> Variedad: Sauvignon Blanc. (Región de Extremadura) (Semidulce)	<b>15,50 €</b>
<b>Fontedei Albayda.</b> Variedad: Sauvignon Blanc.	<b>17,50 €</b>
<b>Yllera 5.5.</b> Variedad: Verdejo Frizzante. (Valladolid)	<b>15,00 €</b>
<b>Marqués de Cáceres pequeño 75 CL.</b> Variedad: Viura. ( D.O. Rioja)	<b>8,50 €</b>
<b>Sedución.</b> Variedad: Viura, Moscatel de Alejandría. ( D.O. Rioja) (Semidulce)	<b>17 €</b>

# Carta de Licores



Ron Brugal Añejo	6,00 €
Ron Brugal Suspiro	6,00 €
Legendario	6,00 €
Havana Club 7 Años	6,00 €
Ron Pálido Montero (Costa de Granada Motril)	6,00 €
Ron Pálido Montero reserva	7,50 €
Ron Barceló	6,00 €
Cacique	6,00 €
Cacique 500	9,00 €
Mojito	5,95 €
Piña Colada	5,95 €
Cocktail Antonio Mates Sin Alcohol	4,50 €
Cocktail Sofy and Nico Style (Doble)	5,50 €
Torres 10	5,40 €
Carlos III	6,00 €
Baileys	4,50 €
Absolut Vodka	6,00 €
Bombay Spphire	8,00 €
Seagran's Gin	9,00 €
Beefeater Gin	6,00 €
Larios 12	8,00 €
Gin 12/11	8,00 €
Tanqueray	8,00 €
JB	6,00 €
Hendrick's	9,00 €
Cutty Sark	6,00 €
Ballantines	6,00 €
Jhonnie Walker	6,00 €
Jack Daniel's	6,00 €
Cardhu	12,00 €
Cardenal Mendoza	8,00 €
Crema de Guindas Miura	4,50 €
Orujo Ruavieja	4,50 €
Aguardiente de Orujo Ruavieja de Té	4,50 €
Rives Sin Manzana, Melocotón, Mora.	4,00 €
Campari	4,50 €
GranPecher (Melocotón)	4,50 €
GranPomier (Manzana)	4,50 €
Disaronno Originale Amareto	5,50 €
Marini Bianco	4,50 €
Martini Rosso	4,50 €
Pacharan Olatz	4,00 €
Cointreau	4,50 €



# Gin Tonic

## Citadelle:

Ceste lima, limón y naranja. 10 €

## London:

Regaliz y ceste naranja. 10 €

## Pink 47:

Ceste limón y pomelo rojo o pimienta rosa. 12 €

## Martin Millers:

Manzana y canela rama. 12 €

## Hendrick's:

Pepino. 12€

## Bulldog:

Limón y frambuesa o limón, lima o pomelo. 12 €

## Gin Mare:

Limón, romero o tomillo. 12 €

## Gin 12:

Enebro y Cardamomo. 10 €

## Seagrams:

Canela Rama y Ceste Naranja. 12 €

## Beefeater:

Limón. 10 €

## Bombay Shappire:

Regaliz y enebro. 10 €

## Tanqueray:

Lima. 10 €

## Larios 12:

Naranja y nuez moscada. 9 €

## Cool Granada

12 €

## Gin Zarí

8,50 €

## Puerto de Indias, Sevilla

8 €

## Reina Mora de Granada

8 €

## Since Gin 1944 Granada

8 €







# Chupitos 3 €



- Limoncello
- Batida de Coco
- Ron Miel
- Vodka Caramelo
- Batida de Coco
- Orujo Café
- Crema Orujo
- Arpía
- Tequila Corralejo
- Miura (Crema de guindas)
- Disaronno
- Campari
- Limonchelo
- Aguardiente de Orujo Ruavieja de Té
- Orujo Ruavieja



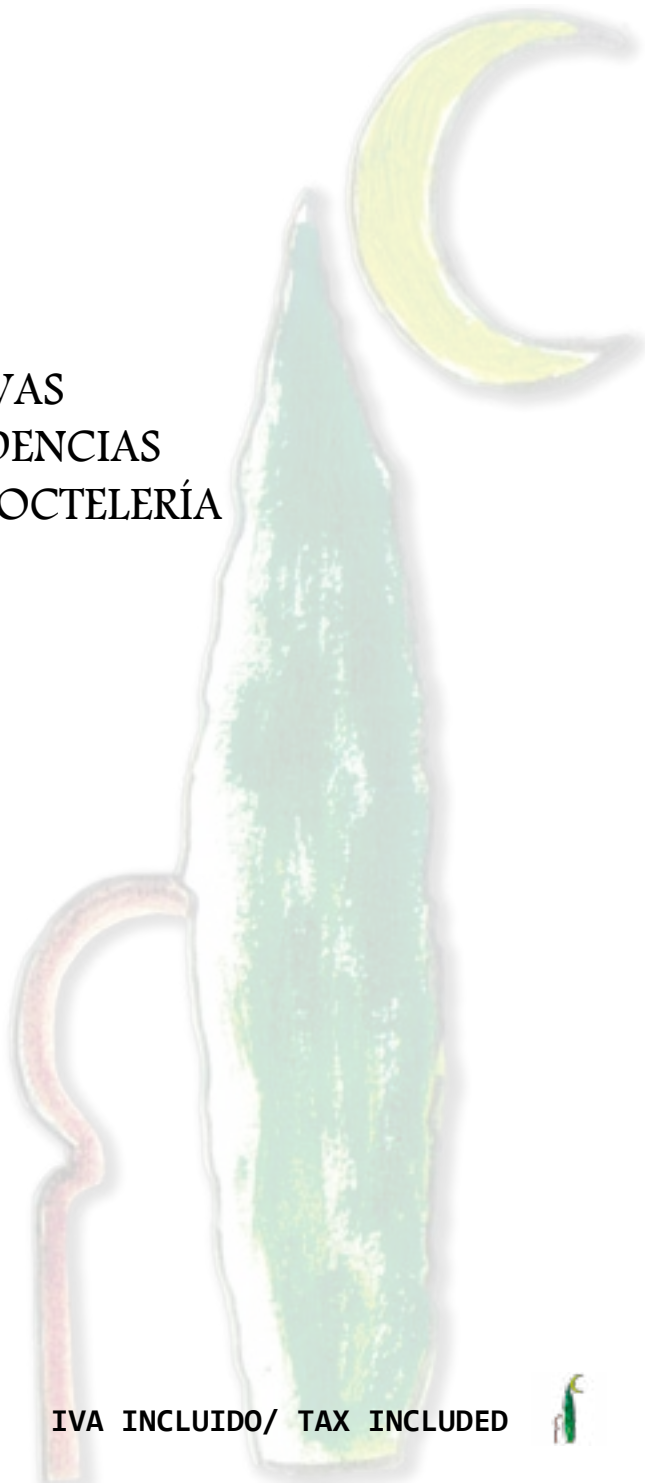
# Vodka 9 €

NUEVAS  
TENDENCIAS  
DE COCTELERÍA

- Absolut:**  
Cuña de lima.
- Eristoffblack:**  
Frutos del Bosque  
(Recomendado con cocacola).
- Skyy:**  
Naranja (Tónica Blue).
- Blue 42:**  
Manzana ( Smooth Luxury Vodka).
- Ciroc:**  
Naranja y fresa (Tónica Fever Tree).



LOS VODKAS SE SIRVEN MUY FRIOS



El pago para grupos mayores de 8 personas se efectuará en conjunto.  
Payment for groups of 8 people It shall be made whole.

Para grupos menores de 8 personas si se va a pagar por separado comunicarlo previamente.  
For smaller groups of 8 people if you are going to pay separately previously communicated



Restaurante con información para alérgicos e intolerantes  
REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011  
Restaurant Allergy and intolerance information

*Alérgenos*  
*Allergens*



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Cacahuates



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



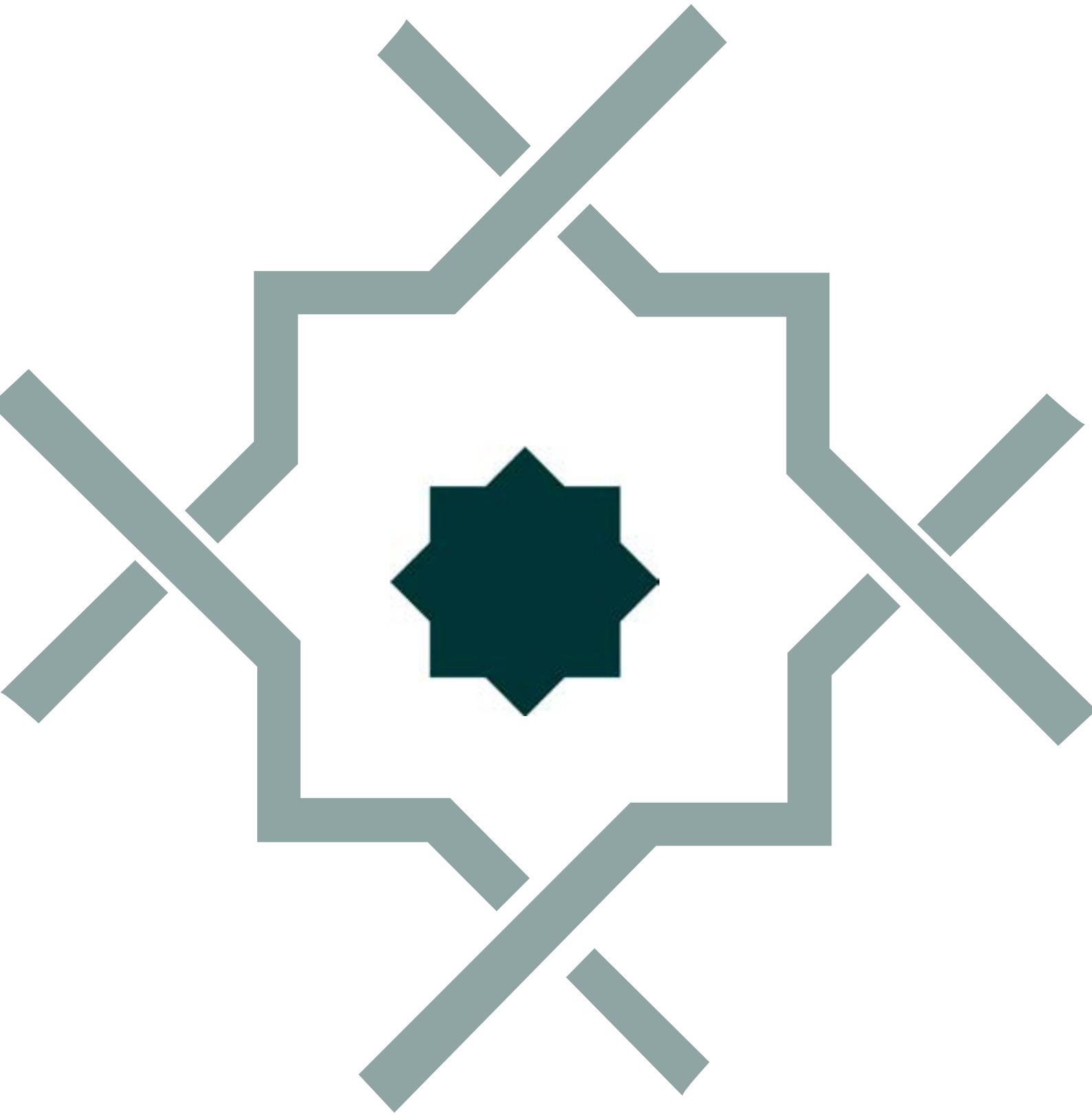
Dióxido de azufre  
y sulfitos



Moluscos



Altramuzes



Gracias por habernos elegido  
Thanks for choosing us