

---

*Carta Temporada 2022*

---



*Menú de la Mañana:*

**Primeros a elegir uno.**

*Pastel de Verduras con hortalizas mediterráneas.*



Cama de berenjenas con carne de ternera acompañada de tomate y queso grana padano.



Ensalada de brotes con ahumados. Variado de brotes tiernos, con cebolla, tomate Cherry, bacalao ahumado y salmón ahumado. Aderezada con vinagre de Jerez.



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.



Arroz Meloso con hortalizas mediterráneas y carrillera.



**Segundo plato a elegir uno.**

Pollo al ajillo con ñoras de Granada y pimientos acompañado de patatas a lo pobre.



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 cubierto de muselina de alioli con cítricos y hierbabuena.



Trucha asalmonada al estilo de Río Frío, acompañada de taquitos de jamón y beicon al vino y vegetales.



Parrillada de Verduras.

**Postres a elegir uno.**

Variado de frutas de temporada.

Brownie de chocolate con helado de pistacho



Panna Cotta de té las mil y una noches con mermelada de pétalos de rosa.



Arroz con leche de almendras.



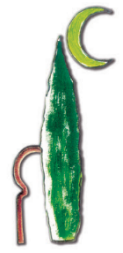
Leche frita al estilo de Otura.






Mousse de Frutas del Bosque.



PVP. IVA INC. 16.95 EUR. Pan Incluido.







## Entrantes:

Pastel de Verduras con hortalizas mediterráneas. 8.50€   



Salmorejo cordobés, huevos de codorniz, jamón y aceite de oliva virgen extra. 8.50€  




Mousse de paté de pato, acompañada con quenefa de zarzamora y almendras fritas. 9.50€    





Timbal de Berenjenas y carne de ternera. 9.50€   



Habitas baby con jamón y huevo frito. 10.50€ 



## Nuestra carta Verde que te quiero verde:


**Ensalada Luna:** 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. 12.50€  

**Ensalada Verde:** 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 jerez. 12.50€   

**Remojón Granadino:** Ensalada compuesta de, bacalao desalado desmigado, cebolleta fresca, naranjas dulces, aceitunas negras, huevo cocido y aceite de oliva virgen extra. 12,50€    


**Ensalada Costa Tropical:** Ensalada compuesta de brotes de hojas tiernas, variado de lechugas frescas, pepino, tomate Cherry, guacamole, cebolla morada, salmón ahumado, bacalao ahumado y sucedáneo de caviar con vinagreta y aceitunas. 12,50€  




**Ensalada Nogalera:** Ensalada compuesta por hojas tiernas, tomates Cherry, nueces, uvas, higos secos, aceitunas negras secadas al sol, coctel de variado de pipas de girasol y de calabaza de Andalucía, miel de aguacate de la costa tropical granadina, vinagreta con AOVE. 12,50€  


**Verduras a la plancha con aceite de oliva virgen extra y sal de escamas:** Calabacín, berenjenas, espárragos, setas, pimientos, tomates y cebolla a la plancha. (Plato Vegano) Acompañada si se desea de porción de queso de cabra (opcional). 12,50€ 

## La carne en la plancha ....

**Cuatro carnes con aceite de tomillo y guarnición:** Ternera, cordero, pluma de cerdo, pollo. Acompañada de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales. 17€



**Pinchitos de pollo albaicineros:** Pinchitos de pollo con aderezo de la casa, acompañados de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales. 14,50€ 



**Hamburguesa Gourmet Verde Luna:** Hamburguesa de ternera acompañada de beicon, jamón serrano, queso azul, cebolla caramelizada, y alioli de lactonesa de aguacate de la costa tropical, en pan de brioche con patatas fritas francesas. 15€   

**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. 18€ 






**Pluma ibérica a la plancha:** Porción de carne de cerdo jugosa, acompañada de guarnición de patatas a lo pobre, variado de vegetales, sal de escamas y pimientas exóticas. 18€

**Chuletitas de cordero Nacional:** Chuletitas de cordero Segureño acompañadas de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales. 18.50€



**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. 17,50€  



**Rabo de toro al vino tinto:** Rabo de toro al vino tinto acompañado de guarnición de patatas a lo pobre. 17,50€  



## Nuestro pescado...



Dorada a la plancha sobre parmentier de brócoli acompañado de langostinos y gulas al ajillo. 18€     

## Directos al Postre...

Pionono de Granada de Mercedes Isla con helado de turrón. 5,50€  



Tarta de queso acompañada con helado de chocolate. 5,50€  

Mousse de limón. 5,50€  




Tarta de chocolate Sacher y tofe salado. 5,50€  

Variado de frutas de temporada. 5,50€

## Para los más peques...

Hamburguesita de ternera acompañada de patatas fritas. De postre helado de Chocolate o Fresa. Opción de variado de frutas de temporada. 8.50€  

Pinchitos de pollo con salsa Teriyaki acompañados de patatas fritas.




De postre Helado de chocolate o fresa. Opción de variado de frutas de temporada. 8.50€   



## Lunch Menu



### Starters (Please select one)





**Mediterranean vegetable pie.**   

**Eggplant Lasagna.** Whith a base of eggplants, tomato, and Grana Padano cheese. And vegetables.   

**Salad whith sprouts and smoked fish varieties** of tender sprouts whith onions, cherry tomatoes, smoked cod fish and smoked salmon seasoned whith a balsamic vinaigrette  



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


**Assortment of local Spanish Iberian specialties.** Semi-cured cheese, Trevelez ham and a variety of sausages  



**Spanish rice with pork cheeks and vegetables** 



### Main Plate (Please select one)

**Chicken with garlic and peppers.** With potatoes and grilled Vegetables 

**Alpujarra Plate** (loin, sausage. blood sausage, potatoes the poor's way, ham and eggs and a variety of grilled vegetables  

**Pork tenderloin made the Pedro Ximenez way** with potato's and a variety of grilled vegetables 

**Cod Fish with muselina of garlic,** pipermint and citric extracts  


**Trout Río Frío Style,** ham, beicon and vegetables.  

**Vegetable to grill.**



### Deserts (Please select one)



-Variety of fresh fruits (depends on the season)

-Chocolate brownie with a pistachio ice cream   

-Forrest Fruit mouse 

-Panna Cotta desert with an arabic tea and rose petal jam 

Fried Milk Otura Style.  

Rice with milk of almonds and caramel  

**(16.95 Tax Included) Bread Included.**



## Dinner Menu







### Starters...

Mediterranean vegetable pie. 8,50€   




Salmorejo from Córdoba, a cold soup from Córdoba that has tomatoes, bread, quail eggs, ham and extra virgin olive oil. 8,50€  





Duck Pâté mousse accompanied with a layer of blackberries and fried almonds. 9,50€    



Eggplant layers filled with beef, mediterranean vegetables, tomato and italian Grana Padano cheese. 9,50€   



Baby beans with ham, onions and egg. 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. 12,50€   

**Remojón from Granada** boiled potatoes, desalted crumbled cod, fresh chives, sweet oranges, black olives, boiled egg, and extra virgin olive oil. 12,50€    

**Luna Salad** fresh lettuces, salad greens, cherry tomatoes, goat cheese, walnuts, dates and seasoned with rosemary honey vinaigrette. 12,50€  


**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. 12,50€  




**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. 12,50€  


**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). 12,50€ 

### Grilled Meat...

**Four meats with thyme oil:** veal, lamb, sirloin of pork, chicken with a side of poor man's potatoes and vegetables. 17€

**Chicken brochettes from the Albaicin:** Chicken brochettes with house dressing, a side of poor man's potatoes and grilled vegetables. 14,50€ 



**Gourmet burger** with caramelized onion, bacon, serrano ham, and blue cheese. With avocado aioli. Accompanied by french fries. **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. 15€   

**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

**Grilled Iberians pecialty:** High quality pork with a side of poor man's potatoes with varied vegetables, exotic peppers, and salt. 18€

**Lamb Chops:** Lamb chops from Granada and neighboring regions with a side of poor man's potatoes and a variety of vegetables. 18,50€

**Pork cheeks:** Pork cheeks with red wine and a variety of spices and a side of poor man's potatoes. 17,50€  



**Bull's Tail:** Bull's tail made with red wine and a side of poor man's potatoes. 17,50€  

### **Fish...**



Sea bream on the back on a bed of parmentier with prawns and garlic eels. 18€     

### **Desserts...**

**Pionono with nougat ice cream,** cookie and caramel sauce (Pionono is a local dessert). 5,50€  



**Cheese Cake** 5,50€  




**Lemon Mousse** 5,50€  

**Sacher Cake** 5,50€  

**Variety of season fruits** 5,50€

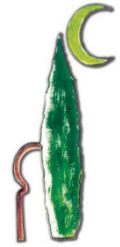
### **Children's Menu (please select one)**




**Hamburger** 100% veal beef with cheddar cheese (optional) with French fries. Chocolate or strawberry ice cream or fresh fruit dessert. 8,50€  




**Chicken brochettes teriyaky** with French fries. Chocolate or strawberry ice cream or fresh fruit dessert. 8,50€   



## Menu du Midi



### Entrées (choisir un)






Gâteau salé avec des épices méditerranéen.   

Lasagne d'aubergine Lasagne 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 Jerez.  



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 aux végétaux avec des joues de porc à la sauce de ragoût 



### Plat principale (Choisir un)

Poulet à la sauce d'ail avec pommes de terre (Patatas a lo pobre). 

Plat de l'Alpujarrassteak, chorizo, boudin, patatas a lo pobre, jambon et œufs.  

Filet de porc Pedro Ximenez servi avec patatas a lo pobre et une variété de légumes grillés. 




Morue à la mousseline d'ail à l'arôme de citriques et menthe.  

Truite à la façon de Río Frío avec jambon, bacon, sauce du vin blanc et légumes.  



Grill des plusieurs légumes.

### Desserts (Choisir un)

Macédoine de fruits frais (dépend de la saison)

Brownie au chocolat avec crème glacée à la pistache.   

Mousse aux fruits du bois. 

Lait Frit à la façon de Otura.  

Riz au lait d'amande  



Panna Cotta arabisan au thé mil et une nuit à la confiture des pétales de roses. 



(16.95 Taxes Incluses) Pain inclus.

## Menu du Soir







### Entrées...

Gâteau salé des végétaux, et des épices méditerranéen. 8,50€   




Salmorejo de Cordoue, une soupe froide de Cordoue fait de tomates, pain, œuf de caille, jambon, et l'huile d'olive extra vierge. 8,50€  

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. 9,50€   



Fèves au jambon servi avec oignons et œuf. 10,50€ 



### Salades...


**Salade Verte** laitues variées, asperges, poivrons verts, oignons, concombre frais, olives vertes, pistaches et guacamole et olives vertes, et une vinaigrette balsamique. 12,50€   

**Remojón de Grenade**, morue dessalée, ciboulette fraîche, oranges douces, olives noires, oeuf dur, et l'huile d'olive extra vierge. 12,50€    

**Salade Luna** laitues, tomates cerise, fromage de chèvre, noix, dattes avec une vinaigrette de miel de romarin. 12,50€  


**Salade Costa Tropical** variétés de laitues fraîches, concombre, tomate cerise kumato, guacamole, oignon, saumon fumé, morue fumé, caviar avec une vinaigrette balsamique. 12,50€  

**Salade Nogelera** variétés de laitues fraîches, tomates cerise, noix, raisins, figues, dattes, olives noires séchées 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. 12,50€  




**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) 12,50€ 


### 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. 17€

**Brochettes de poulet de l'Albaicin:** Brochettes de poulet avec sauce maison, servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes grillés. 14,50€ 







**Burger gourmand** avec des oignons caramélisés, bacon, prosciutto, fromage bleu et aioli à l'avocat de la côte tropicale avec du pain de brioche et pommes de terre frites. 15€   

**Margot 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. 18€ 





**Spécialité de grillades ibériques:** Porc de haute qualité servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes. 18€

**Côtelettes d'agneau:** côtelettes d'agneau de la région servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes. 18,50€


**Joues de porc:** Joues de porc au vin rouge et aux épices servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre). 17,50€  

**Queue de taureau:** Queue de taureau au vin rouge servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) 17,50€  

### Poisson...

Daurade grillée sur un lit de Parmentiere de brocolis accompagnée de crevettes et civelles à l'ail 18€    

### Desserts...

**Pionono avec une crème glacée au nougat,** biscuit et sauce de caramel (dessert local) 5,50€  

Mousseline au citron 5,50€  

Tarte au Fromage 5,50€ 

Gâteau Sacher 5,50€  

Variété des fruits fraîches 5,50€

### Menu pour enfants (choisir un)

**Hamburger** 100% bœuf de veau avec fromage cheddar (optionnel) avec des patates frites. Dessert de crème glacée Chocolat ou Fraise ou de fruits frais. 8,50€  

**Brochettes de poulet** avec patates frites. Dessert de crème glacée Chocolat ou Fraise ou de fruits frais. 8,50€   



**Aguas, Waters, Eau**

Agua de Lanjarón ½ L. **2,50 €**

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

Solan Repair **2,50€**

Solan Defence **2,50€**

**Refrescos. Refreshments. Rafrâichissements** **2,60€**

Coca Cola

Coca Cola Zero

Coca Cola Light

Coca Cola Zero Zero

Fanta de Naranja

Fanta de Limón

Sprite

Nestea Sin Azúcar

Nestea con Maracuyá

Bitter Kas

Acuarius Limón

Acuarius Naranja

Tónica shweppes

Tónica Royal Bliss

**Zumos. Juices. Jus de fruits** **2,60€**

Zumo de Tomate

Zumo de Piña

Zumo de Melocotón

Zumo de Naranja

**Café Illy, Té, Infusiones** **2,60€**

Doble Expreso 3,00€

**Vino en Copas. Wine in glasses. Vin dans les verres.**



- Copa de Vino Tinto de Granada Muñana Rojo o Roble 3,20€
- Copa de Vino Rosado de Granada Muñana Rosado 3,20€
- Copa de Vino Blanco de Granada Muñana Blanco 3,20€
- Copa de Vino Blanco semidulce de Granada Muñana Dos flamencos 3,20€
- Copa de Frizzante 3,20€
- Copa de Vermú de Garage de Granada 4,00€
- Copa de Pedro Xiemnez 3,20€
- Copa de Manzanilla 3,20€
- Copa de Fino 3,20€
- Mosto Sin Alcohol Castillo de Salobreña. 2,50€
- Copa de Oporto Tawny 3€
- Copa de Oporto Ruby 3€
- Copa de balón Tinto de Verano 3€
- Copa balón de Sangría 4,00€
- Jarra de Sangría 10,50€

**Cervezas. Beers. Bières**



- Cerveza Alhambra Especial Tercio 2,60€
- Cerveza Alhambra 1925 Tercio 3,00€
- Cerveza Alhambra Roja Tercio 3,00€
- Cerveza Alhambra Limón Tercio 2,60€
- Cerveza en Barrica de Ron Tercio 3,00€
- Cerveza Alhambra Sin Alcohol 1 Vol 2,60€
- Cerveza Sin Gluten 2,60€
- Cerveza Segral Artesana American Amber Ale 3,20€
- Cerveza Segral Artesana IPA 3,20€
- Cerveza Segral Artesana Blonde Ale Hierbabuena 3,20€
- Cerveza Segral Artesana Seductive Negra Oatmeal Stout 3.20€

Cerveza Artesana Segral Dragon Dream American Pala Ale Fruit 3,20€

Segral Artesana Garnata Winter Ale Spice 75 CL. 12,50€

Cerveza La Gavach Vagalame Neipa 3,50€



### *Carta de Licores. Liqueurs.*

Licores de frutas con y sin alcohol 5.00 €

Copa Nacional 6.00 €

Copa de Importación 7,50 €

Copa de importación premium 8,50 €

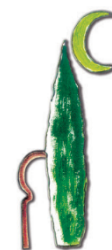
Copa de Vermú de Garage (Granada) 4.00 €


Copa de Pacharán de Granada 5.00 €

---

*Carta de Vinos de Inicio de Temporada 2022*

---



**Tintos, Red Wine, Vin Rouge:** 

- Paraje de Mincal Vilaplana V:** Tempranillo 13M 14,5 Vol 17.50€
- Muñana Rojo V:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Monastrell. 12M 15 Vol 18€
- Muñana Tres Cepas V:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 12M 14,5 Vol 17,50€
- Muñana 1188 Cabernet Sauvignon** 18M 13,5 Vol 22€
- Muñana Delirio Joven V:** Syrah 16€
- Rey Zagal Roble V:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha 4M 14,5 Vol 17€
- Rey Zagal Crianza V:** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah 6M 13,5 Vol 18€
- Señorío de Nevada Bronce V:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 12M 14 Vol 18,50€
- Señorío de Nevada Plata V:** Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 20,50€
- Señorío de Nevada Oro V:** Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 24,50€
- Almaraes V:** Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon 12M 14 Vol 15.50€
- Almaraes Kabila V:** Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc 4M 14 Vol 16,50€

**Rosados, Pink Wine, Vin Rosé:**

- Muñana Rosado V:** Tempranillo 16€
- Señorío de Nevada Rosado V:** Garnacha 16,50€
- Dos Flamencos Vilaplana V:** Garnacha 16€
- Flamenco Muñana Semidulce V:** Moscatel (semi sweet wine) (vin demi-sec) 15,50€
- Yllera 5.5 Rosé Frizzante V:** Verdejo y Tempranillo. 5,5 Vol 15€

**Blancos, White Wine, Vin Blanc:**

- 1188 Blanco V:** Chardonay 12.5 Vol 17€
- Señorío de Nevada Blanco 13Vol V:** Viognier, Vigiriego. 16€
- Muñana Blanco V:** Moscatel, Chardonnay, Sauvignon Blanc 12,5 Vol 16€
- Calvente Blanco V:** Moscatel de Alejandría 13 Vol 17€
- Diez Dias de Marzo V:** Jaén Blanca y Macabeo 12,5 Vol 16,50€
- Mencal V:** Moscatel, Chardonay y Suvignon Blanc 15,50€

**Cavas, Sparklins Wines, Vins Effervescents:**

**1188 Brut Nature** Bodegas Muñana 20€

**Raina Brut Nature** 24€

**Raina Brut Nature Premium** 26€



*Pronto incorporaremos más bodegas a nuestra carta.*

**Ginebras de Granada y otros...**

Gin Zarí & Tónica 7,50€

Gin Alma & Tónica 7,50€

Gin Ginevia & Tónica 7,50€

Gin Reina Mora & Tónica 7€

Gin Blackberry & Tónica 7€

Gin Bruni & Tónica 7,50€

Vermú de Garaje 4.00€

Pacharán 5.00€

**En breve incorporaremos carta de coctelería.**

**Copas de Espirituosos**

**Nacional 7,50€**

**Importación 8,50€**

**Premium 12,00€**

**Deluxe 14,00€**