

---

Carta Temporada 2023




---






*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.   

Ensalada de brotes con dados de manzana y queso de cabra, acompañada de nueces, pipas  
cebolla y tomate Cherry con vinagreta de miel de aguacate.   






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 curado y variado de embutidos.  

Arroz con hortalizas mediterráneas y carrillera. 

**Segundo plato a elegir uno.**

Pollo al ajillo acompañado de patatas a lo pobre. 

Plato Alpujarreño (Lomo, chorizo, morcilla, patatas a lo pobre, jamón y huevo).  


Solomillo de Cerdo Ibérico a la pimienta. Con guarnición de patatas a lo pobre.  

Bacalao con salsa de tomate.   

Parrillada de verduras de la casa.



**Postres a elegir uno.**

Variado de frutas de temporada.

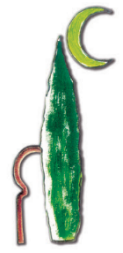
Brownie de chocolate con helado de pistacho    

Bavaroise de vainilla y fresa. 




Arroz con leche.  

Leche frita al estilo de Otura.  

PVP. IVA INC. 21.90 EUR. Pan Incluido.







## Entrantes:

**Pastel de Verduras con hortalizas mediterráneas.** 8.50€   



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




**Mousse de paté de pato,** acompañada con quenefa de zarzamora y almendras fritas. 12.50€    





**Lasaña de Berenjenas** y carne de ternera. 10.50€   



**Habitas baby con jamón y huevo frito.** 11.50€ 



## 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, 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, cerdo ibérico, pollo. Acompañada de guarnición de patatas a lo pobre y variado de vegetales. 18,50€



**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 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. 16.50€   

**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. 20€ 


**Abanico ibérico a la plancha:** Porción de carne de cerdo jugosa, acompañada de guarnición. 22€

**Chuletitas de cordero:** Chuletitas de cordero Segureño acompañadas de guarnición de patatas a lo pobre. 22.50€



**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. 18,50€  



**Rabo de toro al vino tinto:** Rabo de toro al vino tinto acompañado de guarnición de patatas a lo pobre. 18€  

## Nuestro pescado...

**Bacalao cubierto de muselina de alioli** con cítricos y hierbabuena. 19€  

## Directos al Postre...

**Pionono** de Granada con helado de turrón. 5,50€  



**Tarta de queso** acompañada con coulis de mango. 5,50€  


**Mousse suave de limón.** 5,50€  

**Tarta Tres Chocolates.** 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. 9.50€  

**Filete de pollo con salsa Teriyaki** acompañados de patatas fritas 

De postre Helado de chocolate o fresa. Opción de variado de frutas de temporada. 9.50€  




Pan 1€


## Lunch Menu



### Starters (Please select one)





**Mediterranean vegetable pie.**   

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

**Goat cheese salad with sprouts,** apples, walnuts, sunflower seeds, cherry tomatoes in avocado honey. 



**vinaigretteGazpacho 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. 

**Alpujarra Plate** (loin, sausage, blood sausage, potatoes the poor's way, ham and eggs)  

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



**Cod fish** in tomato sauce 


**Vegetable to grill.**


### Deserts (Please select one)

-Variety of fresh fruits (depends on the season)

- Chocolate brownie with a pistachio ice cream   

- Rice with milk and caramel  

-Vanilla and strawberry bavarois 




- Fried Milk Otura Style. 



**(21,90 Tax Included) Bread Included.**






## Dinner Menu




### Starters...

Mediterranean vegetable pie. 8,50€   




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





Duck Pâté mousse accompanied with a layer of blackberries and fried almonds. 12,50€     



Eggplant layers filled with beef, mediterranean vegetables, tomato and cheese. 10,50€   



Baby beans with ham, onions and egg. 11,50€ 



### 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, 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 iberian pork, chicken with a side of poor man's potatoes and vegetables. 18.50€



**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. 16.50€   

**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. 20€

**Iberian pork** sirloin served with “patatas a lo pobre” (slowly fried potatoes). 22€

**Lamb Chops:** Lamb chops from Granada and neighboring regions with a side of poor man’s potatoes and a variety of vegetables. 22,50€

**Pork cheeks:** Pork cheeks with red wine and a variety of spices and a side of poor man’s potatoes. 18,50€  



**Bull’s Tail:** Bull’s tail made with red wine and a side of poor man’s potatoes. 18€  

## Our Fish...

**Cod Fish with muselina of garlic,** pipermint and citric extracts. 19€  

## 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€  

**Chocolat 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. 9,50€  




**Chicken teriyaky** with French fries. Chocolate or strawberry ice cream or fresh fruit dessert. 9,50€   




**Bread** 1€






## 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 bourgeron avec de pomme, fromage de chèvre, de noix grain de tournesol, tomate Cherry, et vinaigrette à la miel d' avocat. 



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, 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'Alpujarrasteak, chorizo, boudin, patatas a lo pobre, jambon et oeufs  




Aloyau de pork iberico à la poiure servi avec pommes de terre. 


Morue à la sauce de tomate. 



Grill des plusieurs légumes.



### Desserts (Choisir un)

Macédoine de fruits frais (dépend de la saison)

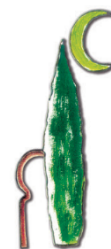
Brownie au chocolat avec crème glacée à la pistache.   

bavaroise à la vanille et fraise. 

Lait Frit á la façon de Otura.  


Riz au lait  

**(21,90 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, jambon, et l'huile d'olive extra vierge. 8,50€  

**Mousse de canard** servi avec une couche de mûres et d'amandes frites. 12,50€    



Couches d'aubergines et de bœuf avec des légumes, tomates et du fromage Italien Grana Padano. 10,50€   



**Fèves au jambon** servi avec oignons et œuf. 11,50€ 



### 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, 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. 18.50€



**Brochettes de poulet de l'Albaicin:** Brochettes de poulet avec sauce maison, servi avec pommes de terre(patatas a lo pobre)et légumes grillés. 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. 16.50€   

**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. 20€ 



**Spécialité de grillades ibériques:** Porc de haute qualité servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes. 22€

**Côtelettes d'agneau:** côtelettes d'agneau de la région servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) et légumes. 22,50€



**Joues de porc:** Joues de porc au vin rouge et aux épices servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre). 18.50€  



**Queue de taureau:** Queue de taureau au vin rouge servi avec pommes de terre (patatas a lo pobre) 18€  

## Poisson...

**Morue a la mousseline d'ail** a l'arome de citriques et menthe.19€  


## Desserts...

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



Gâteau à la creme de citron 5,50€  




Tarte au Fromage 5,50€

Gâteau de chocolat 5,50€  

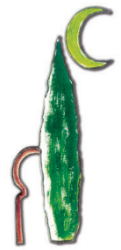
Variété des fruits fraiches 5,50€   

## 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. 9.50€  

**Filet de poulet** avec patates frites. Dessert de crème glacée Chocolat ou Fraise ou de fruits frais. 9.€50   

Pain 1€



**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 2,90€
- Cerveza Alhambra 1925 Tercio 3,50€
- Cerveza Alhambra Roja Tercio 3,50€
- Cerveza Alhambra Limón Tercio 2,90€
- Cerveza en Barrica de Ron Tercio 3,50€
- Cerveza Alhambra Sin Alcohol 1 Vol 2,90€
- Cerveza Sin Gluten 2,90€
- Cerveza Segral Artesana American Amber Ale 3,90€
- Cerveza Segral Artesana IPA 3,90€
- Cerveza Segral Artesana Blonde Ale Hierbabuena 3,90€
- Cerveza Segral Artesana Seductive Negra Oatmeal Stout 3.90€
- Cerveza Artesana Segral Dragon Dream American Pala Ale Fruit 3,90€

## Carta de Licores. Liqueurs.



Copa Nacional 7.50 €

Copa de Importación 8,50 €

Copa de importación premium 9,50 €

Copa de Vermú de Garage (Granada) 4.50 €

Copa de Vermú Vargas: 4.00 €

Copa de Pacharán de Granada 5.00 €

Copa de Fino 3,90 €

Copa de Manzanilla 3,90 €

Copa de Málaga Virgen 3,90 €

Copa de Pedro Ximénez 3,90 €

Copa de Oporto Tawny 3,90 €

Copa de Oporto Ruby 3,90 €

Martini Rosso 4.20 €

Martini Bianco 4.20 €

Martini Extra Dry 4.20 €

Licor de mora sin alcohol 4,00 €

Licor de manzana sin alcohol 4,00 €

Licor de melocotón sin alcohol 4,00 €

Gin Zarí & Tónica 8,50€

Gin Ginevia & Tónica 8,50€

Gin Reina Mora & Tónica 8.00€

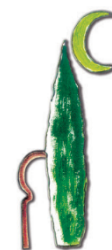
Gin Blackberry & Tónica 8.00€


Gin Bruni & Tónica 7,50€

---

*Carta de Vinos de Inicio de Temporada 2023*

---



**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€
- Calvente Guindalera:** 12 M. Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Syrah y Petit Verdot. 14,5 Vol. 19€
- Señorío de Nevada Bronce V:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 12M 14 Vol. 18,50€
- Señorío de Nevada Plata V:** Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 11M 15 Vol. 20,50€
- Señorío de Nevada Oro V:** Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon 11M 15 Vol. 24,50€
- Almaraes V:** Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon 12M 14 Vol. 15.50€
- Almaraes Kabila V:** Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Cabernet Franc 4M 14 Vol. 17,50€
- Mendez Moya Syrah Joven. V:** Syrah 14.5 Vol. Ecológico. Vegano. 17€ 
- Mendez Moya Tres Cepas V:** Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon 18M 14.5 Vol. 18€ 
- Mendez Moya Tempranillo V:** Tempranillo 24M 14,5 Vol. Ecológico. Vegano 19€ 
- Mendez Moya Seis Cosechas:** V: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon 14 Vol. 19,50€ 
- Fontedei Lindaraja V:** Tempranillo, Syrah. 3M 16€
- Fontedei Prado Negro V:** Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha. 14M 18€
- Fontedei Garnata V:** Garnacha y Syrah. 12M 22€
- Tinto Piedras Blancas:** V: Tempranillo, Garnacha, Syrah, Merlot. 14Vol. 16€

**Rosados, Pink Wine, Vin Rosé:**

- Muñana Rosado V:** Tempranillo 16€
- Señorio 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 Frizzante V:** Verdejo y Tempranillo. 5,5 Vol. 15€
- Rosado Piedras Blancas:** V: Tempranillo, Merlot. 14 Vol. 15:50€

**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€

**Mendez Moya Blanco Ecológico.** Vegano. Sin Sulfitos. 17€

**Fontedei Albayda V:** Sauvignon blanc y Chardonnay. 14Vol. 5M 18€

**Fontedei Zacatín V:** Moscatel de Alejandría. 16,50€

**Blanco Piedras BLancas:** V. Vigiriega, Moscatel de Alejandría. 13 Vol. 15,50€

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

**1188 Brut Nature** Bodegas Muñana 20€

**Calvente Raina Brut Nature** 24€

**Calvente Raina Brut Nature Premium** 26€

