



DE LA HUERTA Y OTRAS ENTRADAS

Salmorejo, con virutas de huevo duro y jamón serrano	8.50€
Crema Vichyssoise vegana* (fría o caliente)	8.90€
Ensalada Bib-Rambla: lechuga, tomate, cebolleta, pasas, nueces, queso cabra, vinagreta miel	12.90€
Ensalada Decó*: tomate, aguacate, cebolleta, cebollino y aliño de AOVE, limón y sal	12.30€
Cuscús de calabaza, zanahoria y mango*	12.50€
Habas al estilo de la Vega de Granada, con cebolleta*, jamón de Trevélez y huevo frito	12.60€
Pisto manchego con huevo frito	11.80€
Berenjenas a la andaluza, fritas con miel de caña*	10.00€
Huevos rotos con patatas y jamón de Trevélez	10.60€
Huevos rotos con patatas, pimientos y chistorra	10.20€
Guacamole con Nachos*	8.70€
Melón con jamón de Trevélez	12.20€
Jamón de Trevélez, con pan de hogaza de Alfacar tostado, tomate y AOVE (150gr)	14.00€
Queso manchego puro de oveja, con sus regañás (150gr)	15.50€

ARROCES A FUEGO LENTO (* Elaboración aproximada 30 minutos)

Paella mixta. Con pollo, cerdo, pescado, marisco y verduras*	15.00€
Paella Campera. Con pollo, cerdo y verduras*	15.00€
Paella Marinera. Con pescado, marisco y verduras*	15.00€

DE LA MAR

Fritura de pescado variado (2 personas)	27.50€
Boquerones fritos	10.30€
Calamares fritos	11.60€
Chipirones a la andaluza, con huevo y pimientos fritos	12.90€
Cazón en adobo	10.20€
Lomo de bacalao en salsa de tomate	15.60€
Rodajas de merluza asada con verduras	14.50€

EL CORDERO SEGREÑO Y OTRAS CARNES

Pierna de cordero segureño deshuesada con crema de hinojos	15.10€
Tajín de cordero segureño con patata, ciruela pasa y almendra (* Elaboración aprox. 30 minutos)	18.30€
Muslo de pollo asado	11.90€
Nuggets de pollo con patatas fritas	9.20€
Puntas de solomillo a las finas hierbas	14.90€
Carrillada de cerdo al vino tinto con zanahorias y patatas fritas	15.40€
Pluma de cerdo ibérico (280gr)	19.50€
Entrecot de ternera (300gr)	20.30€
200gr Hamburguesa de ternera con queso de cabra y cebolla caramelizada	10.40€

*En verde los platos veganos

10% IVA INCLUIDO



DE NUESTRA COCINA EN MINIATURA O TAPAS EXTRAORDINARIAS

Hummus*, paté libanés de garbanzos, con tapenade de aceituna negra y anchoa	4.60€
Croquetón casero de pollo y jamón	3.00€
Croquetón casero de queso de cabra con cebolla caramelizada	3.00€
Tacos de solomillo de cerdo, queso de cabra y cebolla caramelizada	5.90€
Wrap de pollo y verduras con salsa de yogurt y soja	4.00€
Pincho de tortilla de patatas	3.00€
Patatas bravas*	3.10€
Champiñones al ajillo*	4.40€
Minisartén de pisto manchego*, con huevo de codorniz	4.50€
Tapa de cazón en adobo y alioli	4.00€
Mejillones gigantes gallegos en escabeche con patatas chips	4.40€
Boquerones en vinagre con patatas chips	3.90€
Tacos de melón con jamón de Trevélez	4.00€
Jamón de Trevélez	4.30€
Queso puro de oveja con AOVE	4.50€

LA SANGRÍA QUE ELABORAMOS EN CASA

Litro de sangría de la Casa	12.00€
Litro de sangría de la Casa con selección de tapas	15.90€
Litro de sangría de la Casa con plato de jamón y queso	16.60€

MENÚ DE TEMPORADA (disponible sólo al mediodía) 16.90€

- I. Copa de cerveza, copa de vino, copa de sangría o refresco
- II. Tapa de la Casa
- III. Primero a elegir:
 1. Salmorejo con virutas de huevo duro y jamón serrano
 2. Crema Vichyssoise vegana* (fría o caliente)
 3. Melón con jamón de Trevélez
 4. Habas al estilo de la Vega de Granada con cebolleta*, jamón serrano y huevo frito
 5. Ensalada Mixta
- IV. Segundo a elegir:
 1. Paella Mixta, al plato
 2. Cuscús de calabaza, zanahoria y mango*
 3. Rodajas de merluza asada con ensalada
 4. Carne en salsa con patatas fritas
 5. Pollo asado con verduras asadas
- V. Pan
- VI. Helado, tarta, fruta o café

*En verde los platos veganos

10% IVA INCLUIDO