



10% IVA INCLUIDO

## DE LA HUERTA Y OTRAS ENTRADAS

Salmorejo, con virutas de huevo duro y jamón serrano	7.50€
Crema Vichyssoise vegana ( <i>fría o caliente</i> )	8.30€
<u>Ensalada Verde</u> : lechuga, cebolla, pepino, espárrago y aceituna	8.00€
<u>Ensalada Mixta</u> : lechuga, cebolla, tomate, espárrago, aceituna, zanahoria, huevo duro, atún	9.60€
<u>Ensalada Bib-Rambla</u> : lechuga, tomate, cebolleta, pasa, nuez, queso cabra, vgreta.miel caña	11.00€
<u>Tomate Aliño</u> : tomate con vinagreta de AOVE, ajo, perejil y sal	8.90€
<u>Ensalada Vegana</u> : Cuscús de calabaza, zanahoria y mango	11.60€
Berenjenas a la andaluza, fritas con miel de caña	8.80€
Pisto Manchego (huevo frito opcional)	10.50€
Habas al estilo de la Vega de Granada, con cebolleta, jamón de Trevélez y huevo frito	12.00€
Huevos rotos con patatas y jamón de Trevélez	9.60€
Huevos rotos con patatas y chistorra	9.00€
Melón con jamón de Trevélez	11.50€
Jamón de Trevélez, con pan de hogaza de Alfacar tostado, tomate y AOVE (150gr)	13.60€
Queso manchego puro de oveja, con sus regañás (150gr)	14.70€

## ARROCES A FUEGO LENTO (elaboración aproximada 30min)

Paella mixta. Con pollo, cerdo, pescado, marisco y verduras	14.00€
Paella Campera. Con pollo, cerdo y verduras	14.00€
Paella Marinera. Con pescado, marisco y verduras	14.00€

## DE LA MAR

Gambas al ajillo	11.90€
Fritura de pescado variado ( <i>2 personas</i> )	25.00€
Cazón en adobo con alioli y patatas fritas	9.60€
Calamares a la Romana, con ensalada	10.50€
Chipirones a la andaluza, con huevo frito y pimientos verdes fritos	11.30€
Lomo de bacalao de Islandia, frito con verduras asadas	14.30€

## EL CORDERO SEGUREÑO Y OTRAS CARNES

Pierna de cordero segureño deshuesada con crema de hinojos	13.30€
Tajín de cordero segureño con patata, ciruela pasa y almendra	15.50€
Secreto de cerdo, con patatas a lo pobre	10.90€
Presa de cerdo ibérico del Valle de los Pedroches, con verduras asadas	17.50€
Carrillada de cerdo al vino tinto y zanahoria, con patatas fritas	15.90€
Entrecot de ternera con verduras asadas	18.60€

## NUESTRO RINCÓN ITALIANO

Spaguetti Napoli: salsa de tomate y albahaca	8.60€
Pizza Vegani: tomate, coco rallado, champiñón, espárrago, cebolla, pimiento rojo, orégano	9.00€
Pizza Prosciutto: tomate, mozzarella, york y orégano	8.50€
Pizza Funghi: tomate, mozzarella, champiñón y orégano	8.50€

Todos los platos en color verde son veganos



## DE NUESTRA COCINA EN MINIATURA O TAPAS EXTRAORDINARIAS

10% IVA INCLUIDO

Hummus, paté libanés de garbanzos con tapenade de aceituna y anchoa, pepino y pan pita	3.50€
Croquetón casero de pollo y jamón	2.90€
Croquetón casero de queso de cabra con cebolla caramelizada	2.90€
Taco de solomillo de cerdo, queso de cabra y cebolla caramelizada	3.90€
Wrap de pollo y verduras	3.60€
Pincho de tortilla de patatas	2.80€
Pepino con aceite y sal en escamas	2.50€
Patatas bravas	2.80€
Champiñones al ajillo	3.50€
Carne en salsa	3.30€
Cazón en adobo con alioli	3.50€
Mejillones gigantes gallegos en escabeche con patatas chips	3.90€
Boquerones en vinagre con patatas chips	3.30€
Tacos de melón con jamón de Trevélez	3.30€
Jamón de Trevélez	3.30€
Queso puro de oveja con AOVE	3.50€

## LA SANGRÍA QUE ELABORAMOS EN CASA

Litro de sangría de la Casa	11.00€
Litro de sangría de la Casa con selección de tapas	14.50€
Litro de sangría de la Casa con plato de jamón y queso	15.90€

## MENÚ DE TEMPORADA

16.50€

- 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. Ensalada Mixta
  5. Cuscús con calabaza, zanahoria y mango
  6. Habas al estilo de la Vega de Granada, con cebolleta, jamón serrano y huevo frito
- IV. Segundo a elegir:
  1. Paella Mixta, al plato
  2. Briam de verduras asadas con queso vegano o queso de cabra
  3. Calamares a la romana con ensalada
  4. Filete de merluza asada con verduras
  5. Carne en salsa con patatas a lo pobre
  6. Pollo asado con patatas fritas
- V. Pan
- VI. Helado, tarta, fruta o café

Todos los platos en color verde son veganos

LA BODEGA DE BIB-RAMBLA

**VINOS TINTOS**

	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>Fontedei-Lindaraja · Roble</b> <i>Granada</i>	3.50€	15.90€
<b>Fontedei –Prado Negro · Crianza</b> <i>Granada</i>		19.00€
<b>Marqués del Atrio · Crianza</b> <i>Rioja</i>	3.50€	15.60€
<b>Marqués del Atrio · Reserva</b> <i>Rioja</i>	3.90€	19.90€
<b>Legaris · Roble</b> <i>Ribera del Duero</i>	3.50€	17.50€
<b>Carmelo Rodero · 9 meses</b> <i>Ribera del Duero</i>		22.80€

**VINOS BLANCOS**

	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>Fontedei-Albaida · Seco</b> <i>Granada</i>	3.50€	18.60€
<b>Maestrante · Semidulce</b> <i>Cádiz</i>	3.00€	13.80€
<b>Carrasviñas · Verdejo</b> <i>Rueda</i>	3.00€	14.50€
<b>Altos de Torona · Albariño (sobre lías)</b> <i>Rías Baixas</i>		21.90€

**VINOS ROSADOS**

	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>Fontedei-Aixa · Merlot (sobre lías)</b> <i>Granada</i>		15.00€
<b>Marqués del Atrio · Garnacha</b> <i>Rioja</i>	3.00€	13.80€

**CAVAS**

	<b>Copa</b>	<b>Botella</b>
<b>Alboroto · Brut Nature</b> <i>Granada</i>		21.00€
<b>Faustino · Brut Reserva</b> <i>Cava</i>	3.50€	15.90€

**VINOS OLOROSOS**

	<b>Catavino</b>	<b>Botella</b>
<b>Tío Pepe · Palomino Fino.</b> <i>Jerez. Seco</i>	3.60€	18.00€
<b>Eva Cream · Palomino Fino</b> <i>Jerez. Semidulce</i>	3.50€	15.50€
<b>Solear · Manzanilla Fina</b> <i>Sanlúcar de Barrameda</i>	3.50€	16.50€
<b>Málaga Virgen · Pedro Ximénez</b> <i>Málaga</i>	3.60€	18.50€

**CERVEZAS DE BOTELLA**

	<b>1/3</b>	<b>1/4</b>
<b>Alhambra Especial. Dorada</b>	2.90€	
<b>Alhambra 1925. Verde</b>	3.50€	
<b>Alhambra Reserva. Roja</b>	3.70€	
<b>Radler San Miguel. Limón</b>	3.00€	
<b>Mahou Tostada 0,0. Sin Alcohol</b>	3.00€	
<b>San Miguel 0,0. Sin Alcohol</b>		2.40€