

ENTRÉES FROIDES

Jambon ibérique de bellota (100 gr.)
Canne d'échine de porc ibérique de bellota (100 gr.)
Fromage de brebis de Burgos (150 gr.)
Caviar écologique de Riofrío (30 gr.)
Pâté de morcilla maison (boudin noir)



ENTRÉES CHAUDES

Jeunes fèves frites avec jambon cru de Trevelez
Pâté de foie et lamelles de pomme au vin Pedro Ximenez
Julienne de légumes grillés accompagnée de pâté de foie à l'arôme de mousseux
Ragoût d'asperges sauvages avec du jambon et des amandes
Omelette Sacromonte à la mode de chez nous
œufs, cervelle, animelles d'agneau, asperges, jambon cru, poivron braisé
Filet d'esturgeon fumé à l'huile d'olive vierge



SALADES

“ Remojón Granaino ” - orange, tomate, œuf dur, morue salée-
Salade Mixte Spéciale
tomate, maïs, chou rouge, carotte, thon, asperge blanche, œuf dur, concombre, poivron vert, oignon
Salade 'Jockey club'
Laitue, jambon blanc, poulet rôti, asperges, mayonnaise, sauce piquante
Salade Tropical
Salade de poivrons braisés avec anchois de la Cantabrique
Filets de sardine marinés sur lit d'avocats, tomates et petits oignons



SOUPES

Soupe de grande maman - poulet, jambon et œuf à la menthe -
Soupe paysanne de légumes naturels
Soupe de poisson et fruits de mer à l'arôme de Pernod
Soupe 'Sevillana' (min. 2 personnes)
crevettes, clovisses, jambon cru, œuf dur, poivre, citron, mayonnaise, baignés dans un fumet de lotte
Gaspacho andalou

FRUITS DE MER

Petites crevettes grises de Motril mijotées (200 gr.)
Crevettes blanches grillées (200 gr.)
Crevettes rouges grillées (200 gr.)
Palourdes de Carril sautées (12 unités) à l'ail et au vin fin de Jerez



POISSONS

Espadon au grill
Friture maison - anchois fraîches, lotte, rouget -
Échine de loup de mer aux fines herbes
“Zarzuela” (Bouillabaisse de poisson et fruit de mer)
“Aigle de mer” avec velouté de carotte et huile d’jambon ibérique
“Aigle de mer” au grill
Morue avec garniture mirepoix de poivrons- poivron rouge et vert, tomate, ail, oignon et vinaigre -
Échine de colin au four, avec aulx tendres et huile d’olive vierge



VIANDES

Entrecôte de veau au poivre
Filet de viande rouge au grill
Churrasco de viande rouge
Filets d’agneau au parfum d’épices
Épaule d’agneau de lait rôtie
Filet de veau « Nazarí » aux raisins secs et aux amandes
Filet de porc ibérique au basilic
Presa Ibérique au feu de bois aromatisée au safran
Queue de taureau



VOLAILLES

Magret de canard à la sauce aigre-douce d’orange

DESSERTS

Piononos - Dessert Typique (Petits Rouleaux de Biscuit à la Crème) -

Gelée D'ananas Dans Son Jus à la Crème de Lait

<< Lait Frit >> Et Glace à la Cannelle

Riz au Lait Aromatisé au Rhum Blanc de Motril

Flan Maison au Caramel

Petites Truffes Glacées au Brandy de Xérès

Gâteau Glacé aux Amandes Croquantes et au Whisky

Fruits de Saison

Pâtisserie Maison

Assortiment du Campillo (Min. 2 Personnes)

Assortiments de Gâteaux , Piononos , < Lait Frit > et Glace