

Entrantes



Tabla de Jamón Ibérico 32,00€
Ibérican Ham.



Tabla de queso Manchego y jamón serrano de la Alpujarra 28,00€
Semi-cured cheese and Serrano Ham.

Tabla de jamón serrano 25,00€
Serrano Ham.



Tabla de queso Manchego 25,00€
Semi-cured cheese.



Queso con chistorra 18,00€
Cazuelita de barro fundido al horno con chorizo.
Spanish sausage and melted cheese.

Torre infiel 20,00€
Crujiente berenjena bañada con miel de caña.
Crunchy eggplant smothered in cane honey.



Croquetas surtidas(8 unidades) 20,00€
Surtido de croquetas de pollo y jamón serrano.
Mix of chicken and serrano ham croquettes.



Croquetas vegetarianas (8 unidades) 18,00€
Surtido de croquetas de espinacas con queso y champiñones.
Mix of spinach with cheese and mushroom croquettes.



Cazuelita de gambas al ajillo 25,00€
Garlic shrimp ramekin.

Pulpo a la Gallega 28,00€
Pulpo sobre cama de patatas, en aceite de oliva extra virgen con pimentón dulce.
Octopus with potatoes, extra virgin olive oil and paprika.

Patatas Bravas 18,50€
Potatoes served with a spicy "brava" sauce

Ensalada



Salad



-  **Ensalada de Mango** 20,00€
Selección de lechugas, mango, queso de cabra, bañada de vinagreta y tomate cherry.
Selection of lettuces, mango and goat cheese with vinaigrette, and tomatoe cherry.
- Tomate aliñado a la Andaluza** 20,00€
Con aceite virgen extra.
Tomato With extra virgin oil.
-  **Parrillada de verdura** 22,00€
Verduras variadas con queso de cabra.
Varied vegetables with goat cheese.
- Wok de verdura y gambas** 25,00€
Vegetables and shrimp wok, with soy and sesame seeds.
-   **Ensaladilla rusa** 18,00€
Mayonesa, patata y gambas.
Russian salad, mayonnaise, potato and shrimp.



Sopas Soup

-  **Salmorejo** 18,00€
 Garlic, olive oil, tomatoes bread crumbs and egg.
- Gazpacho** 15,00€
Olive oil, vinegar, water, tomatoes, cucumbers, peppers and garlic.
- Marmitako Vasco** 18,00€
Sopa caliente con atún y calamar.
Tuna and squid soup with potatoes, onion, pepper and tomatoe.
- Fabada Asturiana** 15,00€
Bean soup, with chorizo sausages and black pudding with pork.



Pastas

Lasagna vegetal

20,00€

Espinacas con queso de cabra, cebolla, y queso mozzarella fundido.

Vegetarian lasagne, mix spinach and goat cheese, onion and mozzarella melted cheese.

Lasagna ternera

22,00€

Carne de ternera en salsa de tomate con queso fundido.

Beef lasagne, tomato sauce and melted cheese.

Macarrones bolognesa

20,00€

Exquisita salsa bolognesa con carne de ternera.

Pasta with exquisite Bolognese sauce and beef meat.

Macarrones a la mantequilla

15,00€

Pasta with butter.

Ave — Birds

Torre Pío Pío

25,00€

Brocheta de pollo marinado a las finas hierbas con verduras.

Chicken skewer marinated in fine herbs with vegetables.

Pechuga de pollo Alhambra

25,00€

Pechuga de pollo al horno, queso fundido, pimientos del piquillo con patatas.

Oven chicken breast with melted cheese and red peppers and potato.

Muslo de pollo al horno

22,00€

Bañado en salsa de almendras y patata.

Baked chicken leg with almond sauce and potatoes.

Huevos a la flamenca

18,50€

Huevos en cama de verdura (berenjena, calabacín, pimiento rojo y verde, tomate)

Baked eggs on a bed of vegetables (egg plant, succinni, red and green peper, tomatoe).

IVA incluido/ TAX included



Del Mar

From the sea



Paella de Mariscos (por persona) 25,00€

Elaboración 25 minutos.

Seafood paella (for one). Elaboration 25 minutes.

Bacalao Gitano 28,00€

Al horno sobre cama verduras con alioli de pimiento dulce y del piquillo.

Cod, baked with vegetables, pepper aioli sauce.

Pulpo a la Gallega 28,00€

Octopus with potatoes, extra virgin olive oil and paprika.

Calamar a la plancha 28,00€

Sobre cama de verduras.

Grilled squid.

Torre del Mar 28,00€

Brocheta de atún, langostino y verduras.

Tuna, prawns and vegetables skewer.

Dorada al horno acompañado de verduras 25,00€

Baked gilthead with vegetables.

Tartar de Atún 25,00€

Tuna tartare.

Carne Meat



Rabo de toro a la Cordobesa 28,00€
Marinado en salsa de vino tinto
acompañado de patatas.
Oxtail marinated in red wine sauce with potatoes.

Chuletón de Ternera 35,00€
Beef Steak, whit potato.

Costillas en salsa BBQ 22,00€
Costilla de cerdo al horno en salsa de
barbacoa.
Baked pork rib with barbecue sauce, with potato.



Flamenquín 25,00€
Lomo de cerdo relleno de carrillada con
salsa de manzana.
**Pork loin stuffed with pork cheek and apple reduction,
and potato.**



Carpacho de ternera 22,00€
Con queso parmigiano.
With Parmigiano cheese.

**Trocitos de cerdo en salsa de
tomate y patatas** 18,00€
Pieces of pork loin in tomato sauce, with potato.

Café y Té

Coffee and Tea





Espresso/solo/cortado	3,00€
Americano	3,50€
Café con leche - Café latte	3,50€
Café con leche y Baileys	4,50€
Bombon	3,80€
Bombon y Baileys	4,00€
Carajillo	3,80€
Capuccino	4,50€
Capuccino y Baileys	5,00€
Batido Chocolate Puleva	3,50€
Chocolate- Hot chocolate	3,80€
Leche caliente - Warm milk	3,00€
Colacao - Milk with chocolate	3,50€
Infusión de Manzanilla	3,90€
Té Rojo	3,90€
Té Negro	3,90€
Té verde	3,90€
Menta Poleo	3,90€
Rooibos cítricos(mango&maracuya)	4,20€
Té Moruno con hierbabuena	4,20€
Moorish tea with mint	
Té cuentos de la Alhambra	4,20€
Té verde, mango y ciruela.	
Green tea,, black tea, plumb.	
Té Negro Paquistaní(agua o leche)	4,20€
Black Pakistani tea (in wáter or milk)	

IVA incluido/ TAX included

Postres / Desserts


Lágrima de Granada Gluten free 10,00€
Crujientes capas de almendra caramelizada y frambuesa.
Crunchy layers of caramelized almond and raspberry.

  **Tarta de queso** 12,00€
Cheesecake.


  **Studel de manzana con helado de vainilla** 12,00€
Apple studel with vanilla ice cream.


  **Tarta Albayzin** 12,00€
Tarta de limón.
Lemon cake.


  **Coulant de chocolate con helado vainilla** 12,00€
Chocolate coulant with vanilla ice cream.


 **Copa de Helado Vainilla ó fresa** 12,00€
Icecream vanilla or strawberry.



Vinos / Wine

BLANCO - White

D.O. Rueda Melior de Matarromera Verdejo	22,00€
D.O. Rioja Luis Cañas Rioja 75cl (Seco)	28,00€
D.O. Rias Baixas Pazo de Villarei	22,00€
D.O. Cádiz Maestrante (Semidulce)	16,00€

ESPUMOSO - Sparkling Wine

D.O. Brut Nature Codorniu 20 cl	12,00€
Codorniu 75 cl	22,00€
D.O. Brut Cava de la casa 75 cl	18,00€
Lambrusco 75 cl	15,00€

ROSADO - Rose

Carlos Serres 75 cl	18,00€
---------------------	--------

TINTO - Red

D.O. Vino de Granada Muñana 75cl	22,00€
Señorio Nevada Bronce	20,00€
D.O. Rioja Luis Cañas 75cl Crianza	26,50€
Marqués de Riscal 37,5 cl Reserva	20,00€
Marqués de Riscal 75 cl Reserva	28,00€
D.O. Ribera del Duero Emilio Moro Tempranillo	28,50€
Matarromera 75 cl Crianza	38,50€
Carmelo Rodero	26,50€

Aperitivos / Aperitifs

Copa de vino blanco - Glass of White wine	5,00€
Copa de frizzante - Glass sparkling wine	5,00€
Copa de vino rosado - Glass of Rose	4,80€
Copa de vino tinto Rioja Glass of Red wine Rioja	5,50€
Copa de vino tinto Ribera Glass of Red wine Ribera	5,50€
Copa de vino tinto Granada Glass of Red wine Granada	4,80€
Copa de jerez - Sherry	4,00€
Copa manzanilla	4,00€
Vermú rojo - Red Vermouth	5,50€



Cerveza / Beer

Cerveza en copa Alhambra- Beer by the glass	4,00€
Cerveza sin alcohol	4,00€
San Miguel Tostada 00	4,50€
San Miguel Radler - Beer lemon	4,00€
Cerveza San Miguel- Gluten free	4,50€
Cerveza Alhambra 1925	5,50€
Tanque - Pint	6,50€
Jarra de cerveza - Pitch of beer	15,00€



Bebidas / Beverages

Agua ½ lt	3,50€
Agua 1 lt	4,20€
Agua con gas	4,00€
Refrescos - Soft drinks	4,00€
Tónica	3,20€
Vino sin alcohol - Non-alcoholic wine	3,20€
Batido Puleva	3,50€
Tinto de verano - Red wine cooler	4,50€
Sangría	4,80€
Zumo envasado piña	3,50€
Zumo envasado melocotón	
Zumo natural de naranja	4,80€
Jarra de sangría - Pitch of sangría	18,00€

Cocktail

Piña colada	12,00€
Aperol Spritz	12,00€
Mojito	12,50€
Mojito con frutos rojos - Red fruit Mojito	12,50€



Licores / Liqueurs

Anis	5,50€
Orujo	5,50€
Licor de hierbas	5,50€
Pacharan	6,50€
Limoncello	6,50€
Baileys	10,50€

Ron

Pálido de Granada	8,00€
Bacardi	8,00€
Cacique	9,50€
Brugal Añejo	10,50€
Barceló Añejo	10,50€

Whiskey

Ballantines	9,00€
Johnny Walker E.R.	9,00€
White Label	10,50€
Cardhu	15,00€

Ginebra / Gin

Larios	8,50€
Beefeater	9,00€
Puerto de Indias	9,50€
Tanqueray	10,00€
Seagramas	10,50€
Bombay Sapphire	10,50€

Vodka

Absolute	15,00€
----------	--------

Brandy

Carlos III	10,00€
Carlos I	15,00€
Cardenal Mendoza	15,00€



Chupitos

Pacharan	2,80€
Limoncello	2,80€
Licor de hierbas	2,80€
Baileys	3,80€
Ballantines	3,80€
Johnny Walker E.R.	3,80€



Extras

Patatas fritas - French fries	10,00€
Pan - Bread	0,90€
Aceitunas extra - extra olives	3,00€
Mantequilla extra - extra butter	0,50€