

# Entrantes



**Tabla de Jamón Ibérico**  
**Ibèrian Ham.**

35,00€



**Tabla de queso Manchego y jamón**  
**serrano de la Alpujarra**  
**Semi-cured cheese and Serrano Ham.**

28,00€



**Tabla de queso Manchego**  
**Semi-cured cheese.**

25,00€



**Queso con chistorra**

Cazuelita de barro fundido al horno con chorizo.  
**Spanish sausage and melted cheese.**

18,00€



**Torre infiel**

Crujiente berenjena bañada con miel de caña.



**Crunchy eggplant smothered in cane honey.**

20,00€



**Croquetas surtidas(8 unidades)**

Surtido de croquetas de pollo y jamón serrano.



**Mix of chicken and serrano ham croquettes.**

20,00€



**Croquetas vegetarianas (8 unidades)**

Surtido de croquetas de espinacas con queso y champiñones.



**Mix of spinach with cheese and mushroom**  
**croquettes.**

18,00€

**Cazuelita de gambas al ajillo**

**Garlic shrimp ramekin.**

25,00€

**Pulpo a la Gallega**

Pulpo sobre cama de patatas, en aceite de oliva extra virgen con pimentón dulce.

**Octopus with potatoes, extra virgin olive oil and paprika.**

28,00€



**Patatas Bravas**




**Potatoes served with a spicy "brava" sauce**

18,50€

# Ensalada

## Salad



-  **Ensalada de Mango** 22,00€  
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** 20,00€  
Mayonesa, patata y gambas.  
**Russian salad, mayonnaise, potato and shrimp.**



## Sopas Soup

-  **Sopa de la abuela** 18,00€  
Sopa de pollo, vegetales y fideos.  
**Chicken soup, with vegetables and pasta**
- 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** 22,00€  
Espinacas con queso de cabra, cebolla, y queso mozzarella fundido.  
**Vegetarian lasagne, mix spinach and goat cheese, onion and mozzarella melted cheese.**
- Lasagna ternera** 25,00€  
Carne de ternera en salsa de tomate con queso fundido.  
**Beef lasagne, tomato sauce and melted cheese.**
- Macarrones bolognesa** 25,00€  
Exquisita salsa bolognesa con carne de ternera.  
**Pasta with exquisite Bolognese sauce and beef meat.**
- Macarrones al pesto** 22,00€  
**Pasta with pesto.**
- Macarrones a la mantequilla** 18,00€  
**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).**



**Del Mar**

**From the sea**



**Paella de Mariscos (por persona)** 28,00€

Elaboración 25 minutos.

**Seafood paella (for one). Elabotation 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** 28,00€

**Baked gilthead with vegetables.**

**Tartar de Atún** 25,00€

**Tuna tartare.**



# Carne

## Meat

**Rabo de toro a la Cordobesa** 32,00€

Marinado en salsa de vino tinto acompañado de patatas.

**Oxtail marinated in red wine sauce with potatoes.**

**Chuletón de Ternera** 35,00€

**Beef Steak, with 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** 25,00€

Con queso parmigiano.

**With Parmigiano cheese.**



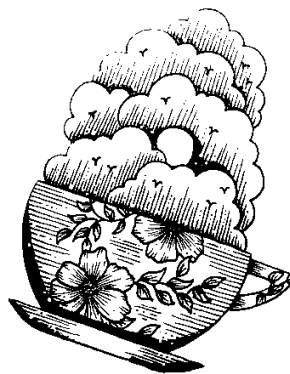
**Trocitos de cerdo ibérico en salsa a las tres pimentas.** 20,00€

**Pieces of pork loin on three pepper sauce.**



# Café y Té

## Coffee and Tea



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

# Postres / Desserts

- Lágrima de Granada Gluten free** 12,50€  
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** 12,50€  
**Apple studel with vanilla ice cream.**  

-   **Tarta Albayzin** 12,00€  
Tarta de limón.  
 **Lemon cake.**
-   **Coulant de chocolate con helado vainilla** 12,50€  
**Chocolate coulant with vanilla ice cream.**  

-  **Copa de Helado Vainilla ó fresa** 12,00€  
**Icecream vanilla or strawberry.**
-   **Churros españoles acompañados con chocolate** 10,50€  
**Spanish churros served with chocolate**



# Vinos / Wine

## BLANCO - White

<b>D.O. Rueda</b> Melior de Matarromera Verdejo	24,00€
<b>D.O. Rioja</b> Luis Cañas Rioja 75cl (Seco)	28,00€
<b>D.O. Rias Baixas</b> Pazo de Villarei	24,00€
<b>D.O. Andaluz</b> Maestrante (Semidulce)	18,00€

## ESPUMOSO - Sparkling Wine

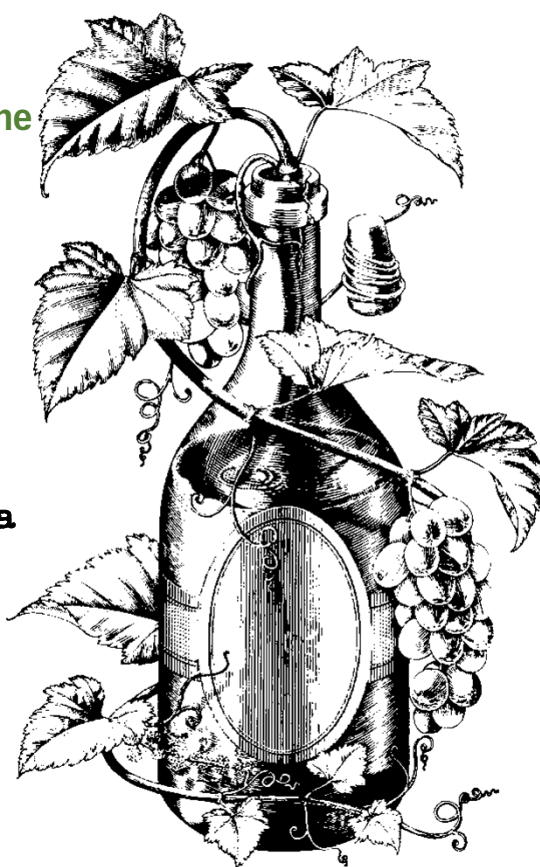
<b>D.O. Brut Nature</b> Anna Codorniu 20 cl	15,00€
Anna Codorniu 75 cl	22,00€
<b>D.O. Brut</b> Cava de la casa 75 cl	18,00€

## ROSADO - Rose

<b>D.O. Vino de Granada</b> Muñana Rose	22,00€
Lambrusco 75 cl	15,00€

## TINTO - Red

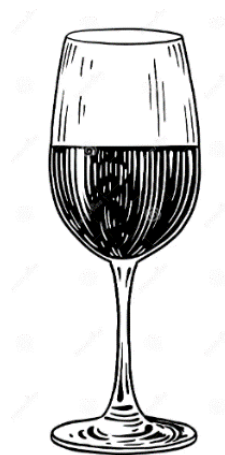
<b>D.O. Vino de Granada</b> Muñana 75cl	25,00€
<b>D.O. Rioja</b> Luis Cañas 75cl Crianza	26,50€
Marqués de Riscal 37,5 cl Reserva	22,00€
Marqués de Riscal 75 cl Reserva	28,00€
<b>D.O. Ribera del Duero</b> Emilio Moro Tempranillo	28,50€
Matarromera 75 cl Crianza	38,50€
Carmelo Rodero	26,50€





## Aperitivos / Aperitifs

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



## Cerveza / Beer

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



## Bebidas / Beverages

Agua ½ lt	3,50€
Agua 1 lt	4,50€
Agua con gas	4,00€
Refrescos - <b>Soft drinks</b>	4,00€
Tónica	4,00€
Vino sin alcohol - <b>Non-alcoholic wine</b>	4,00€
Batido Puleva	3,80€
Tinto de verano - <b>Red wine cooler</b>	4,50€
Sangría	5,00€
Zumo envasado piña	3,80€
Zumo envasado melocotón	
Zumo natural de naranja	5,00€
Jarra de sangría - <b>Pitch of sangría</b>	20,00€



## Cocktail

Piña colada	12,50€
Aperol Spritz	12,50€
Mojito	12,50€
Mojito con frutos rojos - <b>Red fruit Mojito</b>	12,50€



## Licores / Liqueurs

Anis	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	10,00€
Brugal Añejo	10,50€
Barceló Anejo	10,50€

## Whiskey

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

## Ginebra / Gin

Larios	10,00€
Beefeater	10,50€
Puerto de Indias	10,50€
Tanqueray	10,50€
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		3,50€
Limoncello		3,50€
Licor de hierbas		2,80€
Baileys		4,00€
Ballantines		4,00€
Johnny Walker E.R.		4,00€



## Extras

Patatas fritas - <b>French fries</b>		12,00€
Pan - <b>Bread</b>		1,20€
Aceitunas extra - <b>extra olives</b>		3,50€
Mantequilla extra - <b>extra butter</b>		0,90€

