

Entrantes y Tapas



Jamón serrano y queso Semicurado -----	8.50€
Boquerones en vinagre -----	4.90€
Champiñón a la plancha -----	4.50€
Setas a la plancha -----	4.80€
Morro -----	4.80€
Patatas bravas -----	4.90€
Pincho moruno (unidad) -----	2.50€
Chipirones a la plancha -----	6.30€
Flamequines (unidad) -----	2.00€
Pimientos del padrón -----	4.50€
Salpicón de marisco -----	5.90€
Montaditos variados (unidad) -----	2.50€
Callos -----	4.50€
Revuelto de gambas y setas -----	8.50€
Revuelto de morcillas -----	5.50€
Tostones rellenos -----	4.80€
Huevos rotos -----	5.50€
Patatas del infierno -----	5.50€
Puntillas -----	7.80€
Pincho de tortilla -----	3.00€
Calamares a la romana -----	7.50€
Bandeja de pan -----	1.00€

Especialidades de la casa



Caracoles en salsa picante -----	6.00€
Choricitos picantes -----	4.90€
Sepionet -----	7.50€
Gambitas fritas a la andaluza -----	7.50€
Surtido de pescadito frito -----	7.80€
Boquerón frito en adobo -----	6.00€
Tortitas de camarón (6 unidades) -----	5.90€
Gambón a la plancha (6 unidades) -----	7.80€
Morcilla de burgos con pimientos del padrón y tomate frito -----	6.50€

Platos combinados



Entrecot de ternera a la plancha con verduras y patatas -----	15.00€
Chuletas de cordero a la plancha con guarnición-----	8.00€
Solomillo de cerdo con salsa pimienta o roquefort -----	10.00€
Lomo, huevo, patatas y verduras -----	6.50€
Pechuga, huevo, patatas y verdura -----	6.50€
Ternera plancha con guarnición -----	9.00€
Codillo de cerdo -----	7.50€
Carrillada de cerdo -----	7.50€
Emperador plancha con guarnición -----	12.00€
Centro de merluza con guarnición -----	9.00€
Sepionet con guarnición -----	11.00€
Bandeja de verduras -----	8.50€

Ensaladas



Valenciana: Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, remolacha, atún, huevo duro, maíz, aceitunas -----	8.50€
Palitos de mar: Lechuga, zanahoria, salsa rosa, palitos de mar y fruta -----	7.50€
Pollo: Lechuga, zanahoria, salsa rosa, pollo y fruta -----	8.50€
Tomate: Tomate, atún, cebolla y aceitunas -----	5.50€
Cesar: lechuga, salsa cesar, picatostes, tomate cherry, pollo y queso -----	8.50€
Mixta: Lechuga, zanahoria y salpicón de marisco -----	8.50€

Bocadillos



Porcino: lechuga, tomate, jamón serrano, queso y mahonesa -----	5.00€
Sombra: Jamón york, queso, sobrasada y huevo a la plancha -----	5.00€
Goloso: Queso, bacon, paté y cebolla a la plancha -----	5.00€
Melga: Jamón serrano, queso, sobrasada, bacon y cebolla -----	5.00€
Chivito: Lomo, bacon, huevo, queso, tomate, lechuga y mahonesa -----	5.00€
Brascada: Ternera, jamón serrano y cebolla a la plancha -----	5.50€
Mesón: Pechuga, bacon, queso, lechuga y mahonesa -----	5.50€
Serranito: Lomo, bacon, pimientos y patatas -----	5.50€
Bocadillo de tortilla de patatas -----	4.00€
Bocadillo de tortilla de jamón serrano -----	4.50€
Bocadillo de tortilla de bacon y queso -----	4.50€
Bocadillo de tortilla de atún -----	4.00€

Hamburguesas



Granada: Hamburguesa o pechuga, huevo, bacon, queso, lechuga, tomate, cebolla y mahonesa -----	5.00€
Campera: Hamburguesa, queso, jamón York bacon y mahonesa -----	4.50€
Normal: Hamburguesa, tomate, lechuga, cebolla y mahonesa -----	4.20€

Sándwiches



Pollo: Pechuga, lechuga y mahonesa -----	4.50€
Samwest: Bacon, huevo, queso y mahonesa -----	4.20€
Granada: Huevo, queso, lechuga, bacon, tomate, cebolla, mahonesa -----	4.80€
Vegetal: Lechuga, tomate, zanahoria, cebolla, huevo hervido y mahonesa ---	4.20€
Mixto: Jamón York y queso -----	3.00€
Sabrosón: Sándwich doble altura. Lechuga, tomate, cebolla, pechuga, jamón york, bacon huevo y mahonesa -----	4.80€

Meson los Granadinos

Sres. Clientes:

Le informamos que adaptamos esta carta según el nuevo **Reglamento 1169/2011 de la Union Europea y el RD 126/2015**, en la cual es obligatorio incluir “información sobre todo ingrediente que cause **alergias** o **intolerancia** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada”.

A continuación tiene una lista con sustancia alérgicas:



Bebidas

Vino tinto

Marques de Cáceres: Rioja (crianza) selección del sumiller. Bodega Fernando Costa -----	15.00€
Protos: Ribera del Duero Color cereza, Frutas rojas y aroma de buenas maderas. 6 meses en barrica de roble -----	15.00€
Coto Mayor: Rioja (crianza) Color cereza intenso. Aromas a espacias y fruta con un toque de vainilla. Potente y sedoso -----	12.00€
Enterizo: Utiel requena (crianza) Intenso color rojo cereza, aromas a fruta madura con vainilla y menta. Suave pero contundente -----	8.00€
Vino de la casa: Sierra Salinas. Utiel- requena (tempranillo) Tinto y afrutado ideal para arroces y carnes blancas -----	6.00€

Vino blanco

Barbadillo: Cádiz. Elaborada con uva palomino fina. Color amarillo intenso. Aromas a frutas de carne blanca y notas cítricas -----	10.00€
Copa boca: Rueda Verdejo. Tono amarillo pajizo claro y aromas de flores blancas y frutos tropicales. Ideal para carnes blancas y pescados -----	8.00€
Insólito: (Portugal) Tono amarillo miel, con aromas de pera y flores blancas, vino equilibrado y fresco ideal para pescados y marisco-----	8.00€
Vino de la casa: Sierra Salinas. Utiel- requena (tempranillo) Tinto y afrutado ideal para arroces y carnes blancas -----	6.00€

Otros

Lambrusco: Fresco y afrutado. Ideal para acompañar aperitivos y ensaladas -----	8.00€
Sandara: Espumoso. Te conquistará por su sabor y carácter dulce. Ideal para cualquier ocasión -----	10.00€
Cava -----	10.00€

Bebidas Combinadas

Ginebra	Beefeater	5.00€	Ron	Brugal	5.00€
	Tanqueray	5.50€		Negrita	5.00€
	Larios	5.00€		Havana Club	6.00€
	Larios	5.50€		Bacardi	5.00€
	Rosé				
	Larios 12	5.50€			
	Searam's	5.50€			
	Puerto de Indias	6.00€	Otros	Martini Blanco	2.50€
				Martini Rojo	2.50€
				Malibu	4.50€
Whisky	J&B	5.00€			
	Cutty Sark	5.00€			
			Chupitos	Cazalla	1.00€
				Tequila	1.50€
Copa hielo	Pacharan	1.60€		Mistela	1.00€
	Ponche	1.60€		Licor de arroz	1.00€
	Peche	1.60€		Orujo de hierbas	1.00€
	Coñac	1.60€		Limonchelo	1.00€
	Baileys	1.60€		Sin alcohol	1.00€