



ESPACIO
GASTRONÓMICO

PARA COMENZAR

PLATO DE JAMÓN 50% RAZA IBÉRICA (100GR)  € 18.00

TABLA DE QUESOS GRANADINOS    € 14.50

ENTRADAS FRÍAS

ENSALADA DE COGOLLOS, REFrito DE AJOS
CON PIMENTÓN, VEGETALES Y AOVE   € 12.50

HUMMUS DE ZANAHORIA, CRUDITÉS Y CHIPS VEGETALES   € 14.00

STEAK TARTAR M&M     € 19.00

ENTRADAS CALIENTES

BUÑUELOS DE BACALAO CON ALI-OLI DE PIMIENTO
ROJO ASADO     € 15.50

CROQUETAS DE LA CASA JAMÓN-BACALAO-POLLO 3UND € 7.00 6UND € 12.50



PASTELA MORUNA Y SALSA DE PIÑA 2UND € 9.00 4UND € 16.50



PESCADOS

DORADA A LA BRASA, ATHIEKE Y SUS ENCURTIDOS    € 17.00

PULPO BRASA, CHUTNEY DE MANGO Y TAMARINDO
CON CRAKERS DE ALGAS     € 19.00

BACALAO, RATATOUILLE DE VERDURA Y CONFITURA
DE TOMATE E HINOJO  € 17.50

CARNES

CARRILLADA DE CERDO IBÉRICA, PURÉ CÍTRICO Y VIRUTAS
DE CHOCOLATE 80%   € 19.00

ABANICO DE CERDO IBÉRICO, PURÉ CALABAZA ASADA Y
SALTEADO DE SETAS CON MELOCOTÓN Y OLOSOS  € 17.00

SOLOMILLO DE TERNERA, BONIATO ASADO
Y GLASEADO DE ARÁNDANOS   € 21.00

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO,
HELADO DE NARANJA Y FRUTOS ROJOS     € 6.50

TARTA DE ZANAHORIA M&M    € 6.50

TARTA DE QUESO DE CABRA AL HORNO, SALSA DE TOFFEE,
HELADO DE MANGO Y GARRAPIÑADOS     € 6.50



ESPACIO
GASTRONÓMICO

PARA COMENZAR

NEMS.....	3UND	€ 7. ⁵⁰
NEMS.....	6UND	€ 14. ⁰⁰

PLATOS PRINCIPALES

MAFE.....	€ 16. ⁵⁰
-----------	---------------------

ARROZ BLANCO CON SALSA DE CACAHUETE Y VEGETALES Y CARNE

DAJIN	€ 17. ⁰⁰
-------	---------------------

ARROZ CALDOSO, A BASE DE CACAHUETE Y CARNE

YASSA POLLO.....	€ 16. ⁵⁰
------------------	---------------------

ARROZ BLANCO CON SALSA DE CEBOLLA Y POLLO A LA BRASA

YASSA PESCADO.....	€ 18. ⁵⁰
--------------------	---------------------

ARROZ BLANCO CON SALSA DE CEBOLLA CON PESCADO A LA
PLANCHA

DATTIEKE, CUSCUS A BASE YUCA (COSTA DE MARFIL).....	€ 17. ⁰⁰
--	---------------------

CÚSCUS DE YUCA, CON SU CRÚDITÉS Y PESCADO A LA BRASA

POLLO A LA SENEGALESA.....	€ 16. ⁵⁰
----------------------------	---------------------

POLLO A LA BRASA CON SU SALSA Y PLATANO MACHO FRITO

VERMICELLES DE POLLO.....	€ 18. ⁰⁰
---------------------------	---------------------

FIDEOS DE ARROZ CON POLLO, Y VARIAS ESPECIAS, CON SALSA
DE PIÑA

DIBI MOUSSAL (SENEGAL)	€ 25. ⁰⁰
------------------------	---------------------

CORDERO, CON SU INCURTIDO DE CEBOLLA MORADA Y
PATATAS

CHULETAS DE CORDERO

CORDERO, CON SU INCURTIDO DE CEBOLLA MORADA Y PATATAS	€ 20. ⁰⁰
--	---------------------



ESPACIO
GASTRONÓMICO

PARA COMENZAR

FALAFEL.....	3UN	€ 7. ⁵⁰
FALALEL.....	6UND	€ 14. ⁰⁰

ENTRANTES

ENSALADA DE COGOLLOS, REFRITO.....	€ 12. ⁵⁰
DE AJOS CON PIMENTÓN, VEGETALES Y AOVE	
HUMUS DE ZANAHORIA,.....	€ 14. ⁰⁰
CRUDITÉS Y CHIPS VEGETALES	
BABAGANUSH DE BERENJENA, THAINI.....	€ 14. ⁵⁰
TARTAR DE DE LENTEJA Y REMOLOCHA	€ 15. ⁵⁰
CON AGUACATE	

PLATOS PRINCIPALES

PAN DE PITA RELLENO DE FALALEL, CON VEGETALES	€ 16. ⁵⁰
Y SALSA DE YOGUR VEGETAL	
WOK DE VERDURA CON SIYTAN.....	€ 15. ⁵⁰
ARROZ CON VERDURA.....	€ 15. ⁵⁰



ESPACIO
GASTRONÓMICO

APERITIVOS

VERMUT ROJO Y BLANCO |
SILVANO GARCIA € 3.⁵⁰

AMONTILLADO ECO € 3.⁵⁰
PIEDRALUENGA | ROBLES
ROJO Y DULCE 2022 | D.O. ALMANSA
(CAUDETE Y VILLENA)
COPA: € 4.⁵⁰ | BOTELLA: € 20.⁰⁰

VINOS BLANCOS

SEMI-DULCE MARIA SELECCIÓN 2023 |
D.O. MADRID (VILLAREJO DE SALVANÉS)
COPA: € 3.²⁰ | BOTELLA: € 16.⁰⁰

MURUVE 2024 | D.O. RUEDA
COPA: € 3.²⁰ | BOTELLA: € 16.⁰⁰

RÍAS ALTAS 2023 | D.O. NO GALICIA
(CHANTADA, LUGO)
COPA: € 3.⁵⁰ | BOTELLA: € 18.⁰⁰

SULAYR 2023 | D.O. LAUJAR
ALPUJARRA (ALMERÍA)
COPA: € 3.²⁰ | BOTELLA: € 16.⁰⁰

FORCALLAT ORANGE 2021 |
D.O. ALMANSA (CAUDETE Y VILLENA)
COPA: € 5.⁰⁰ | BOTELLA: € 22.⁰⁰

DOMINIO DE VERDERRUBÍ 2023 |
D.O. RUEDA (RUBÍ DE BRACAMONTE,
VALLADOLID)
BOTELLA: € 20.⁰⁰

VINOS ROSADOS

PEREGRINO ROSADO 2023 | D.O. LEÓN
(GORDONCILLO)
COPA: € 3.²⁰ | BOTELLA: € 17.⁰⁰

LUZ DE LUNA 2022 | D.O. RIOJA ALTA
(CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN)
BOTELLA: € 21.⁰⁰

VINOS ESPUMOSOS

MARIEN BRUT | D.O. CAVA
(MASQUEFA, BARCELONA)
| COPA: € 3.⁵⁰ | BOTELLA: € 18.⁰⁰
CON ALTURA PET-NAT 2023 |
D.O. MANCHUELA (LANDETE, CUENCA)
BOTELLA: € 25.⁰⁰

VINOS TINTOS

TALENTO 2023 | D.O. LAUJAR
ALPUJARRA (ALMERÍA)
COPA: € 3.²⁰ | BOTELLA: € 16.⁰⁰

LA HORRA ROBLE 2023 | D.O. RIBERA
DEL DUERO
COPA: € 3.⁵⁰ | BOTELLA: € 18.⁰⁰

CORRAL DE CASTRO CRIANZA 2019 |
D.O. GRANADA (LOBRAS, CONTRAVIESA,
ALPUJARRA)
COPA: € 3.⁵⁰ | BOTELLA: € 18.⁰⁰

TOBÍA CUVÉE CRIANZA 18-19-20 | D.O.
RIOJA ALTA (CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN)
COPA: € 3.⁵⁰ | BOTELLA: € 19.⁰⁰

COLECCIÓN DIVINA CRIANZA 2018 |
D.O. JUMILLA
BOTELLA: € 22.⁰⁰

RE MNOR 2019 | D.O. RIBERA DEL DUERO
BOTELLA: € 22.⁰⁰

L'AME MALBEC 2018 | D.O. MANCHUELA
(LANDETE, CUENCA)
BOTELLA: € 26.⁰⁰

REQUIEM 2018 | D.O. RIBERA DEL DUERO
BOTELLA: € 29.⁰⁰

OSCAR TOBÍA RESERVA 2017 | D.O. RIOJA
ALTA (CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN)
BOTELLA: € 33.⁰⁰



ESPACIO
GASTRONÓMICO

CERVEZAS

1925	€ 3. ²⁰
TERCIO ALHAMBRA ESPECIAL	€ 2. ⁹⁰
TERCIO SIN ALHAMBRA	€ 2. ⁹⁰
CAÑA	€ 2. ⁶⁰

REFRESCOS

COCA COLA FANTA SPRITE	€ 2. ⁶⁰
NESTEA /AQUARIUS TÓNICA	€ 2. ⁶⁰
SWEETPPES	€ 2. ⁹⁰
TINTO DE VERANO	€ 2. ⁹⁰

AGUA

SOLAN DE CABRAS 1L	€ 3. ⁰⁰
SOLAN DE CABRAS 0,50ML	€ 2. ⁵⁰
AGUA CON GAS 0,50ML	€ 2. ⁵⁰

CAFÉ, TE & INFUSIONES

CAFÉ SOLO	€ 1. ⁵⁰
CAFÉ CON LECHE	€ 1. ⁶⁰
CAFÉ CORTADO	€ 1. ⁵⁰
CARAJILLO	€ 2. ⁴⁰
INFUSIONES	€ 1. ⁸⁰
TÉ ESPECIAL	€ 2. ⁰⁰

COMBINADOS ESPECIALES

TANQUERAY	€ 6. ⁰⁰
BEEFEATER	€ 6. ⁰⁰
LARIOS 12	€ 7. ⁰⁰
BALLANTIENES	€ 6. ⁰⁰
RED LABEL	€ 6. ⁰⁰
JACK DANIEL'S	€ 7. ⁰⁰
BARCELÓ	€ 6. ⁰⁰
BRUGAL	€ 6. ⁰⁰
CACIQUE	€ 6. ⁰⁰
ABSOLUT	€ 7. ⁰⁰
SMIRNOFF	€ 6. ⁰⁰

CREMA Y LICORES

BAILEY'S	€ 3. ⁵⁰
TIA MARIA	€ 3. ⁰⁰
LIMONCELLO	€ 2. ⁵⁰
PACHARÁN	€ 2. ⁵⁰