



Ensaladas / Salads

1. **Tomate con Ventresca de Atún y Anchoas** 
Tomato with tuna belly and anchovies..... 12,00 €
2. **Ensalada de temporada con Queso de rulo de cabra** 
Seasonal salad with goat cheese..... 12,00 €

Entrantes / Entrantes

3. **Jamón de Trevélez 24 meses**
Trevelez ham 24 months 12,50 €
4. **Quesos de La Alpujarra** 
Alpujarra cheese 12,50 €
5. **Tabla de Embutidos de La Alpujarra**
Alpujarra sausages table 12,00 €
6. **Croquetas de Cecilia**   
Cecilia croquettes 10,50 €
7. **Mousse de Pato sobre Mermelada casera**
Duck mousse on homemade jam..... 12,00 €
8. **Morcilla picante**
Spicy black purpose..... 10,00 €
9. **Alcachofas confitadas con Miel de Caña**
Candied artichokes with cane honey 12,00 €

Sopas / Soups

10. **Sopa Alpujarreña**   
(Pollo, Jamón, Huevo, Pan tostado, Ajo, Almendras)
"Alpujarreñan" (Chicken, Ham, Egg, Croutons, Garlic, Almonds) 6,00 €
 11. **Crema de Calabaza y Calabacín** 
Cream of Courgette (Zucchini) 6,00 €
 12. **Gazpacho** (Tomate, Pimiento, Cebolla, Pepino)
"Gazpacho" (Tomato, Peppers, Onion, Cucumber)..... 6,00 €
 3. **Salmorejo** (Tomate, Ajo, Pan, Huevo, Jamón)  
"Salmorejo" (Tomato, Garlic, Bread, Egg, Ham) 6,50 €
- 

Platos típicos / Typical dishes

14. Plato Pampaneira 
Pampaneira 15,00 €
15. Migas alpujarreñas  
Alpujarrenan migas 14,00 €
16. Choto en Salsa casera
Chot in homemade sauce 18,00 €
17. Costillas en orza confitadas
Confit pork ribs in orza 17,00 €
18. Albóndigas en Salsa de Almendra (casera)    
Meat balls in almond sauce 13,00 €
19. Puchero o Cocido del día
Stew of the day 10,00 €

Especialidades de la casa / House specialities

20. Caracoles con Conejo (salsa un poco picante)    
Snails with rabbit (a little spicy sauce) 17,00 €
21. Carrillada Ibérica en Salsa 
Iberian cheek in sauce 17,00 €
22. Muslo de Pollo en Salsa de la abuela 
Chicken drumstiks in grandma's sauce 12,00 €
23. Solomillo en Salsa de Pimienta o Boletus 
Pork sirloin in white sauce (cream) 15,00 €
24. Pechuga en Salsa de Espinacas, Champiñones y Piñones  
Breast in spinach, mushroom and pine nut sauce 15,00 €
25. "Souffle" de Berenjena y Calabacín (vegetariano)  
Eggplant and zucchini "souffle" (vegetarian) 11,00 €
26. Patatas a lo pobre 
Poor man's tatties 8,50 €
27. Huevos con Ajos y Pimientos 
Eggs with garlic and peppers 8,50 €
28. Lomo de Bacalao a baja temperatura sobre Fritailla 
Cod loin at low temperature on fritailla 16,00 €



Carne a la brasa / Grilled meat

29. Pluma Ibérica

Iberian feather 23,00 €

30. Presa Ibérica

Iberian presa 23,00 €

31. Tomahawk de Cerdo San Pascual

Pork tomahawk (San Pascual) 21,00 €

32. Codillo al horno a baja temperatura

Baked knick at low temperature 17,00 €

33. Solomillo de Cerdo a la brasa

Grilled pork loin 14,50 €

34. Conejo a la brasa

Grilled rabbit 15,00 €

35. Lomo bajo (Entrecot)

Entrecôte low loin 18,00 €

36. Chuletilla de Cordero a la brasa

Grilled lamb chop 23,00 €

37. Chuletón madurado

Matured stea 40,00 €





Postres caseros / Home-made desserts

38. Tarta de Queso   
Cheese cake 6,00 €
39. Tarta de la abuela  
Grandma's cake 6,00 €
40. Tarta Lotus  
Lotus cake 6,00 €
41. Tarta 3 Chocolates   
3 Chocolate cake 6,00 €
42. Flan  
Creme caramel 5,00 €

