



Casa fundada por Pepe y Rosario

Jam session

| | |
|--|--------|
| Pizarra de jamón serrano (150 grs) / <i>Cured ham (150 grs)</i> | 12,00€ |
| Pizarra de queso añejo (200 grs) / <i>Mature cheese (200 grs)</i> | 12,00€ |
| Pizarra de jamón serrano y queso añejo <i>Cured ham and mature cheese</i> | 15,00€ |
| Pizarra de chacinas ibéricas / <i>Mixed iberian board</i> | 18,00€ |
| Melón con jamón / <i>Melón with ham</i> | 8,50€ |
| Montadito de foie de pato con queso de cabra al Pedro Ximénez y manzana caramelizada <i>Strudel-duck pate and goat cheese of Pedro Ximénez</i> | 12,00€ |
| Pimientos del piquillo rellenos de frutos de mar <i>Piquillo peppers stuffed with sea fruits</i> | 12,00€ |

Las Cuatro Estaciones

| | |
|--|--------|
| Ensalada Nogal / <i>Nogal salad</i> | 10,00€ |
| Ensalada Mari Angeles <small>(Queso de cabra, selección de lechugas gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomate cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)</small> | 14,00€ |
| Mari Angeles salad <small>(Goat cheese, lettuce selection gourmet, turkey breast pickled, nuts, raisins, cherry tomatoes, balsamic vinegar, mustard and yogurt sauce))</small> | |
| Ensalada mixta / <i>Mixed salad</i> | 6,00€ |
| Tomate con ajos / <i>Tomatoes with garlic</i> | 6,00€ |
| Cogollos con salmón / <i>Lettuce hearts with salmon</i> | 10,00€ |
| Ensalada de aguacate / <i>Aguacate salad</i> | 12,00€ |

Sopas frías

| | |
|---|-------|
| Gazpacho (en temporada) | 4,60€ |
| <i>Gazpacho (cold fresh tomato soup) (in season))</i> | |
| Salmorejo / <i>Salmorejo (thick gazpacho)</i> | |

Sopas calientes

| | |
|--|-------|
| Sopa de ave / <i>Chicken soup</i> | 4,60€ |
| Sopa castellana (ajos) / <i>Castellana soup (garlic)</i> | |
| Sopa de cebolla / <i>Onion soup</i> | |

Raciones

| | |
|--|--------|
| Lomo con ajos / <i>Pork steak with garlic</i> | 10,80€ |
| Chorizo "al infierno" / <i>Pepperoni "to hell"</i> | 8,60€ |
| Calamares fritos / <i>Fried squid</i> | 8,60€ |
| Albóndigas de Fatema / <i>Fatema meatballs</i> | 10,00€ |
| Croquetas caseras de pollo y jamón de la abuela rockera <i>Homemade croquettes of chicken and ham of the rocker grandmother</i> | 8,00€ |
| Patatas a lo pobre o a cascós <i>Potatoes to the poor or chips</i> | 5,00€ |

Rómpeme los huevos... y que empiece el mojeteo

| | |
|--|--------|
| Huevos rotos con jamón o chorizo <i>Broken eggs with ham or pepperoni</i> | 12,00€ |
| Patatas con huevos / <i>Potatoes with eggs</i> | 6,50€ |
| Tortilla francesa / <i>Omelette</i> | 5,00€ |
| Tortilla española / <i>Spanish omelette</i> | 8,00€ |
| Huevos fritos (unidad) / <i>Fried eggs (unit)</i> | 1,50€ |

Revuelto de verdura natural

| | |
|--|--------|
| Revuelto de ajetes con gambas y jamón <i>Scrambled eggs with prawns and ham</i> | 12,00€ |
| Revuelto de setas con jamón y gambas <i>Scrambled eggs with wild mushrooms, prawns and cured ham</i> | 13,00€ |
| Revuelto de espárragos trigueros con gambas y jamón <i>Scrambled eggs with wild asparagus, prawns and cured ham</i> | 14,00€ |
| Salteado de verduras con jamón <i>Sauteed vegetables with ham</i> | 10,00€ |

Verduras del lavadero de la Reina

| | |
|---|--------|
| Alcachofitas naturales salteadas con ajo y jamón <i>Natural artichokes sauteed with garlic and ham</i> | 14,50€ |
| Habitas de Huétor con huevo y jamón <i>Habits of Huétor with egg and ham</i> | 14,50€ |
| Parrillada de verduras / <i>Grilled vegetables</i> | 12,00€ |

Nuestras carnes de la semana ¡pregúntanos!*

| | |
|---|--------|
| Solomillo de cerdo / <i>Pork tenderloin</i> | 15,00€ |
| Lomo a la plancha / <i>Grilled loin pork</i> | 9,00€ |
| Solomillo de ternera / <i>Beef tenderloin</i> | 22,00€ |
| Entrecotte de ternera / <i>Beef entrecotte</i> | 20,00€ |
| Chuletillas de cordero / <i>Lamb chops</i> | 18,00€ |
| Hamburguesa Angus / <i>Angus hamburger</i> | 12,00€ |
| Parrillada de la casa (cerdo, cordero, pollo, ternera, chorizo y patatas) <i>Grilled house (pork, lamb, chicken, veal, chorizo and potatoes)</i> | 28,00€ |
| Abanico ibérico / <i>Iberic meat pork</i> | 15,00€ |
| Puntas de solomillo a la salsa ibérica <i>Sirloin fillets tips with iberic sauce</i> | 14,00€ |
| Pechuga de pollo a la plancha / empanada / ajillo <i>Chicken breast grilled / patty / with garlic</i> | 12,00€ |
| * Elige tu salsa: Pimienta verde / <i>Green pepper</i> / Roquefort / <i>Blue cheese</i> Mostaza / <i>Mustard</i> / Ibérica / <i>Iberic</i> | 1,00€ |

La cabra tira p`al monte

| | |
|--|--------|
| Calamares a la plancha (300 grs.) / <i>Fried squid (300 grs.)</i> | 15,00€ |
| Salmón a la plancha / <i>Grilled salmon</i> | 14,00€ |
| Bacalao frito con tomate / <i>Fried cod with tomato sauce</i> | 13,00€ |
| Bacalao frito con ajos / <i>Fried cod with garlic</i> | 13,00€ |
| Atún rojo (en temporada) / <i>Red tuna (in season)</i> | 14,00€ |
| Merluza rebozada / <i>Battered hake</i> | 12,00€ |
| Patatas de pulpo con hummus "a mi manera" / <i>Octopus with hummus</i> | 14,00€ |

La Toscana

| | | |
|---|--------------------------------|--------|
| Pizzas: | Prosciutto / <i>Prosciutto</i> | 10,00€ |
| 4 quesos / <i>4 Cheeses</i> | Margherita | |
| Barbacoa / <i>Barbecue</i> | Diabolo / <i>Pepperoni</i> | |
| Ingredientes extras: atún, huevo duro, jamón york, queso, bacon, salmón ahumado, jamón serrano | | 1,00€ |
| <i>Extra ingredients: tuna, cooked egg, ham, cheese bacon, salmon, spanish ham</i> | | |
| Lasaña Boloñesa / <i>Lasagna Bolognese</i> | | |
| Lasaña vegetal / <i>Vegetable lasagna work</i> | | |
| Tallarines con berenjena y queso parmesano <i>Noodles with aubergine and parmesan cheese</i> | | |
| Tallarines Boloñesa / <i>Noodle Bolognese</i> | | |
| Tallarines Carbonara / <i>Noodle Carbonara</i> | | |

Ole que ole (*Ribs*)

| | | |
|---|--|---------------|
| Costillas la brasa / <i>Grilled</i> | | |
| Costillas a la miel / <i>With honey</i> | | 12,00€ |
| Costillas a las hierbas provenzales / <i>To the Provencal herbs</i> | | persona / pax |
| Costillas a la barbacoa / <i>Barbecue</i> | | |

Te gusta El Guerra

| | |
|--|--------|
| COMPLETO (lomo, huevo, patatas a lo pobre) | 11,00€ |
| COMPLETO (<i>pork loin, egg, potatoes to the poor</i>) | |
| REGAMAM (lomo, morcilla, chorizo, huevo, patatas, habas y jamón) | 14,00€ |
| REGAMAM (<i>pork loin, blood sausage, pepperoni, egg, potatoes, beans and ham</i>) | |
| ALPUJARREÑO (patatas, huevo, pepperoni, morcilla y jamón) | 12,00€ |
| ALPUJARREÑO (<i>potatoes, egg, pepperoni, blood sausage and ham</i>) | |
| Plato "EL GUERRA" (Habas, alcachofas, huevo y cordero) | 16,00€ |
| "The War" (<i>Beans, artichokes, eggs and lamb</i>) | |

Clásicos, modernos y alternativos

| | |
|---|--------|
| Esa hamburguesa de la que usted me habla <i>(200 gr de ternera especiada por nosotros con tomate, canónigos, cheddar, cebolla caramelo y su guarnición de patatas)</i> | 12,00€ |
| Una de ocho. Pata de pulpo, con hummus, cebolla caída y romesco <i>Octopus leg with hummus</i> | 11,00€ |
| Couscous del centro de Beni Melall con verdura y pollo <i>Couscous with chicken and vegetables</i> | 15,00€ |
| Verduras naturales del lavadero de la reina | 9,00€ |

Arroces salvajes (min. 2 personas) MIN (2 PAX) RICE.

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Vegetal / <i>Vegetable</i> | 12,00€ persona / pax |
| Marisco / <i>Seafood</i> | |
| Carne / <i>Meats</i> | |
| Mixto / <i>Mixed</i> | |

¡ Azúcar!

| | |
|---|--------|
| Natillas con galleta <i>Custard with biscuit</i> | 3,00€ |
| Flan con nata <i>Flan with cream</i> | 3,00€ |
| La definitiva tarta de queso <i>The definitive cheesecake</i> | 3,50€ |
| Arroz con leche <i>Rice pudding</i> | 3,00€ |
| Tiramisú con sabores de Marrakech <i>Tiramisu with flavors of Marrakech</i> | 3,50€ |
| Nata con nueces <i>Cream with nuts</i> | 3,50€ |
| Sorbete de mandarina con pasas y Grand Marnier <i>Tangerine sorbet with raisins and Grand Marnier</i> | 3,50€ |
| Helado de turrón calidad extra al Pedro Ximénez <i>Extra quality nut ice cream with to Pedro Ximénez</i> | 3,50€ |
| Fruta del tiempo (melón, piña, naranja, kiwi) <i>Seasonal fruits (melon, pineapple, orange and kiwi)</i> | 3,00€ |
| Para todo el árbol genealógico (variedad de dulces y frutas) <i>For the whole family tree (variety of sweets and fruits)</i> | 11,00€ |
| Profiteroles con helado de vainilla y fresa <i>Profiteroles with vanilla ice cream and strawberry</i> | 3,50€ |
| El clásico brownie con helado artesano <i>Brownie with ice cream</i> | 4,50€ |

Menú Infantil / Children's menu

(No me comes nada) (You do not eat anything)

Precio / Prix: 12,00€

Platos combinados:

San Jacobo con patatas fritas o ensalada

Saint Jacob with fried potatoes or salad

Pizza prosciutto al horno de piedra (jamón cocido y queso)

Pizza prosciutto baked in stone (cooked ham and cheese)

Croquetas con patatas fritas o ensalada

Croquettes with chips or salad

Pechuga empanada con patatas fritas o ensalada

Breaded brisket with chips or salad

Macarrones gratinados con tomate, queso y jamón cocido

Macaroni au gratin with tomato, cheese and cooked ham

BEBIDA / DRINK:

Agua mineral / Mineral water

POSTRES / DESSERTS:

Tarrina de helado de vainilla y chocolate

Vanilla and chocolate ice cream tub

Prueba nuestros platos combinados con cualquier salsa: Ketchup, Mahonesa, Mostaza, Barbacoa, Gaucha...

Try our combination dishes with any sauce: Ketchup, Mahonesa, Mustard, Barbecue, Gaucha ...

Menú para niños hasta los 12 años / Menu for children up to 12 years old

Infórmenos si tiene algún tipo de alergia / Tell us if you have any type of allergy



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES