



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 (Queso de cabra, selección de lechugas gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomate cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)	14,00€
Mari Angeles salad (Goat cheese, lettuce selection gourmet, turkey breast pickled, nuts, raisins, cherry tomatoes, balsamic vinegar, mustard and yogurt sauce))	
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

Para Pica / Lunch

BOCODILLO DE LOMO / Baguette with Pork.....	5 €
BOCODILLO DE LOMO Y QUESO / Baguette with Pork and Cheese.....	5 €
BOCODILLO DE LOMO Y ROQUEFORT / Baguette with Pork, Roquefort Cheese.....	5 €
BOCODILLO DE LOMO, QUESO, BACON / Baguette with Pork, Cheese, Bacon....	5.60 €
BOCODILLO COMPLETO (Lomo, Queso, Lechuga, Huevo, Bacon, Mahonesa) / Complete (Pork, Cheese, Lettuce, Eggs, Bacon, Mayonnaise)	5.60 €
BOCODILLO DE PECHUGA Y TOMATE / Baguette with Chicken and Tomato.....	5.50 €
BOCODILLO JAMON YORK Y QUESO / Baguette with Ham and Cheese.....	4 €
SANDWICH MIXTO / Sandwich with Ham and Cheese.....	3.50 €
SANDWICH VEGETAL (ATUN, TOMATE, HUEVO) / (Tuna, Tomato, Egg)	4 €
HAMBURGUESA ANGUS 200g (lechuga, tomate, queso) / HAMBURGER ANGUS 200g (Lettuce, Tomato, Cheese)	12 €

TODO CON GUARNICION DE PATATAS FRITAS / ALL SERVED WITH FRIES

PASTA.....	10 €
LASAGNA (Bolognesa / Vegetal) / LASAGNE (Meat / Vegetable)	
TAGLIATELLE BOLOGNESE / TAGLIATELLE BOLOGNESE	
TAGLIATELLE CARBONARA / TAGLIATELLE CARBONARA	
PIZZA (Prosciutto, Margarita, Diavola, 4 Queso, Barbacoa / Prosciutto, Margherita, 4 Cheese, Barbecue	
MACARRONES (salsa de Tomate, Atun) / Macaroni (Tomato sauce, Tuna).....	8 €