



PARA COMENZAR | TO START

Salmorejo cordobés con boquerones en vinagre <i>Cordoban salmorejo with marinated anchovies</i>	12
Patatas bravas Las Lloronas Dados de patatas fritas con salsa chipotle y alioli <i>Las Lloronas Bravas Potatoes: Fried potato cubes with chipotle sauce and aioli</i>	12,50
Duo de tacos Taco de gambón y guacamole. Taco cochinita pibil <i>Duo of Tacos: Prawn and guacamole taco, Cochinita pibil taco</i>	14
Taco Crujiente de Tinga de Pollo Pollo con sofrito mejicano y salsa chipotle, crema agria y guacamole <i>Crispy Chicken Tinga Taco: Chicken with Mexican sofrito and chipotle sauce, sour cream, and guacamole</i>	7
Croquetas caseras 8 unidades Croquetas de Jamón Ibérico y lascas de jamón <i>Homemade Croquettes 8 pcs: Iberian ham croquettes with ham flakes</i>	14
Ensaladilla de la Abuela María Ensaladilla de piparras vascas con patatas del terreno y ventresca de atún <i>Grandma Maria's Potato Salad: Potato salad with Basque piparras, local potatoes, and tuna belly</i>	15
Corazones de alcachofas en tempura Romesco de verduras de la huerta de Nijar con almendras y avellanas <i>Tempura Artichoke Hearts: Vegetable romesco from Nijar, almonds, and hazelnuts</i>	16,50
Ensalada mediterránea con lechuga viva Lechuga fresca con tomate de la comarca y cebolla morada dulce y pepino de Nijar, huevos cocidos y ventresca <i>Mediterranean Salad with Live Lettuce: Fresh lettuce with local tomatoes, sweet red onion, Nijar cucumber, boiled eggs, and tuna belly</i>	16
Ensalada cesar al estilo Manduka Cogollos de Pulpi y pollo de corral con salsa cesar y parmesano con 24 meses de curación <i>Manduka Style Caesar Salad: Pulpi lettuce hearts and free-range chicken with Caesar sauce and 24-month aged Parmesan</i>	16
Ensalada de tomates del campo de Nijar con AOVE Tomates locales solo con AOVE, sal escamas y cebollino <i>Nijar Field Tomato Salad with AOVE Local tomatoes with extra virgin olive oil, sea salt flakes and chives</i>	15
Ensalada Thai de papaya verde Ensalada templada con fideos de arroz, papaya y solomillo salteado con salsa thai <i>Thai Green Papaya Salad: Warm salad with rice noodles, papaya, and sautéed tenderloin with Thai sauce</i>	18
Anchoas 00 del cantabrico: Pan cristal con tumaca 4 und <i>Cantabrian Anchovies 00: Crystal bread with tomato 4 pcs</i>	15
* Pan por persona Bread per person	1,50

DEL MAR | FROM THE SEA

Boquerones en tempura Boquerones fritos sin raspas con alioli de lima <i>Tempura Anchovies: Fried anchovies without bones with lime aioli</i>	16
Cazón en adobo Cazon con adobo andaluz y alioli de ajo frito <i>Marinated Dogfish: Dogfish with Andalusian marinade and fried garlic aioli</i>	16
Tartar de atún rojo con ajo blanco de coco Tartar de atun rojo con base de ajo blanco suave de coco <i>Red Tuna Tartare with Coconut Ajo Blanco: Red tuna tartare with a base of mild coconut ajo blanco</i>	20
Laminas de atún rojo (Sashimi) Cebolletas frescas y salsa ponzu <i>Red Tuna Slices (Sashimi): Fresh scallions and ponzu</i>	25
Huevos rotos con Bogavante 450 Aprox al horno Huevos fritos camperos y patatas del terreno <i>Broken Eggs with Lobster 450g Approx. Baked: Fried free-range eggs with local potatoes</i>	43

ARMONÍAS DE ARROZ | HARMONIES OF RICE

Arroz de marisco Arroz marinero de marisco local, Rape, Almejas y Gambones <i>Seafood Rice: Seafood rice with local monkfish, clams, and prawns</i>	18
Arroz seco con presa ibérica a baja temperatura Low-temperature Iberian pork with dry rice	18

DE LA GRANJA | FROM THE FARM

Hamburguesa de ternera madurada +30 días de maduración Carne madurada en pan brioche con mermelada de bacon y cheddar <i>Aged Beef Burger +30 Days Maturation: Aged beef in brioche bun with bacon jam and cheddar</i>	16
Hamburguesa de pollo al curry verde tailandés Contramuslo de pollo de corral frito con curry verde <i>Thai Green Curry Chicken Burger: Fried free-range chicken thigh with green curry</i>	19
Tataki de lomo bajo de vaca madurada +40 días con salsa de soja y romero <i>Aged Beef Sirloin Tataki +40 Days: With soy sauce and rosemary</i>	25

PASTAS DE AUTOR | AUTHOR PASTE

Rigatone al pesto Rigatone al pesto de albahaca, parmesano y almendras <i>Rigatoni with pesto: Rigatoni with basil pesto, Parmesan, and almonds</i>	11
Pasta Carbonara Linguini Carbonara autentica con Guanciale y parmesano 12 meses de curación <i>Linguini Carbonara: Authentic carbonara with guanciale and 12-month aged Parmesan</i>	14
Fideos de arroz con pollo de corral y curry rojo Curry rojo thailandes con fideos en texturas con pollo de corral <i>Rice Noodles with Free-Range Chicken and Red Curry: Thai red curry with textured noodles and free-range chicken</i>	16

VERDE Y NATURAL | GREEN AND NATURAL

Wok thailandes con verduras de Almería y fideos de arroz <i>Thai Wok with Almería Vegetables and Rice Noodles</i>	15
Hamburguesa Capresse Tomate verde frito con especias con brotes tiernos, lonchas de mozzarella y pesto de albahaca <i>Caprese Burger: Fried green tomato with spices, baby greens, mozzarella slices, and basil pesto</i>	16

FINALES GOLOSOS | SWEET ENDINGS

Sandia con sopa de fresas y frutos rojos Perlas de lima y sirope de hierbabuena <i>Watermelon with Strawberry and Red Fruit Soup: Lime pearls, mint syrup</i>	6,50
Tarta de zanahoria con frosting de queso Bizcocho de zanahoria con especias y canela <i>Carrot Cake with Cream Cheese Frosting: Spiced carrot cake with cinnamon</i>	6,50
Copa de helados artesanales de Alhama de Almería 2 Bolas de helados de distintos sabores a elegir <i>Artisan Ice Cream Cup from Alhama de Almería: Scoops of various flavors to choose from</i>	7
Tarta cheesecake Tarta de queso mascarpone semi-líquida <i>Cheesecake: Semi-liquid mascarpone cheesecake</i>	7
Lingote de semifrio de turrón y ferrero rocher Relleno de caramelo salado <i>Nougat and Ferrero Rocher Semifreddo Bar: Filled with salted caramel</i>	9

- Moluscos
- Gluten
- Crustáceos
- Apio
- Fruto cáscara
- Mostaza
- Pescado
- Leche
- Sésamo
- Soja
- Sulfitos
- Huevos
- Cacahuete
- Altramucos
- Trazas

CERVEZA | BEER

Copa Alhambra Especial	3,5
Copa Tinto de Verano	3,5
Copa Alhambra Tostada	4
1/3 Alhambra Especial	3,5
1/3 Mahou 5 Estrellas	3,5
1/3 Alhambra 1925	3,5
1/3 Mahou Sin Gluten	3,5
1/3 Mahou Sin Alcohol	3,5
1/3 Mahou 0,0 TOSTADA	3,5
Tercio RADLER	3,5
Tercio Cerveza Sin Filtrar	4
Clara Blanca / Limón	3,5
Coronita	4
Cerveza de Almería El Cabo	4,5
Jarra Alhambra Especial 1/2 Litro	5

REFRESCOS | SODAS

Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Coca Cola Zero Zero	3
Fanta Naranja / Limón	3
Sprite	3
Aquarius Naranja / Limón	3
Royal Bliss Tónica / Fresa	3
Nestea Limón / Maracuyá	3
Monster Clásico / Mango loco	4
Casera Blanca / Limón	3
Mosto	3
Zumo Piña	3
Zumo Manzana	3
Zumo Melocotón	3
Tribute Limón / Tónica	3,5

CAFÉ | COFFEE

Expresso	2
Cortado	2,25
Americano	2,25
Café Con Leche	2,5
Expresso Doble	2,5
Colacao	2,5
Carajillo	3
Te/Infusiones	3
Batido Puleva	3
Café Bombón	3
Capuchino	3
Café Irlandés	4
Bombón batido	5

AGUA | WATER

Botella de Agua Sin Gas 1L	2,5
Botella de Agua Con gas 1L	2,5
Vías del Turbón Sin Gas	2,5
Agua 33 cl plástico	2
AquaBona Con Gas	3
Solan de Cabras Con Gas	3