

VENGA VINO







• Para abrir boca •

Gilda matrimonio (boquerón y anchoa)  3 ud Anchovy, white anchovy, olives and pickles brochette	3 ud
Anchoa santaña 00  Premium anchovies from santaña 00	3,5 ud
Croquetón de jamón ibérico  Large ibérico ham croquette	3,5 ud
Serranito (lomo, pimienta y jamón)  Pork loin, green pepper & ham sandwich	6,5
Bocatin de calamares y mayonesa  Fried squid sandwich with mayonnaise	7
Mollete de pringá con huevo frito  Andalusian bread roll filled with slow-cooked mixed meats and fried egg	7
Sopa de maimones  Traditional garlic soup from granada	9
Mojama de atún (100gr)  Salt-cured tuna mojama (100 g)	12






• Del mar •

Pavía de bacalao con mayonesa de ajo negro (100 gr)  Battered cod loin with black garlic mayonnaise	7
Boquerones fritos  Fried anchovies	12
Calamar nacional frito  Fried squid	18
Pata de pulpo a la brasa  Grilled octopus tentacle	19
Pulpo a la gallega  Galician-style octopus	19




• De la huerta granadina •

Tomate del terreno aliñao Seasoned local tomato	9
Cogollos con ajos y vinagre de jerez 12 años  Little gem lettuce with fried garlic and 12-year sherry vinegar	12
Ensalada de pimientos asados  Roasted pepper salad	12
Ensalada de lechuga viva con guanciale, queso, granada y vinagreta de higo  Live lettuce salad with guanciale, cheese, pomegranate & fig vinaigrette	14
Alcachofas de huétor tájar "rufino" jamón ibérico  Huétor tájar artichokes confit with ibérico ham	16
Habitas baby fritas con jamón y huevo frito  Baby broad beans with ham and fried egg	16
Cesta de pan  Bread basket	1,5






• Para compartir •

Torrezno de soria con piparras  Soria-style crispy pork belly with pickled green chilies	7
Ensaladilla rusa  Russian salad	9
Chicharrones de cádiz Cádiz-style pork rinds	11
Huevos rotos con patatas y jamón  Broken eggs with fresh fried potatoes and ibérico ham	14
Tabla de embutidos granadinos  (Lomo a la tabla, salchichón de brácana, morcilla gúejar, sobrasada huescar) Granada charcuterie board	18
Queso manchego don apolonio curado en aceite  Aged manchego cheese "don apolonio"	19
Jamón ibérico de cebo de campo Iberian cured ham	19

• De la tierra •

Pinchito moruno Moorish-style pork skewer	6
Hamburguesa de ternera "txogitxu" con chips de boniato  "Txogitxu" beef burger with sweet potato chips	10
San jacob  San jacob with fresh fried potatoes	14
Pollo deshuesado a la brasa Grilled boneless chicken	14
Flamenquín venga vino con pimiento asado y paté  Rolled breaded pork filet filled with ham, cheese, roasted pepper & pâté	15
Lagarto ibérico Grilled ibérico pork "lagarto"	19
Lomo bajo de vaca txogitxu Txogitxu beef sirloin	23

• Algo dulce •

Bartolillos de la zubia (2 ud)  Fried pastry filled with custard	4
Mini piononos de santa fé (2 ud)  Sponge cake with cream and toasted custard cup	4
Trufas de chocolate caseras (4 ud)  Homemade chocolate truffles	6
Tarta de queso de la madre de cris  Cheesecake	7
Bombones helados locobó (4 uds 6uds) Gourmet ice cream bonbons 	7,50/10

Tapa Porción De Comida Que Acompaña, Sin Coste, Cada Bebida. Costumbre Sagrada En Granada...Y Si Se Olvida, ¡Se Reclama Con Arte!
A Small Dish Served, Free Of Charge, With Every Drink. A Sacred Local Tradition... And If It's Ever Forgotten, Just Claim It With A Smile!

