

Bodega
CASTAÑEDA

Taberna Típica



VINOS de CHATEO By the glass

Vino de Andalucía tinto/ blanco/ rosado
Wine from Andalusia Red/white/Rose

Ribera del Duero Roble. Red wine

Rioja de Crianza. Red wine

Rueda Verdejo. Dry white wine

Blanco semidulce
Light Sweet White Wine

Blanco afrutado
Fruity white wine



Copa 3.90€

Botella 19.50€



Secretos del Granaíno



Combinados tradicionales de vinos

Granadas specialty

Vermut Con soda y su chorrito de ginebra 2.90€
With soda and gin

Calicasas 3.20€
Mezcla de vermut, vinos generosos y licores
Vermut with soda and a liquor mix

Follaza 3.00€
Moscatel con hielo, limón y soda o gaseosa
Aromatic sweet wine with soda, lemon and ice

Moscatel Aromatic sweet wine 3.00€

Palo cortado Old vintage sherry 3.00€

Vinos Generosos

Manzanilla. Dry Sherry Wine

Oloroso dulce. Sweet Sherry Wine

Amontillado seco. Dry Sherry Wine

Pedro Ximenez. Wine made from raisins



3,50€

Sangria de la casa

Red wine with soda ice and fresh fruit

Glass 3,50€ | Jug 14€



CERVEZAS DE GRANADA



Alhambra Especial 3.40€

Cerveza tipo Lager, dorada, con buen sabor a malta y amargor gustoso.

Lager beer, golden, nice malta taste with a mild bitterness that translates into a unique flavour.



Reserva 1925 3.70€

Tostada, de calidad extra, elaborada artesanalmente. A full-bodied pilsner style beer with intense flavour, brewed with the legendary Saaz hop variety.



Daura 3.50€

Cerveza sin gluten.
Gluten-free beer for celiacs.



Cerveza Lento

Crafted beer from Granada
4,00€ Vol 6,8%

Cerveza Artesanal del pueblo de Nigüelas.



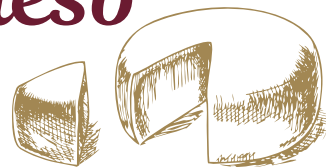
Fresco... Fresco

Fresh ... Fresh



Vaso de Gazpacho (SÓLO EN TEMPORADA)	4.8€
Typical andalusian cold tomato soup by the glass	
Salmorejo cremoso 🌱🌱	8€
con huevo y taquitos de jamón Tomato cream with ham and boiled egg	
Ensaladilla rusa casera 🌱🌱🌱	8.9€
Potato salad with carrots, tuna, boiled egg & mayonaise	
Melón con jamón aliñado	8.5€
Melon with ham	
Tomate aliñado al gusto	9.5€
(con jamón o queso de cabra o anchoas) Dressed Tomatoes (with Ham or Goat Cheese or anchovies)	
Ensalada de queso 🌱🌱	12€
de cabra con cebolla confitada, frutos secos y su vinagreta. Green Salad with cheese, nuts, caramelized onion and its vinaigrette	
Ensalada de la casa 🌱	13€
(lechuga romana con pimientos asados, queso y lomo de orza) (Home Style Salad: Green salad with pork loin, goat cheese & roasted peppers)	
Alcachofas con anchoas 🌱	13.5€
Artichokes and anchovies	
Tartar de salmón y aguacate con soja 🐟🌱🌱🌱	16.5€
Salmon and avocado Tartare with soy sauce	

Jamón, queso y más...



Ham, Cheese and More...

Jamón ibérico corte a cuchillo	19.5€
Iberian ham board, hand cut	
Mix de jamón ibérico y queso 🌱	19.5€
Iberian Ham and Cheese Board	
Jamón duroc corte a cuchillo	16.5€
Duroc ham board, hand cut	
Mix de jamón serrano duroc y queso 🌱	16.5€
Duroc Ham and Cheese Board	

Queso de oveja curado 🌱	15€
Cured Manchego Cheese	
Queso mahones semicurado 🌱	15€
Semicured Mahones Cheese	
Queso payoyo de cabra 🌱	15€
Cheese from Andalusia	
Quesos Españoles 🌱	18€
(oveja, mahones, queso de cabra, payoyo) Selection of Spanish Cheeses	

Las famosas...

Our famous platters...

Tabla fría / caliente 🌱🌱🐟🌱🌱	22.5€
(2 croquetones cremosos, tortilla española, ensaladilla rusa, jamón, queso, lomo de orza y pollo mozarabe) (Creamy Homemade croquette, Russian Salad, iberian ham, manchego cheese, potato omelette, pork loin and mozarabic chicken)	
Surtido de Ibéricos - Iberian Selection 🌱	18€
(Jamón, caña de lomo, chorizo y salchichón) (Selection of Iberian Ham and cold meat)	
Tabla Castañeda - Castañeda Board 🌱	22.5€
(Selección de jamón, embutidos ibéricos, queso, paté y lomo de orza casero) (Selection of Iberian Ham and Traditional cold meat, mahones cheese, paté, orza meat)	



















VAT Included | IVA incluido

Bread basket | Servicio de pan 1€/pp



Tradicional Traditional

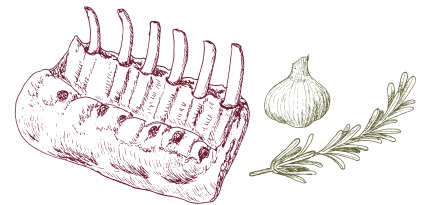









Nuestro Croquetón de jamón con salsa romescu    	2,7€/ud
Ham croquette with romesco sauce	
Lomo de orza casero Pork loin confit in paprika oil and spices over potatos	12,5€
Revuelto de morcilla con manzana, pasas y frutos secos  	12,5€
Scrambled eggs with black pudding, apple, raisins and nuts	
Pisto al estilo andaluz con su huevo Ratatouille: Fresh fried vegetable with egg 	12,5€
Tortilla de patatas confitadas con cebolla hecha al momento 	12,5€
Homemade Spanish Omelette (Potato omelette)	
Huevos rotos con jamón y aceite de trufa Crushed eggs with Serrano Ham over potatoes with truffle oil  	16,5€
Habitas baby salteadas con jamón, setas y huevo frito 	13,5€
Typical spanish green beans, serrano ham and eggs	
Espinacas con garbanzos al estilo tradicional andaluz con queso de cabra   	12,5€
Spinach with chickpeas & goat cheese	
Pulpo a Feira Octopus with paprika & potato 	15,5€
Bacalao desmigado al estilo ajorriero Cod flakes with peppers and tomato sauce 	12,5€
Patatas Bravas Bravas Potatoes	12,5€



Mar y Monte

Sea and Mountains



Costillas confitadas a baja temperatura con hierbas mediterraneas 	17€
Pork ribs in Mediterranean herb sauce over potatoes	
Pata de pulpo braseada de 150gr acompañada de cremoso de patata 	20,5€
Roasted octopus leg (150gr) over potato cream	
Corte de abanico ibérico de 180g con patatas, verduras salteadas y su mojo picón	19,5€
180g Iberian Pork Meat cut with potatoes, sauteed vegetables and its picón mojo sauce	
Trinchado de vaca de 180g con patatas y verduras salteadas	20,5€
180g Cow Carving with potatoes and sauteed vegetables	
Pollo al estilo mozárabe con pasas y almendras sobre couscous y verduritas  	18,5€
Chicken Mozarabic style with raisins and almonds on couscous and vegetables	
Lingote de rabo de toro de 100gr desmigado 	18,5€
acompañado de cremoso de patata 100 gr Bull Tail stewed in a traditional way accompanied by creamy potatoes	
Bacalao confitado de 180gr sobre pisto de verduras  	17€
180gr Confit cod on Andalusian Ratatouille	



VAT Included | IVA incluido

Bread basquet | Servicio de pan 1€/pp

Vinos de Granada *Wines from Granada*



Bodegas Muñana

Petit-Verdot 2010 12 meses en barrica roble francés	19.90€
Tres Cepas 2019 C. Sauvignon, Tempranillo, Petit Verdot. 12 meses en barrica roble francés	20.50€
Roble 2021 Merlot. 6 meses en barrica	19.50€

Bodegas Mendez Moya Organic, vegan wines, no added sulfites | Vinos Ecológicos, veganos, sin sulfitos añadidos

M.M. Syrah 2021 Monovarietal 3 meses barrica	19.70€
M.M Seis cosechas Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon en un ensamblaje de añadas desde 2016 a 2021	19.70€
M.M. Tempranillo 2014 Vendimia manual nocturna. 24 meses en barrica	19.70€

Otras D.O. *Wines from Spain*

Museum Reserva (Rioja) Tempranillo 100%	20.50€
Carralvaseca Cr. 2019 (Rioja) Ecológico. Tempranillo y Graciano	23.00€
Casa Primicia (Rioja) Mazuelo 10 meses en barrica	23.00€
Previus de Neptis (R. Duero) Tempranillo 100%	20.50€
Carmelo Rodero (R. Duero) 9 meses en barrica.	25.00€
Sommos Varietales 2019 (Somontano) Tempranillo, Merlot, Syrah	23.00€
Pandora Tinta Toro Al menos 6 meses en barrica	21.50€
Alquez 2019 (Somontano) Garnacha	23.50€
Habla del Silencio... (Cáceres) Syrah, C. Sauvignon, Tempranillo	21.00€
Submarino D.O. Tacoronte Listan negro, Syrah y Merlot. Tinto con crianza y 4 meses sumergido en el Océano Atlántico a 18 m. de profundidad.	59.00€

Blancos - White wines

Menade Rueda Verdejo Ecológico Verdejo 100%	21.00€	Yllera Verdejo Vendimia nocturna	21.00€
Altos de Torona (Rias Baixas) Albariño. 6 meses sobre lías	20.50€	Lumé Brut 100% Zalema (Huelva) Vino espumoso andaluz de calidad Sparkling wine from Andalusia	21.50€
Piedras Blancas Vigiriega. Vino de La Alpujarra	19.50€		
Sommos Varietales (Somontano) Chardonnay, Gewürztraminer y Pinot Noir	22.00€		



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos



Altramuces



Moluscos

VAT Included | IVA incluido

Bread basquet | Servicio de pan 1 €/pp

VINO DE LA SEMANA

Wine of the week

MUSEUM RESERVA | Tempranillo

Sedoso y Elegante. Un Reserva que te sorprenderá.

Variedad | Varieties

Tempranillo. 14 meses de barrica francesa y 12 de reposo en botella. dotan a este vino de una complejidad, redondez y armonía que lo hacen diferente.

Tempranillo. Aged for 14 months in French barrels. After bottling, the wine was left to age further in our bottle cellars for another 12 months.



Color | Colour

Color picota de capa alta.
Deep red cherry colour

Aroma | Arome

En nariz recuerdos de fruta roja, grosella, arándanos.
De carácter muy atlántico.

The nose is reminiscent of red berries, blackcurrants and cranberries. A very Atlantic personality.

Paladar | Palate

Matices de regaliz salado, jengibre, salvia, fondo de especias... Sabroso y armónico. Buen acompañante de caza, carnes rojas y ternera.

When moving the glass, there are hints of salty liquorice, ginger, sap, a spicy background. Very tasty and agreeable. Goes well with game, red meat and beef



Copa 3,90€

Botella 19,50€



Postres

Desserts

Coulant de chocolate 🌿 🍷 🍷 🍷 6.5€
 Chocolat Coulant with Red fruits sauce.

Cassata de "Los Italianos" 🍷 🌿 🍷 7€
 Traditional Icecream Cake (SÓLO EN TEMPORADA)

Pionono de "Graná" 🍷 🌿 🍷 3.5€
 Thin layer of pastry rolled into a cylinder, drenched with different kinds of syrup which give the pionono a sweet and pleasant texture, and crowned with toasted cream. It is typically eaten in one or two bites.

Tarta de queso | Cheese cake 🍷 🌿 🍷 6.5€

Tarta de 3 chocolates | 3 chocolate cake 🍷 6.5€



Nuestros licores y vinos de postre

Liquors and Dessert Wines

Pedro Ximénez 🍷 3.80€
 Wine made from raisins

Cream sweet sherry wine 3.80€

Pionono Liqueur 🍷 2.20€ 3.30€
 Is a cream liqueur, typical from granada, our bayleis version

Pacharán de Granada 2.20€ 3.30€
 Sloe liqueur

Fray Leopoldo 2.20€ 3.30€
 Herbs liqueur

Ron Miel 2.20€ 3.30€
 Honey Rum from Canary Island

Brandy Solera 2.20€ 3.80€

Brandy Reserva 3.30€ 8.00€