

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€

Vinos Generosos

Manzanilla. Dry Sherry Wine

Oloroso dulce. Sweet Sherry Wine

Amonillado seco. Dry Sherry Wine

Pedro Ximenez. Wine made from raisins



3,50€

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€

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€

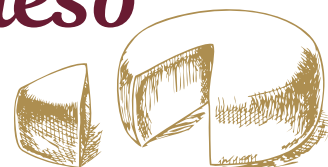
Artichokes and anchovies

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

(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

(Jamón, caña de lomo, chorizo y salchichón)

(Selection of Iberian Ham and cold meat)

Tabla Castañeda - Castañeda Board

(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)



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuètes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos



Altramuces



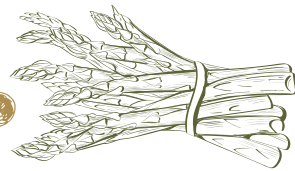
Moluscos

VAT Included | IVA incluido

Bread basquet | Servicio de pan 1€/pp



Tradicional Traditional



Nuestro Croquetón de jamón con salsa romescu    
Ham croquette with romesco sauce

2,7€/ud

Lomo de orza casero | Pork loin confit in paprika oil and spices over potatoes

12,5€

Revuelto de morcilla con manzana, pasas y frutos secos  
Scrambled eggs with black pudding, apple, raisins and nuts

12,5€

Pisto al estilo andaluz con su huevo | Ratatouille: Fresh fried vegetable with egg 

12,5€

Tortilla de patatas confitadas con cebolla hecha al momento 
Homemade Spanish Omelette (Potato omelette)

12,5€

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 
Typical spanish green beans, serrano ham and eggs

13,5€

Espinacas con garbanzos al estilo tradicional andaluz con queso de cabra   
Spinach with chickpeas & goat cheese

12,5€

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 
Pork ribs in Mediterranean herb sauce over potatoes

17€

Pata de pulpo braseada de 150gr acompañada de cremoso de patata 
Roasted octopus leg (150gr) over potato cream

20,5€

Corte de abanico ibérico de 180g con patatas, verduras salteadas y su mojo picón
180g Iberian Pork Meat cut with potatoes, sauteed vegetables and its "mojo picón" sauce

19,5€

Trinchado de vaca de 180g con patatas y verduras salteadas
180g Cow Carving with potatoes and sauteed vegetables

20,5€

Pollo al estilo mozárabe con pasas y almendras sobre couscous y verduritas  
Chicken Mozarabic style with raisins and almonds on couscous and vegetables

18,5€

Lingote de rabo de toro de 100gr desmigado 
acompañado de cremoso de patata

18,5€

100 gr Bull Tail stewed in a traditional way accompanied by creamy potatoes

Bacalao confitado de 180gr sobre pisto de verduras  
180gr Confit cod on Andalusian Ratatouille

17€



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



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuètes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos



Altramuces



Moluscos

VAT Included | IVA incluido

Bread basket | Servicio de pan 1€/pp

VINO DE LA SEMANA

Wine of the week

ALBANTA | Albariño

DO: Rías Baixas

VARIEDAD I VARIETY

Blanco.Albariño

ELABORACIÓN I WINEMAKING

Sobre finas lías en depósito de acero inoxidable.

On fine lees in stainless steel deposits.

VISTA I COLOUR

Amarillo pajizo con reflejos dorados verdosos. limpios y muy brillantes.

Straw yellow with bright greeny gold reflections.

NARIZ I AROMA

Nítidos aromas de frutas carnosas (piña ácida.

albaricoques y melocotón) con un ligero fondo vegetal.

Distinctive aromas of fleshy fruits (acid pineapple, apricots and peaches) with a light grassy background.

BOCA I TASTE

Melosidad en el primer ataque. quedando ligado al paladar.

Pleasant on the palate. Rich on the attack and persistent on the palate.

MEJOR VINO BLANCO DE ESPAÑA

BEST WHITE WINE OF SPAIN 2023



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 liquor, typical from granada, our bayleis version

Pacharán de Granada 2.20€ 3.30€
Sloe liqueur

Fray Leopoldo 2.20€ 3.30€
Herbs liquor

Ron Miel 2.20€ 3.30€
Honey Rum from Canary Island

Brandy Solera 2.20€ 3.80€

Brandy Reserva 3.30€ 8.00€