

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
With soda and gin **2,90€**

Calicasas
Mezcla de vermut, vinos generosos y licores
Vermut with soda and a liquor mix **3,20€**

Follaza
Moscatel con hielo, limón y soda o gaseosa
Aromatic sweet wine with soda, lemon and ice **3,00€**

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
vinagrette

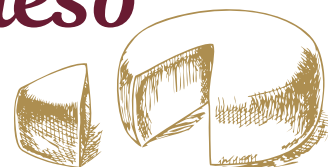
Ensalada de la casa  13€
(lechuga romana con pimientos asados, queso y lomo
de orza)
(Home Style Salad: Green salad with pork loin, goat cheese &
roasted peppers)

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 ibericos, queso, pate y lomo de orza casero)
(Selection of Iberian Ham and traditional cold meat, mahones cheese, paté, orza meat ,)



Contiene
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos



Altramuces



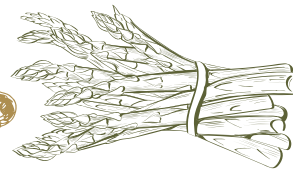
Moluscos

VAT Included | IVA incluido

Bread basquet | Servicio de pan 1 €/pp



Tradicional Traditional



Nuestro Croquetón de jamón con salsa romescu    

Ham croquette with romescu 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  

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 "mojo picón" 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



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

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.

59.00€

Tinto con crianza y 4 meses sumergido en el Océano Atlántico a 18 m. de profundidad.

Blancos - White wines

Menade Rueda Verdejo Ecológico

21,00€

Verdejo

100%

Yllera Verdejo

21,00€

Vendimia nocturna

Altos de Torona (Rías Baixas)

20,50€

Albariño. 6 meses sobre lías

Lumé Brut 100% Zalema (Huelva)

21,50€

Vino espumoso andaluz de calidad

Sparkling wine from Andalucía

Piedras Blancas

19.50€

Vigiriega. Vino de La Alpujarra

Sommos Varietales (Somontano)

22,00€

Chardonnay, Gewürztraminer y Pinot Noir



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

VINO DE LA SEMANA

Wine of the week

MUÑANA TRES CEPAS

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano de tostado medio y 12 meses de reposo en botella en cuevas naturales, a una temperatura entre 16-18 °C.

Aged for 12 months in medium toasted French and American oak barrels and 12 months of rest in the bottle in natural caves, at a temperature between 16-18 °C.

Variedad | Varieties

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.



Color | Colour

Color rojo cereza intenso, con capa alta.

Intense cherry red color, with a high layer.

Aroma | Arome

En nariz encontramos aromas a frutos rojos, notas especiadas y tostadas, con un fondo balsámico.

On the nose we find aromas of red fruits, spicy and toasted notes, with a balsamic background.

Paladar | Palate

En boca es potente, sabroso, con una acidez equilibrada, taninos bien integrados, y final persistente.

In the mouth it is powerful, tasty, with a balanced acidity, well-integrated tannins, and a persistent finish.

Copa 4,10€

Botella 20,50€



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 Liquor  **2,20€ 3,30€**
Is a cream liquor, tipycal 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€**