

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  
With soda and gin **3,20€**
- **Calicasas**  
Mezcla de vermut, vinos generosos y licores  
Vermut with soda and a liquor mix **3,40€**
- **Follaza**  
Moscatel con hielo, limón y soda o gaseosa  
Aromatic sweet wine with soda, lemon and ice **3,20€**
- **Moscatel** Aromatic sweet wine **3,20€**
- **Palo cortado** Old vintage sherry **3,20€**

## Vinos Generosos

- **Manzanilla.** Dry Sherry Wine
- **Oloroso dulce.** Sweet Sherry Wine
- **Amontillado seco.** Dry Sherry Wine
- **Pedro Ximenez.** Wine made from raisins



4€



## Sangria de la casa

Red wine with soda ice  
and fresh fruit

Glass 4€

Jug 15€



## CERVEZAS DE GRANADA



### Alhambra Especial

3,60€

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.



### Cerveza sin gluten

3,50€

Gluten-free beer for celiacs.

## Cerveza Lento

Crafted beer from Granada

4,50€

Vol 6,8%

Cerveza Artesanal del pueblo de  
Nigüelas.





# Fresco... Fresco

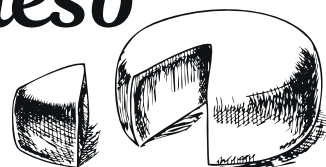
Fresh ... Fresh



- 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



# 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 23,5€  
(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 basket | Servicio de pan 1,20 €/pp



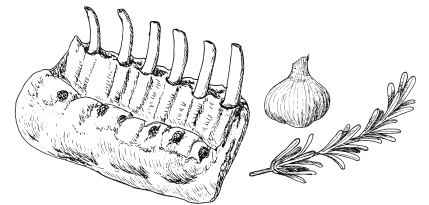
# Tradicional Traditional



- **Nuestro Croquetón de jamón con salsa romescu** 🌿🥚🥔🥑 2,7€/ud  
Ham croquette with romescu sauce
- **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 verduras** 🥚🌿 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 1,20 €/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€

**Previus de Neptis (R. Duero)** | Tempranillo 100%

20.50€

**Carmelo Rodero (R. Duero)** | 9 meses en barrica

25.00€

**Pandora Tinta Toro** | Al menos 6 meses en barrica

21.50€

**Vulcanus (Syrah)** | Maceración Carbónica

20.50€

**Sacrima (Ribeira Sacra)** | Mencía

20.50€

**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

**Albanta B.Altos de Torona**

20,50€

Albariño (Rías Baixas). 6 meses sobre lías

**El Confidente (Valdeorras)**

20,50€

Godello. 6 meses sobre lías

**Sommos Varietales (Somontano)**

22,00€

Chardonnay, Gewürztraminer y Pinot Noir

**Vulcanus (Sauvignon Blanc)**

19,50€

Ecológico

**Lumé Brut 100% Zalema (Huelva)** | Vino espumoso andaluz de calidad | Sparkling wine from Andalucía

21,50€



Contiene Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramucos



Moluscos

VAT Included | IVA incluido

Bread basket | Servicio de pan 1,20 €/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 4,20€**

**Botella 20,50€**



# Postres Desserts

**Coulant de chocolate** 🌾🍷🍷🍷  
Chocolat Coulant with Red fruits sauce. **6,5€**

**Cassata de "Los Italianos"** 🍷🌾🍷  
Traditional Icecream Cake (SÓLO EN TEMPORADA) **8€**

**Pionono de "Graná"** 🍷🌾🍷  
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. **3,5€**

**Tarta de queso | Cheese cake** 🍷🌾🍷 **6.5€**



## Nuestros licores y vinos de postre Liquors and Dessert Wines

**Pedro Ximénez**    
Wine made from raisins **4,00€**

**Cream** sweet sherry wine **4,00€**

**Pionono Liquor** 🍷 **2,40€ 3,50€**  
Is a cream liquor, tipycal from granada, our bayleis version

**Pacharán de Granada** **2,40€ 3,50€**  
Sloe liqueur

**Fray Leopoldo** **2,40€ 3,50€**  
Herbs liquor

**Ron Miel** **2,40€ 3,50€**  
Honey Rum from Canary Island

**Brandy Solera** **2,40€ 4,00€**

**Brandy Reserva** **3,50€ 8,20€**