



JARDINES DE  
*Forga*

ALBAYZIN  
GRANADA



# MENÚ SABORES DE ANDALUCÍA 35€

## ENTRANTES/ STARTERS/ ENTRÉES

- ✿ TABLA "JARDINES DE ZORAYA": Tabla mixta de jamón 100% Ibérico y queso de Granada  
*Mixed platter of 100% Iberian ham and cheese from Granada*  
*Plateau mixte de jambon 100% ibérique et de fromage de Grenade*
- ✿ SALMOREJO CORDOBÉS con taquitos de jamón ibérico y helado de aceite de oliva  
*Cordoba Salmorejo with diced iberian ham and olive oil ice cream*  
*Salmorejo de Cordoue avec des dés de jambon ibérique et de la glace à l'huile d'olive*
- ✿ ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN DE BARBATE  
Con mahonesa de langostinos y jugo de aceitunas  
*Andalusian potato salad with tuna from Barbate, prawn mayonnaise and olive juice*  
*Salade de pommes de terre et thon de Barbate avec mayonnaise, crevettes et jus d'olives*

## PLATO PRINCIPAL/ MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

- ✿ MELOSO DE TERNERA: Jarrete de ternera guisada al Montilla-Moriles con cremoso de patata trufada  
*Slow cooked beef stewed in Montilla-Moriles wine, with creamy truffled potato mash*  
*Jarret de veau mijoté au vin Montilla-Moriles, sauce crèmeuse aux pommes de terre truffées*
- ✿ CORVINA EN GAZPACHUELO: Plato marinerio Malagueño con corvina asada, sopa de gazpachuelo, patata alimonada y picada de langostinos  
*Grilled corvina with fish gazpachuelo (Local soup from Malaga)*  
*Courbine grillée accompagnée de gazpachuelo de poissons des pommes (Soupe typique de Malaga)*
- ✿ LASAÑA DE CALABAZA DEL TERRENO con salsa de queso y crema de tomates secos  
*Pumpkin lasagne with cheese sauce and sundried tomato cream*  
*Lasagnes au potiron avec sauce au fromage et crème de tomates séchées*

## POSTRES / DESSERTS

- ✿ POLEÁ (POSTRE RECOMENDACIÓN DE LA CASA),  
Postre tradicional de Andalucía con gel de anisados y cuscurros de pan frito especiados  
*Traditional Andalusian dessert with aniseed gel and spiced fried bread croutons.*  
*Dessert typique andalou avec gel d'anis et pain frits épicés*
- ✿ TARTA DE QUESO CURADO "MONTEFRÍO" HORNEADA, Con mermelada de higos y crumble de caramelo  
*Montefrío cheesecake oven-baked with fig jam and caramel crumble*  
*Tarte au fromage "Montefrío" au four avec confiture de figues et crumble au caramel*

Bebidas no incluidas - Not included Drinks - Boissons non comprises

Servido con una copa de cava o vino dulce con el postre  
*Served with a glass of cava or sweet wine for dessert*  
*Servi avec un verre de cava ou de vin doux au dessert*

\*  
Espectáculo Flamenco NO incluido  
*Flamenco show NOT included*  
*Spectacle de flamenco NON inclus*



# TABLAS PARA COMPARTIR

## TASTING BOARD TO SHARE - PLANCHES A PARTAGER

### PAN CON TOMATE Y AOVE ..... 7,00€

Tosta de pan de masa madre con tomate, aceite de oliva virgen extra  
*Grilled slice of sourdough bread with tomato and extra virgin olive oil*  
Tranche de pain au levain avec tomate, huile d'olive extra vierge

### TOSTA "IBÉRICA" ..... 14,50€

Tosta de pan de masa madre con tomate, jamón ibérico y aceite de oliva virgen extra  
*Grilled slice of sourdough bread, tomato, Iberian ham, extra virgin olive oil*  
Tranche de pain au levain avec tomate, jambon ibérique et huile d'olive extra vierge.

### TABLA DE QUESOS DE MONTEFRÍO, GRANADA ..... 22,00€

Degustación de quesos de cabra de Montefrío, Granada 180g.  
*Tasting of Montefrío Granada goat cheese 180g.*  
Dégustation de fromage de chèvre Montefrío, Grenade 180g.

### TABLA JARDINES DE ZORAYA ..... 25,00€

Tabla mixta de jamón 100% Ibérico 50g. y queso de cabra de Montefrío 50 g.  
*Mixed platter of 100% Iberian ham 50g. and Montefrío goat cheese 50g.*  
Planche mixte 50g. de jambon ibérique 100% et fromage de chèvre de Montefrío 50g

### TABLA DE IBÉRICOS "LOS PEDROCHES" ..... 23,00€

Surtido de embutidos D.O.P "Valle de los Pedroches", Córdoba 120g.  
*Assortment of "Valle de los Pedroches" P.D.O. coldcuts from Cordoba 120g.*  
Assortiment de charcuterie "Valle de los Pedroches" A.O.P. de Cordoba 120g.

### JAMÓN 100 % IBÉRICO "LOS PEDROCHES" (CEBO DE CAMPO) ..... 26,00€

Tabla de jamón ibérico 100% D.O.P "Valle de los Pedroches" 100g.  
*Board of 100% P.D.O "Valle de los Pedroches" Iberian ham 100g*  
Planche de jambon Iberique 100% "Valle de los Pedroches A.O.P" 100g

Servicio de pan con aceite virgen extra **2,10€pp**  
*Service of bread with extra virgin olive oil*  
Service de pain avec de l'huile d'olive extra vierge



# — DISFRUTAR Y COMPARTIR —

## ENJOY AND SHARE - SAVOURER ET PARTAGER

- 
-  **SEMIMOJAMA DE ATÚN DE BARBATE** ..... 6,00€  
Semimojama de atún sobre una tоста de hojaldre con crema de queso de cabra y pepinillo  
*"Semimojama" of tuna on a puff pastry toast with goat's cheese cream and pickles*  
"Semimojama" de thon sur un toast de pâte feuilletée avec crème de fromage de chèvre cornichon
-  **SARDINA AHUMADA** ..... 7,00€  
Sardina ahumada sobre regañás, crema de aguacate, cebollita encurtida  
*Smoked sardine on "regañás" avocado cream, pickled onions*  
Sardine fumée sur "regañás", crème d'avocat petits oignons marinés
-  **CREMA DE TOMATE KUMATO, al comino con aceite de cebollino y burratina** ..... 10,00€  
Soup of kumato tomato, burratina cheese and cumin spices  
*Soupe de tomates kumato au cumin avec burratina*
-  **SALMOREJO CORDOBÉS** ..... 12,00€  
Salmorejo con taquitos de jamón ibérico y helado de aceite de oliva  
*Cordoba Salmorejo with diced iberian ham and olive oil ice cream*  
Salmorejo de Cordoue avec des dés de jambon ibérique et glace à l'huile d'olive
-  **ENSALADA "AXARQUÍA"** ..... 14,00€  
Ensalada de lechuga con tomate, pepino, cebolla morada, kumquats, crema de aguacate y vinagreta de mango  
*Salad of lettuce, tomato, cucumber, red onion, kumquats, avocado cream and mango vinaigrette*  
Salade de laitue, tomate, concombre, oignon rouge, kumquats, crème d'avocat et vinaigrette à la mangue
-  **ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN DE BARBATE** ..... 14,00€  
Con mahonesa de langostinos y jugo de aceitunas  
*Andalusian potato salad with tuna from Barbate, prawn mayonnaise and olive juice*  
Salade de pommes de terre et thon de Barbate avec mayonnaise, crevettes et jus d'olives
-  **FLORES DE ALCACHOFA** ..... 16,00€  
Alcachofas con huevo, crema de queso y taquitos de jamón 100% ibérico  
*Artichokes with egg, cheese sauce and diced iberian ham*  
Artichauts avec œuf, sauce au fromage et des dés jambon ibérique
-  **ALBONDIGÓN DE LOMO Y PIÑONES** ..... 12,00€  
Albondigón guisado en salsa de almendras y piñones con patatillas fritas  
*Pork loin meatball in almond and pine sauce with french fries*  
Boulette de longe de porc avec sauce aux amandes et des frites

Servicio de Pan/ Bread service/Service de pain: 2,10€ p.p





# — DISFRUTAR Y COMPARTIR —

## ENJOY AND SHARE - SAVOURER ET PARTAGER

 **BOL DE PATATAS FRITAS** ..... 7,00€  
*Bowl of french fries*  
Bol de frites

 **PATATAS BRAVIOLI** ..... 12,50€  
Patatas y pimientos del padrón fritas con alioli y salsa brava  
*Fried potatoes and "padron" peppers with aioli and a spicy brava sauce*  
Pommes de terre sautées et poivrons "del padrón" frits avec aioli et sauce brava

 **SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA** ..... 15,00€  
3 Croquetas de jamón ibérico, 3 croquetas de queso azul  
*3 Iberian ham croquettes, 3 blue cheese croquettes*  
3 Croquettes de jambon ibérique, 3 croquettes au bleu

 **LANGOSTINOS AL PIL-PIL** ..... 16,00€  
Cazuela de langostinos al ajillo fritos en aceite de oliva (10 ud)  
*Garlic prawns casserole fried in olive oil (10 ud)*  
Gambas á la sauce pil-pil (10)

 **LOMO DE ORZA** ..... 16,00€  
Con migas crujientes de pimentón, fritaílla de calabaza y patata  
*Pork loin with crunchy paprika crumbs, fried pumpkin and potato fritter*  
Fines tranches de porc avec des miettes croustillantes de paprika, du potiron frit et  
des beignets de pommes de terre

 **LASAÑA DE CALABAZA DEL TERRENO** ..... 16,00€  
con salsa de queso y crema de tomates secos  
*Pumpkin lasagna with cheese sauce and sundried tomato cream sauce*  
Lasagnes au potiron avec sauce au fromage à la crème de tomates séchées

Servicio de Pan/ Bread service/Service de pain: 2,10€ p.p



# MERCADO DE ZORAYA

## DE LA LONJA

THE FISH MARKET/ LE MARCHÉ AUX POISSONS

### BONITO DEL SUR "ENCEBOLLAO" 22,00€

Tataki de bonito con patatas encebolladas al estilo gaditano

*Tataki of "Bonito" tuna with onioned potatoes Cadiz style*

Tataki de thon "Bonito" avec pommes de terre à l'oignon à la mode de Cadix

### CORVINA EN GAZPACHUELO 25,00€

Plato marinero malagueño con corvina asada, sopa de gazpachuelo, patata alimonada y picada de langostinos

*Grilled corvina with fish gazpachuelo (Local soup from Malaga)*

Courbine grillée accompagnée de gazpachuelo de poissons des pommes  
(Soupe typique de Malaga)

### LOMO DE BACALAO ASADO 27,00€

Con muselina de espárragos blancos y espinacas con salsa de sobrasada ibérica

*Codfish with white asparagus mousseline and spinach spread in an Iberian sobrasada sauce*

Cabillaud avec une mousseline d'asperges blanches et des épinards à la sauce sobrasada ibérique

## DE LA DEHESA

FROM DE COUNTRYSIDE/ DE LA CAMPAGNE

### HAMBURGUESA AHUMADA DE TERNERA 17,50€

con pepinillo, queso de cabra, lechuga y cebolla caramelizada con patatas

*Smoked beef hamburger, with pickles, goat cheese, caramelized onion and fries*

Hamburger de Boeuf fumé, avec cornichon, fromage de chèvre, laitue, oignon  
caramélisé et frites

### FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA 21,50€

Con alcachofas, salmorejo y mayonesa trufada

*Iberian pork "flamenquin" with artichokes, salmorejo and truffled mayonnaise*

Porc ibérique "flamenquin" avec artichauts, salmorejo et mayonnaise truffée

### LINGOTE DE CORDERO 25,00€

Con calabaza, cous-cous y salsa mozárabe

*Lamb ingot with pumpkin, couscous and mozarabic sauce*

Lingot d'agneau avec potiron, couscous et sauce mozarabe

### MELOSO DE TERNERA 24,00€

Jarrete de ternera guisada al Montilla-Moriles con cremoso de patata trufada

*Slow cooked beef stewed in Montilla-Moriles wine, with creamy truffled potato mash*

Jarret de veau mijoté au vin Montilla-Moriles, sauce crèmeuse aux pommes de terre truffées

*Servicio de Pan/ Bread service/Service de pain: 2,10€ p.p*



# POSTRES

## DESSERTS

✿ **POLEÁ, Postre recomendación de la Casa** ..... 7,50€

Postre tradicional de Andalucía con gel de anisados y cuscurros de pan frito especiados

*Traditional Andalusian dessert with aniseed gel and spiced fried bread croutons*

Dessert typique andalou avec gel d'anis et pain frits épicés

✿ **TARTA DE QUESO CURADO "MONTEFRIÑO" HORNEADA** ..... 7,50€

Con mermelada de higos y crumble de caramelo

*"Montefriño" cheesecake oven-baked with fig jam and caramel crumble*

Tarte au fromage "Montefriño" au four avec confiture de figues et crumble au caramel

✿ **PURO CHOCOLATE** ..... 7,50€

Cremoso de chocolate con sopa de chocolate blanco y crumble de "Inés Rosales"

*Chocolate cream with white chocolate soup and crumble of "Inés Rosales"*

Crème de chocolat avec soupe de chocolat blanc et crumble de "Inés Rosales"

✿ **TORRIJA CARAMELIZADA** ..... 7,50€

De chocolate blanco y coco con sorbete de piña

*Caramelized french toast with white chocolate and coconut with pineapple sorbet*

Pain perdu a la façon Andalouse, chocolat blanc et noix de coco avec sorbet à l'ananas



## CERVEZAS

Beers



## CERVEZAS ALHAMBRA



Cerveza grifo: 3,25€  
Cerveza pinta: 5,25€  
Alhambra Especial (0,33): 4,25€  
Ipa (0,33): 4,25€  
1925 (0,33): 4,25€  
Roja (0,33): 4,25€  
Radler (0,33): 4,25€  
Sin alcohol (0,33): 3,75€  
Sin gluten (0,33): 4,25€

## LICORES

Spirits

Brandy Magno: 5,75€  
Brandy Carlos I: 9,50€  
Tía María: 5,75€  
Baileys: 5,75€  
Pacharan: 5,75€  
Frangelico: 5,75€  
Licor/orujo de hierbas: 5,75€  
Pedro Ximénez: 4,75€  
Limoncello: 5,75€



Aperol Spritz  
8,50€

Sangría  
Copa 6,50€  
Jarra 21,50€

Amore Flamenco  
Cava y cereza amarena  
9,50€

## COCKTAILS



Mojito  
9,50€

Limonada  
5,75€

Mojito fresa  
10,50€

## COMBINADOS 5 cl - 7,50€

### WHISKY

J&B/ Ballantines/ Red Label/White Label

### GIN

Seagram's/ Beefeater/ Puerto de Indias/ Bombay Sapphire

### RON

Bacardi/ Ron Pálido/ Cacique (Venez)/ Barceló/ Brugal (Rep. Dom.)

## PREMIUM 5 cl. Top Brand

### WHISKY

Johnnie Walker Black Label: 9,00€

Jack Daniel's: 10,00€

Cardhu 12 años: 11,50€

### GIN

G'Vine/ Hendriks/ 10,50€

### RON

Havana 7 (Cuba): 9,00€

## CAFÉS & TÉS

Expresso: 2,50€

Café con leche: 2,50€

Cortado: 2,50€

Cappuccino: 3,95€

Carajillo: 3,20€

Colacao: 3,50€

Manzanilla, Rooibos Vainilla, Te Rojo,  
Te Negro con Canela, Earl Grey 3,95€

## BEBIDAS

### Cold Drinks

Refrescos y zumos: 3,25€

Refrescos 30cl Nestea Aquarius: 3,75€

Agua 0,50L.: 3,00€