

JARDINES DE
Zoraya

ALBAYZIN
GRANADA

MENÚ SABORES^{DE} ANDALUCÍA 39€

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

ENSALADA "AXARQUÍA"

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

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 crémeuse aux pommes de terre truffées

CORVINA EN GAZPACHUELO: 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)

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

DEGUSTACIÓN DE TAPAS MENÚ ZORAYA

32€_{PAX}

POR TARANTOS

DEGUSTACIÓN DE PAN, AOVE Y ACEITUNAS ALIÑADAS

POR BULERÍAS

SALMOREJO con taquitos de jamón 100% ibérico

Córdoba Salmorejo with diced iberian ham

Salmorejo de Cordoue avec des dés de jambon ibérique

POR SEGUIRIYAS

Nigiri con ensaladilla de patatas con ventresca de atún, mayonesa, langostinos y aceituna

Andalusian potato salad with tuna, prawn mayonnaise and olive juice

Salade de pommes de terre et thon avec mayonnaise, crevettes et jus d'olives

POR MALAGUEÑAS

SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA 2 ud/Pax

1 de jamón Ibérico, 1 de queso azul

1 Iberian ham croquette, 1 blue cheese croquette

1 Croquette de jambon ibérique, 1 croquette au bleu

POR GRANAÍNAS

FLOR DE ALCACHOFA, con pisto, patata trufada y migas de pimentón crujiente

Artichoke with ratatouille, truffled potato and crunchy paprika crunch

Artichaut à la ratatouille, pomme de terre truffée et paprika croquant

POR SOLEÁ

LANGOSTINOS AL PIL-PIL, Cazuela de langostinos al ajillo fritos en aceite de oliva

Garlic prawns casserole fried in olive oil

Crevettes á la sauce pil-pil

POR FANDANGOS

BRIOCHE DE TERNERA TRUFADA con queso de cabra, boletus y chutney de mango de la Axarquía

Veal brioche with goat cheese, boletus and mango chutney from the Axarquía

Brioche de veau au fromage de chèvre, bolets et chutney de mangue de l'Aaxarquía,

FIN DE FIESTA - 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

== TABLAS PARA COMPARTIR ==

TASTING BOARD TO SHARE - PLANCHES A PARTAGER

TOSTA DE TOMATE CON QUESO CURADO DE GRANADA **13,50€**

Grilled slice of sourdough bread with tomato and cured local cheese

Tranche de pain au levain avec tomate et fromage de Granada

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

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

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€

Flores de alcachofa con pisto, patata trufada y migas de pimentón crujientes
Artichokes with ratatouille, truffled potato and crunchy paprika crunch
Artichauts à la ratatouille, pomme de terre truffée et paprika croquant

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 fritos 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 8,00€

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 8,00€

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 8,00€

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 8,00€

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€



COCKTAILS

Aperol Spritz
9,50€

Sangría
Copa 6,50€
Jarra 22,50€

Amore Flamenco
Cava y cereza amarena
9,50€

Mojito
10,50€

Limonada
5,95€

Mojito fresa
11,50€

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.)

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€

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€

BEBIDAS

Cold Drinks

Refrescos y zumos: 3,25€

Refrescos 30cl Nestea Aquarius: 3,75€

Agua 0,50L.: 3,00€