

JARDINES DE
Zoraya

ALBAYZIN
GRANADA

MENÚ SABORES^{DE} ANDALUCÍA 39€

ENTRANTES/ STARTERS/ ENTRÉES

- SALMOREJO CORDOBÉS
con taquitos de jamón ibérico y helado de aceite de oliva
Cold tomato soup with diced iberian ham and olive oil ice cream
Soupe froide de tomate avec des dés de jambon ibérique et glace à l'huile d'olive
- ENSALADA "AXARQUÍA"
Ensalada de lechuga con tomate, pepino, cebolla morada, kumquats, aguacate y vinagreta de mango
Salad of lettuce, tomato, cucumber, red onion, kumquats, avocado and mango vinaigrette
Salade de laitue, tomate, concombre, oignon rouge, kumquats, avocat et vinaigrette à la mangue
- TABLA "JARDINES DE ZORAYA"
Tabla mixta de jamón 100% Ibérico y queso de Andalucía
Mixed platter of 100% Iberian ham and cheese from Andalucía
Planche de jambon ibérique 100% et fromage andalou

PLATO PRINCIPAL/ MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

- 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 Málaga)
Courbine grillée accompagnée de gazpachuelo (soupe typique de poisson de Málaga)
- LOMO DE BACALAO GRATINADO
con ali-oli de pimentón y espinacas mareadas con garbanzos
Codfish with white asparagus mousseline and spinach spread
Cabillaud gratiné à l'aioli au paprika et épinards marinés, pois chiches
- PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA
con salsa de palo cortado y gratinado de alcachofas
Grilled Iberian pork loin with Palo Cortado sauce and artichoke gratin
Presa Ibérica grillée avec sauce aux Palo Cortado et gratin d'artichauts
- ARROZ DE VERDURAS AL HORNO
con flor de alcachofa y ali-oli de trufa
Vegetable rice baked in the oven with artichokes and truffle mayonnaise
Paëlla aux legumes servi avec mayonnaise truffe

POSTRES / DESSERTS

- TARTA DE QUESO CURADO,
con mermelada de higos y crumble de caramelo
Oven-baked cheesecake with fig jam and caramel crumble
Tarte au fromage avec confiture de figues et crumble au caramel
- TORRIJA CON SORBETE DE MANGO
"French toast" with mango sorbet
Pan perdu avec sorbet de mango

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

35€_{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 boletus y trufa

1 Iberian ham croquette, 1 boletus and truffle

1 Croquette de jambon ibérique, 1 cèpes et truffes

POR GRANAÍNAS

CORAZÓN DE ALCACHOFA

con pisto, patata trufada y migas de pimentón crujiente

Artichoke with ratatouille, truffled potato and crunchy paprika crunch

Coeur d artichaut avec ratatouille, pomme de terre truffée et paprika croquant

POR SOLEÁ

GAMBONES AL PIL-PIL

Cazuela de gambones 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 Axarquia

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

FIN DE FIESTA - DESSERTS

FLAN DE MANGO DE LA COSTA TROPICAL Y CHOCOLATE BLANCO

Con chantilli de 5 especias y salseado con caramelo salado)

Flan of mango and white chocolate (with 5-spice chantilly and salted caramel sauce)

Flan au chocolat blanc et à la mangue avec chantilly aux 5 épices et sauce au caramel salé

ABACERIA

PANTRY - GARDE-MANGER

TABLA DE QUESOS DE ANDALUCÍA 22,50€

Surtidos de quesos de Andalucía 180g.

Tasting of local cheese from Andalucía 180gr

Dégustation de fromage d'Andalusie 180g.

TABLA JARDINES DE ZORAYA" 25,00€

Tabla mixta de jamón 100% Ibérico 50g. y queso de Andalucía 50 g.

Mixed platter of 100% Iberian ham 50g. and cheese from Andalucía 50g.

Planche de jambon iberique 50gr et fromage andalou 50gr

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS 25,00€

Degustación de embutidos ibéricos 120g., acompañados de picos y regañás

Assortment of iberian coldcuts 120 g., accompanied by "picos" and "regañás"

Dégustation de charcuterie ibérique 120 g. accompagnée de picos et regañás

JAMÓN 100 % IBÉRICO 26,00€

Jamón 100% Iberico (cebo de campo) 100g.

Board of 100% Iberian ham 100g

Planche de jambon Iberique 100% - 100g

SALMOREJO CORDOBÉS 12,00€

Con taquitos de jamón ibérico y helado de aceite de oliva

Cold tomato soup with diced iberian ham and olive oil ice cream

Soupe froide de tomate avec des dés de jambon ibérique et glace à l'huile d'olive

ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN 13,50€

Con mahonesa de langostinos y jugo de aceitunas

Andalusian potato salad with tuna, prawn mayonnaise and olive juice

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

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

PLATILLOS

DISHES & RATIONS - PLATS ET RATIONS

ENSALADA "AXARQUÍA" 14,50€

Ensalada de lechuga con tomate, pepino, cebolla morada, kumquats, aguacate y vinagreta de mango

Salad of lettuce, tomato, cucumber, red onion, kumquats, avocado and mango vinaigrette

Salade de laitue, tomate, concombre, oignon rouge, kumquats, avocat et vinaigrette à la mangue

BOL DE PATATAS FRITAS 7,50€

Bowl of french fries

Bol de frites

PATATAS BRAVIOLI 14,50€

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

TORTILLA DE PATATAS 14,00€

Con cebolla hecha en el momento

Spanish omelette with onion made on spot

Omelette espagnole à l'oignon faite à l'instant

SURTIDO DE CROQUETAS DE LA CASA 15,00€

3 Croquetas de jamón ibérico, 3 croquetas de boletus y trufas

3 Iberian ham croquettes, 3 boletus and truffle

3 Croquettes de jambon ibérique, 3 cèpes et truffes

GAMBONES AL PIL-PIL 16,00€

Cazuela de gambones al ajillo fritos en aceite de oliva, 12 ud.

Garlic prawns casserole fried in olive oil, 12 ud.

Crevettes à la sauce pil-pil, 12 ud.

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 longue de porc avec sauce aux amandes et des frites

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

MERCADO DE ZORAYA

MARKET - MARCHÉ

CORVINA EN GAZPACHUELO 25,00€

Plato mariner malagueño con corvina asada, sopa de gazpachuelo, patata alimonada y picada de langostiños

Grilled corvina with fish gazpachuelo (Local soup from Malaga)

Courbine grillée accompagnée de gazpachuelo (soupe typique de poisson de Malaga)

LOMO DE BACALAO GRATINADO 24,00€

Con ali-oli de pimentón y espinacas mareadas con garbanzos

Codfish with white asparagus mousseline and spinach spread

Cabillaud gratiné à l'aioli au paprika et épinards marinés, pois chiches

HAMBURGUESA DE TERNERA 17,50€

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

Beef hamburger, with pickles, goat cheese, caramelized onion and fries

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

FLAMENQUÍN DE PRESA IBÉRICA

Con alcachofas, salmorejo y mayonesa trufada

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

Porc ibérique "flamenquin" avec artichauts, salmorejo et mayonnaise truffée 21,50€

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA 25,00€

con salsa de palo cortado y gratinado de alcachofas

Grilled Iberian pork loin with Palo Cortado sauce and artichoke gratin

Presa Ibérica grillée avec sauce aux Palo Cortado et gratin d'artichauts

MELOSO DE TERNERA 25,00€

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

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

Joue de veau mijoté au vin Montilla-Moriles, sauce crémeuse aux pommes de terre truffées

CORAZONES DE ALCACHOFA 16,00€

con pisto, patata trufada y migas de pimentón crujiente

Artichokes with ratatouille, truffled potato and crunchy paprika crunch

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

ARROZ DE VERDURAS AL HORNO 19,50€

Con flor de alcachofa y ali-oli de trufa

Vegetable rice baked in the oven with artichokes and truffle mayonnaise

Paëlla aux légumes servi avec mayonnaise truffée

POSTRES

DESSERTS

FLAN DE MANGO DE LA COSTA TROPICAL Y CHOCOLATE BLANCO 8,00€

Con chantilli de 5 especias y salseado con caramelo salado)

Flan of mango and white chocolate (with 5-spice chantilly and salted caramel sauce)

Flan au chocolat blanc et à la mangue avec chantilly aux 5 épices et sauce au caramel salé

TARTA DE QUESO CURADO 8,00€

Con mermelada de higos y crumble de caramelo

Oven-baked cheesecake with fig jam and caramel crumble

Tarte au fromage avec confiture de figues et crumble au caramel

TORRIJA CON SORBETE DE MANGO 8,00€

"French toast" with mango sorbet

Pan perdu avec sorbet de mango

BIZCOCHO DE CERVEZA NEGRA 8,00€

Con cremoso de chocolate blanco, baileys y helado de pistacho

Stout beer sponge cake with white chocolate cream, baileys and pistachio ice cream

Gâteau à la bière noire avec crème au chocolat blanc, baileys et à la pistache

CERVEZAS

Beers



CERVEZAS ALHAMBRA



Cerveza grifo: 3,75€
Cerveza pinta: 5,80€
Alhambra Especial (0,33): 4,50€
Ipa (0,33): 4,50€
1925 (0,33): 4,50€
Roja (0,33): 4,50€
Radler (0,33): 4,50€
Sin alcohol (0,33): 4,50€
Sin gluten (0,33): 4,50€

LICORES

Spirits

Brandy Magno: 6,50€
Brandy Carlos I: 10,50€
Tía María: 6,50€
Baileys: 6,50€
Pacharán: 6,50€
Frangelico: 6,50€
Licor/orujo de hierbas: 5,75€
Pedro Ximénez: 4,75€
Limoncello: 6,50€



Aperol Spritz
9,50€

Sangría
Copa 9,50€
Jarra 25,00€

Amore Flamenco
Cava y cereza amarena
9,50€

COCKTAILS



Mojito
11,50€
Sin alcohol: 10,0€

Limonada
6,50€

Mojito passion fruit
12,50€
Sin alcohol: 10,0€

COMBINADOS 5 cl - 9,00€

WHISKY

J&B/ Ballantines/ Red Label/White Label

GIN

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

RON

Bacardi/ Legendario (Cuba)/ Cacique (Venez)/ Barceló/ Brugal (Rep. Dom.)

VODKA

Absolut

PREMIUM 5 cl. Top Brand

WHISKY

Johnnie Walker Black Label: 10,00€ - Jack Daniel's: 11,00€
Cardhu 12 años: 12,50€

GIN

G'Vine/ Hendriks/ 11,50€

RON

Havana 7 (Cuba): 10,00€

CAFÉS & TÉS

Expresso: 2,00€

Café con leche: 2,50€

Cortado: 2,50€

Cappuccino: 3,95€

Carajillo: 3,20€

Colacao: 3,50€

Manzanilla, Rooibos Vainilla, Te Rojo, Te verde 3,95€

Te Negro con Canela, Earl Grey, Jengibre y naranja

BEBIDAS

Cold Drinks

Refrescos y zumos: 3,50€

Refrescos 30cl Fuzetea/Aquarius: 4,00€

Agua 0,50L.: 3,00€