

## Entradas - Starters

1. **Tabla de ibéricos**.(1,6,7,11).....1/2 12,00 € / 21,00 €  
*Assortment of cured Iberian pork meats*
2. **Tabla de quesos**.(7).....1/2 11,00 € / 18,00 €  
*Assortment of cheeses*
3. **Rulo de queso de cabra sobre zócalo de tomate y albahaca**.(7,8).....14,50 €  
*Goat cheese rolls on a tomato and basil skirting*
4. **Revuelto de trigueros y gambas**.(1,2,3,7,11).....14,50 €  
*Scrambled eggs with asparagus and prawns*
5. **Ración de croquetas de la abuela** (1,2,6,7,8).....15,50 €  
*Selection of mini croquettes on an iceberg bed*
6. **Huevos rotos con virutas de Jamón Ibérico**.(1,3,6,7).....16'00 €  
*Broken eggs with thinly sliced Iberian ham*
7. **Cinta de pasta al huevo con ajo-aceite picante de gambas**.(1,2,3,7).....14,50 €  
*Egg pasta strips with spicy prawn garlic-oil*
8. **Lomo en manteca**.....13,00 €  
*Pork loin confit*
9. **Croquetón de la casa** (1,2,3,6,7,8,9,10) (Mínimo 2 unidades).....6,00 €  
*The big ham croquette*
10. **Tosta de Salmón** (1,2,4,7).....15,50 €  
*Salmon toast*

## Ensaladas - Salads

11. **Nuestra ensalada especial Baleario**.(4,7,9).....15,50 €  
*Our special salad "Baleario"*
12. **Ensalada mixta**.(4,9).....14,00 €  
*Mixed salad*
13. **Ensalada malagueña**.(3,4).....15,50 €  
*Malaga style potato salad*
14. **Tomate aliñado**.....9,00 €  
*Dressed tomatoes*
15. **Timbal de Piriñaca con gambas**.(2,3).....16,50 €  
*Timbale of vegetables and prawns*



PRECIOS CON IVA INCLUIDO

(\*): Consultar al personal

## Sopas y caldos - Soups and broths

16. **Plato principal del día**.(\*).....9,00 €  
*Main course of the day*
17. **Consomé a la yema**.(7,9).....7,00 €  
*Cup of broth served with yolk*
18. **Consomé al jerez**.(9).....7,00 €  
*Cup of broth served with sherry*

## Pescados - Fish dishes

19. **Lenguado del litoral andaluz al vino albariño o plancha**.(2,4).....24,50 €  
*Sole from andalusian coasts cooked with albariño wine*
20. **Cachetes de rape al grill o frito**.(4).....24,00 €  
*Monkfish fillets, grilled or fried, served with soft garlic mousseline*
21. **Lomos de bacalao al modo de la ribera**.(1,2,4).....22,00 €  
*Cod loins with ribera style dressing*
22. **Calamar nacional a la plancha**.(4,9).....24,50 €  
*Grilled national squids*

## Carnes.- Meat dishes

23. **Medallón de solomillo de ternera al foie de oca/plancha**.(7).....26,00 €  
*Sirloin medallions with goose foie*
24. **Churrasco de cerdo a la parrilla**.(3).....20,00 €  
*Grilled pork steaks*
25. **Hamburguesa de Angus 200 grs**.(1,3,7,10,11).....23,00 €  
*Premium angus burger*
26. **Choto al ajillo**.....26,00 €  
*Traditionally cooked goat meat in olive oil and garlic*
27. **Combinado de la comarca**.(3).....16,00 €  
*Traditional local dish with roasted potatoes, fried egg, black pudding, chorizo and pork loin*
28. **Entrecot de ternera a la parrilla**.....23,00 €  
*Grilled beef entrecote*
29. **Chuletillas de cordero a la parrilla**.....24,00 €  
*Grilled lamb chops*

## Postres - Desserts

30. **Helado de menta sobre tatami de bizcocho**.(1,3,6,7).....8,00 €  
*Mint ice-cream served on sponge-cake tatami*
31. **Fruta natural de temporada**.....4,50 €  
*Fresh seasonal fruits*
32. **Piña caramelizada al brandy**.....6,50 €  
*Caramelized pineapple with brandy*
33. **Tarta al whisky**.....6,50 €  
*Whiskey cake*
34. **Copa de helado** (1,7).....6,50 €  
*Ice Cream cup*

## Postres de la casa - Homemade desserts

35. **Flan de huevo** (3,7).....  
*Egg Flan*
36. **Manzanas asadas**.....6,50 €  
*Baked apples*
37. **Pudin de leche condensada con teja de almendra**.(1,3,6,7,8,11).....6,50 €  
*Roasted milk with caramel almond tiles*
38. **Crema de queso con arándanos**(7).....6,50 €  
*Cream cheese with blueberries*
39. **Requesón con miel**(7).....6,50 €  
*Cottage cheese with honey*
40. **Cuajada**(7,8).....6,50 €  
*Milk curd dessert*
41. **Natillas**(7).....6,50 €  
*Custard*
42. **Pudin de almendras** (3,7,8).....6,50 €  
*Almond custard*



# sugerencias

(Mínimo dos personas. Reserva 24 hs)

**Migas del pastor**<sup>(1)</sup>  
*Shepherd's breadcrumbs*  
13,00 €/pers

**Cocido alhameño con su pringá**<sup>(9)</sup>  
*"jameño" chickpeas and meat stew*  
13,00 €/pers.

**Brazuelo de choto autóctono**  
*Roasted goat meat (shoulder) from our local farms*  
26,50 €/por pieza

**Paletilla de cordero pastenco**  
*Roasted lamb meat (shoulder)*  
55,00 €/por pieza

**Arroz al estilo del hortelano**  
*Rice with vegetables*  
17,00 €/pers.

**Arroz limpio al estilo del señorito**<sup>(2,4)</sup>  
*Gentleman's "fingers clean" paella*  
17,00 €/pers.

**Arroz caldoso con costillas y alcachofas**<sup>(2,4)</sup>  
*Rice in pork ribs and artichokes broth*  
17,00 €/pers.

**Arroz caldoso con pollo campero**<sup>(9)</sup>  
*Rice in free-range chicken broth*  
17,00 €/pers.



## Nuestra Carta



**RESTAURANTE  
BALNEARIO  
ALHAMA  
DE GRANADA**



**BALNEARIO ALHAMA  
DE GRANADA**



CALIDAD TURÍSTICA



SOSTENIBILIDAD  
TURÍSTICA