

## Entradas - Starters

1. **Tabla de ibéricos**.(1,6,7,11).....18,00 €  
*Assortment of cured Iberian pork meats*
2. **Tabla de quesos**.(7).....16,50 €  
*Assortment of cheeses*
3. **Rulo de queso de cabra sobre zócalo de tomate y albahaca**.(7,8).....12,00 €  
*Goat cheese rolls on a tomato and basil skirting*
4. **Revuelto de trigueros y gambas**.(1,2,3,7,11).....12,00 €  
*Scrambled eggs with asparagus and prawns*
5. **Carpaccio de Buey Cebón con lascas de queso viejo**.(7,10).....14,00 €  
*Fattened beef Carpaccio with finely sliced aged cheese*
6. **Selección de croquetas sobre cama de iceberg**.(1,2,6,7,8).....14,00 €  
*Selection of mini croquettes on an iceberg bed*
7. **Croquetón de jamón unidad**.(1,2,3,6,7,8,9,10)..... 2,50€
8. **Huevos rotos con virutas de Jamón Ibérico**.(1,3,6,7).....12'50 €  
*Broken eggs with thinly sliced Iberian ham*
9. **Cinta de pasta al huevo con ajo-aceite picante de gambas**.(1,2,3,7).....12,50 €  
*Egg pasta strips with spicy prawn garlic-oil*
10. **Lomo en manteca**.....12,00 €  
*Pork loin confit*
11. **Ajo Blanco**.....6,00 €  
*White garlic*
12. **Gazpacho**.....6,00 €
13. **Tosta de Salmón**.(1,2,4,7).....2,50 €

## Ensaladas - Salads

14. **Nuestra ensalada especial Baleario**.(4,7,9).....10,00 €  
*Our special salad "Baleario"*
15. **Ensalada mixta**.(4,9).....9,60 €  
*Mixed salad*
16. **Ensalada malagueña**.(3,4).....12,00 €  
*Malaga style potato salad*
17. **Tomate aliñado**.....7,50 €  
*Dressed tomatoes*
18. **Timbal de Piriñaca con gambas**.(2,3).....12,00 €  
*Timbale of vegetables and prawns*

## Sopas y caldos - Soups and broths

19. **Plato principal del día**.(\*).....7,50 €  
*Main course of the day*
20. **Consomé a la yema**.(7,9).....6,00 €  
*Cup of broth served with yolk*
21. **Consomé al jerez**.(9).....6,00 €  
*Cup of broth served with sherry*

## Pescados - Fish dishes

22. **Lenguado del litoral andaluz al vino albariño o plancha**.(2,4).....21,00 €  
*Sole from andalusian coasts cooked with albariño wine*
23. **Cachetes de rape al grill o frito**.(4).....20,00 €  
*Monkfish fillets, grilled or fried, served with soft garlic mousseline*
24. **Lomos de bacalao al modo de la ribera**.(1,2,4).....18,00 €  
*Cod loins with ribera style dressing*
25. **Calamar nacional a la plancha**.(4,9).....21,00 €  
*Grilled national squids*

## Carnes.- Meat dishes

26. **Medallón de solomillo de ternera al foie de oca/plancha**.(7).....23,00 €  
*Sirloin medallions with goose foie*
27. **Churrasco de cerdo a la parrilla**.(3).....16,80 €  
*Grilled pork steaks*
28. **Hamburgueza de Angus 200 grs**.(1,3,7,10,11).....20,00 €
29. **Choto al ajillo**.....22,00 €  
*Traditionally cooked goat meat in olive oil and garlic*
30. **Combinado de la comarca**.(3).....12,50 €  
*Traditional local dish with roasted potatoes, fried egg, black pudding, chorizo and pork loin*
31. **Entrecot de ternera a la parrilla**.....20,00 €  
*Grilled beef entrecote*
32. **Chuletillas de cordero a la parrilla**.....20,00 €  
*Grilled lamb chops*
33. **Cachopo de ternera y jamón**.(1,3,6).....22,00 €

## Nuestros postres - Our desserts

34. **Helado de menta sobre tatami de bizcocho**.(1,3,6,7).....7,00 €  
*Mint ice-cream served on sponge-cake tatami*
35. **Pastel de leche condensada con teja de almendra**.(1,3,6,7,8,11).....5,50 €  
*Roasted milk with caramel almond tiles*
36. **Fruta natural de temporada**.....4,00 €  
*Fresh seasonal fruits*
37. **Yogur varios sabores**.(7).....2,00 €  
*Flavoured yogurt*
38. **Falsos huevos fritos**.(7).....6,00 €  
*Faked fried eggs*
39. **Manzanas asadas**.....5,50 €  
*Baked apples*
40. **Piña caramelizada al brandy**.....5,50 €  
*Caramelized pineapple with brandy*
41. **Postre de la casa**.(7,\*).....5,50 €  
*Dessert of the day* Por encargo 24 hs. Mínimo 2 personas

## Nuestras recomendaciones -

### Our suggestions

(Mínimo dos personas. Reserva 24 hs)

42. **Migas del pastor**.(1).....11,00 €/pers.  
*Shepherd's breadcrumbs*
43. **Cocido alhameño con su pringá**.(9).....11,00 €/pers.  
*"jameño" chickpeas and meat stew*
44. **Brazuelo de choto autóctono**.....23,00 €/pers.  
*Roasted goat meat (shoulder) from our local farms*
45. **Paletilla de cordero pastenco**.(2 pax).....46,00 €/pers.  
*Roasted lamb meat (shoulder)*
46. **Arroz al estilo del hortelano**.....14,50 €/pers.  
*Rice with vegetables*
47. **Arroz limpio al estilo del señorito**.(2,4).....14,50 €/pers.  
*Gentleman's "fingers clean" paella*
48. **Arroz caldoso con costillas y alcachofas**.(2,4).....14,50 €/pers.  
*Rice in pork ribs and artichokes broth*
49. **Arroz caldoso con pollo campero**.(9).....14,50 €/pers.  
*Rice in free-range chicken broth*



(\*): Consultar al personal

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

# Nuestros Vinos



## Tintos:

Marques de Cáceres Cza. D.O Rioja.....	17,60 €
Protos Roble D.O Rivera del Duero.....	17,60 €
Castillo de Aza Roble D. O Rivera del Duero.....	14,50 €

## Rosados

Gran Feudo D.O Navarra.....	15,50 €
Frizante.....	14,50 €

## Blancos

Castillo de San Diego.....	11,50 €
Solar de la Vega D.O Rueda.....	14,50 €
Maestrante semi.....	12,50 €

## Tintos Locales

Aranzada Roble.....	13,50 €
Aranzada Marchán.....	15,50 €
Aranzada Tempranillo.....	14,50 €
Aranzada Zagalón.....	14,50 €
Señorío de Nevada Bronce.....	17,00 €

## Blancos Locales

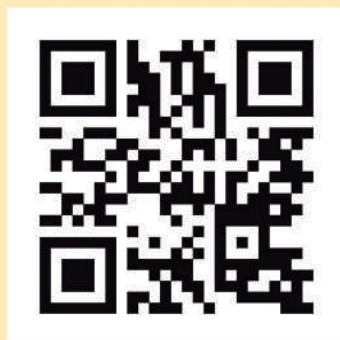
Romance seco.....	14,50 €
Romance dulce.....	14,50 €
Señorío de Nevada.....	14,50 €

## Cavas

Mini cava benjamín Freixenet.....	5,00 €
Cava Freixenet Carta Nevada.....	13,50 €
Cava Freixenet Brut Nature.....	17,00 €

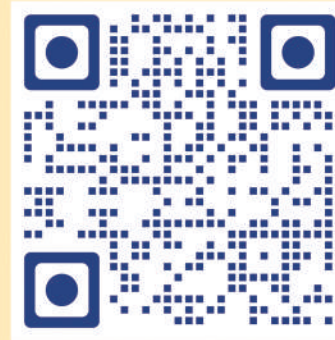


Nuestra carta



Visita

nuestras redes



# Nuestra Carta



Balneario  
Alhama  
de Granada