





Verde que te quiero verde

Salads

 	Cogollos de lechuga a la cordobesa / <i>Lettuce hearts with fried baby garlic</i>	7,50€
 	Tomate aliñado / <i>Dressed tomatoes</i>	7,00€
 	Ensalada de carmela / <i>Carmela´s salad</i>	9,50€
	Timbal de aguacate, tomate, bacalao ahumado y cebolleta / <i>Avocado salad with tomato, smoked codfish and chives</i>	11,50€
	Ensalada César a nuestro modo / <i>Cesar´s salad in our own way</i>	10,50€
	Salmorejo cordobés con jamón y huevo de codorniz / <i>Salmorejo cordobés with ham and quail egg (seasonal)</i>	7,00€
	Gazpacho en cuenco con manzana rallada (temporada) / <i>Andalusian tomato soup in bowl with grated apple (seasonal)</i>	6,50€
	Gazpacho en copa (en temporada) / <i>Andalusian tomato soup (served cold/ seasonal)</i>	4,00€

¡Hay huevos!

Eggs!

 	Huevos rotos con jamón y papas de Carmela / <i>Broken eggs with ham and potatoes from Carmela</i>	10,50€
	Alcachofas con huevo a baja temperatura, foie y jamón / <i>Broken eggs with ham and potatoes from Carmela</i>	17,50€
	Revuelto de morcilla, pera, reducción de Oporto y huevo a baja temperatura <i>Sautéed black pudding, pear, reduction of Oporto and egg at low temperature</i>	12,50€

Comparte& picotea

To share

 	Parrillada de verduras de la Vega de Granada / <i>Grilled vegetables from Granada</i>	9,90€
	Ensaladilla rusa (patata, mahonesa y gamba) / <i>Russian salad (potato, mayonnaise and shrimp)</i>	7,50€
	Jamón de Trevélez cortado a cuchillo (100gr) / <i>Trevélez ham cut with a knife (100gr)</i>	11,00€
	Jamón Ibérico de Bellota (90gr) / <i>Acorn Iberian Ham (90gr)</i>	19,50€
	Lomo de orza hecho en casa (200gr) / <i>Loin in homemade oil (200gr)</i>	9,90€
 	Queso de oveja (200gr) / <i>Sheep cheese (200gr) (200gr)</i>	13,50€
	Las croquetas de Carmela (unidad*) / <i>Carmela's Homemade croquettes (unit*)</i> Jamón - rabo de toro - morcilla con cebolla caramelizada / <i>Ham - oxtail - blood sausage with caramelized onions</i>	*2,10€
	Berenjenas fritas con miel de caña y semillas de sésamo / <i>Fried aubergines with cane honey and sesame seeds</i>	9,50€
	Foie micuit de pato con mermelada de higo / <i>Foie micuit of duck with fig jam</i>	16,,50€

Al rico cuchareo

Cooked dishes

	Sopa de maimones / <i>Traditional garlic soup</i>	6,90€
	Sopa de puchero con yema / <i>Traditional soup cooked with chicken, ham, thin noodles and eggs</i>	6,50€
	Pochas con codillo desmigado / <i>Pochas with crumbled knuckle</i>	12,00€
	Majaíllo de espinacas con garbanzos / <i>Spinach with chickpeas</i>	10,50€
	Manitas de cerdo guisadas / <i>Stewed pork trotters</i>	12,00€
	Cocido de la abuela / <i>Grandma´s cocido (traditional chickpea-based stew with meat and vegetables)</i>	10,50€
	Callos con garbanzos tostados / <i>Corns with toasted chickpeas</i>	12,00€
	Fabes con almejas / <i>Stew with clams</i>	12,50€

 Si tiene alguna sugerencia de cuchara, se la preparamos por encargo.






Del mar a tu mesa

From the sea to your table

	Pavía de bacalao y ensalada de col / <i>Pavia of cod and coleslaw</i>	12,00€
	Salmón a la parrilla con verduritas salteadas / <i>Grilled salmon with sauteed vegetables</i>	17,50€
	Bacalao Carmela (bacalao a la romana, salsa de tomate casera y papas) / <i>Carmela´s cod (roman cod, homemade tomato sauce and potatoes</i>	18,50€
	Bacalao confitado con alioli de espinacas y manzana / <i>Cod confit with spinach and apple aioli</i>	18,50€
	Pulpo asado con mojo-picón y cremoso de patata / <i>Roasted octopus with mojo-picón and creamy potato</i>	17,50€

De nuestras tierras

Meat

	Codillo de cerdo con parmentier / <i>Pork knuckle with parmentier</i>	14,90€
	Entrecot de ternera con las papas de Carmela / <i>Beef steak with potatoes from Carmela</i>	19,50€
	Taco de presa ibérica con salteado de verduritas y mojo-picón / <i>Taco of Iberian prey with sautéed vegetables and mojo-picón</i>	17,60€
	Medallones de solomillo al Pedro Ximénez / <i>Sirloin medallions with Pedro Ximénez</i>	16,50€
	Paletilla de cordero segureño deshuesada con tajín de verduras y cuscús / <i>Segureño boneless lamb shoulder with vegetable tagine and couscous</i>	17,90€

Postres

Desserts

	Carmelillo	1,60€
	Fruta del tiempo / <i>Fruit of time</i>	3,50€
	Brownie de chocolate con “curd lemon” / <i>Chocolate brownie with lemon curd</i>	5,50€
	Leche frita con helado y salsa de frutos rojos / <i>Fried milk with ice cream and red fruit sauce</i>	5,50€
	Arroz con leche / <i>Rice pudding</i>	5,50€
	Lagrimas de Sultana / <i>Cake “lagrimas de Sultana”</i>	5,50€
	Tarta de queso / <i>Cheesecake</i>	5,50€
	Coulant de chocolate con helado / <i>Chocolate coulant with ice cream</i>	6,00€

Bebidas

Drinks

	Cerveza de barril / <i>Draught beer</i>	2,10€	2,50€
	Tinto de verano / <i>Wine with lemon or tonic</i>	-	2,50€
	Tercio Especial Alhambra / <i>Special Alhambra medium size-beer</i>	-	2,70€
	Alhambra 1925 reserva y similares / <i>Alhambra 1925 beer and similars</i>	-	3,00€
	Sangría / <i>Sangría</i>	-	3,50€
	Jarra de Cerveza / <i>Beer jug</i>	-	9,50€
	Jarra de Sangría / <i>Sangría jug</i>	-	13,50€
	Vermouth / <i>Vermouth</i>	-	3,50€
	Refrescos / <i>Soft drinks</i>	-	2,20€
	Zumos de botella / <i>Bottle juices</i>	-	1,80€
	Agua mineral 1/2l / 1l / <i>Mineral water 1/2l / 1l</i>	2,20€	3,00€
	Cerveza sin gluten / <i>Gluten-free beer</i>	-	3,00€

 *Vegetariano*  *Sin gluten*  *Posibilidad sin gluten*

Cocina abierta de / *kitchen open from* 12:00 - 00:00
Pan 1,10€ / *Bread* 1,10€ 10% IVA incluido / *10% VAT included*

LA CUCHARA DE
Carmela
GRUPOGASTRONÓMICO