


# Verde que te quiero verde

## Salads






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

# ¡Hay huevos!

## Eggs!



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

# Comparte& picotea

## To share



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

# Al rico cuchareo

## Cooked dishes






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








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

# De nuestras tierras

## Meat



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

# Postres

## Desserts



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

# Bebidas

## Drinks



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



# Carta de Vinos wines

## Vinos de la casa / House wines



Copa



Botella

Copa de tinto Rioja	3,20 €	14,50 €
Copa de tinto Ribera	3,50 €	16,00 €
Copa de tinto Granada	3,20 €	14,00 €
Copa de blanco Rueda	3,20 €	14,00 €
Copa de blanco semidulce	3,20 €	14,00 €
Copa de albariño	3,20 €	14,00 €
Copa de rosado	3,20 €	14,00 €
Copa de espumoso dulce	3,50 €	16,00 €
Copa de manzanilla	3,30 €	13,50 €
Benjamín de cava	4,50 €	

## Nuestra bodega / Our winery



Botella

### RIOJA

Urbión	16,00 €
Luis Cañas	22,00 €
200 Monges	49,00 €

### RIBERA

Montecastrillo (ecológico)	16,00 €
Finca Resalso	19,00 €
Dehesa de los Canonigos	31,00 €
Pago Carraovejas	48,00 €

### BLANCO Y ESPUMOSO / White & Sparkling

Acontia (Rueda)	18,00 €
Muñana blanco (Granada)	15,00 €
Paco y Lola (Albariño)	20,00 €
Viña Diezmo (Chardonay)	14,00 €
Roxanne (Cava ecológico)	17,00 €
Moët & Chandon	56,00 €