

An underwater scene with various fish swimming in a blue and green environment. A hexagonal grid pattern is overlaid on the scene, creating a textured effect. The text is centered in the right half of the image.

ENTRANTES | STARTERS

PAELLA | PAELLA RICE

ARROZ CALDOSO | MELLOW SPECIALTIES

FIDEUÁ | FIDEUA

CARNES Y PESCADOS | MEAT AND FISH

POSTRES | DESSERTS
ALÉRGENOS | ALLERGENS

A vertical bar on the right side of the page consisting of five overlapping circles in shades of blue, brown, orange, red, and green.



FRÍOS | COLD

- Tabla de quesos artesanos de Granada 🇮🇪 🇨🇪
 (Las RRR al pimentón y tomillo Montefrío)
 Selection of artisan cheeses from Granada
 (Las RRR, Montefrío) 18,00 €
- Ensaladilla de gambas 🍷 🍷
 Potato and shrimp salad 12,00 €
- Salmorejo Cordobés con jamón ibérico y huevo 🍷 🍷 🍷 🍷
 Salmorejo Cordobés with iberic ham and egg 10,00 €
- Ensalada fresca mixta con meliá 🍷 🍷
 Fresh mixed salad with tuna 12,00 €
- Datatas cremosas con meliá 🍷 🍷
 Creamy potatoes with tuna 12,00 €
- Ensalada de queso de cabra y piñones con vinagreta de miel y mostaza 🍷 🍷 🍷 🍷
 Goat cheese and pine nuts salad with honey and mustard vinaigrette 12,00 €
- Tomates de la huerta con ventresca de atún 🍷 🍷
 Garden tomatoes with tuna belly 13,00 €

CALIENTES | HOT

- Croquetas de gambas al ajillo 18,00 €
 Garlic prawn croquettes
- Gambas cristal fritas con pimientos asados y huevo cuajado 17,00 €
 Fried crystal prawns with roasted peppers and curdled egg
- Rabas de calamar fritas a la andaluza con ali-oli suave 12,00 €
 Andalusian style fried squids with ali-oli sauce
- Langostinos fritos con pimientos de padrón 17,00 €
 Fried prawns with Padrón peppers
- Boquerones fritos al limón 16,00 €
 Fried anchovies with lemon
- Corazones de alcachofas saltadas langostinos y jamoncito 17,00 €
 Sautéed artichoke hearts, prawns and ham
- Gambones ajillo con huevo cuajado y su perejil 17,00 €
 Garlic prawns with curdled egg and parsley



Precios con IVA incluido
 VAT included



Pregunte por nuestras sugerencias del día
 Ask about our daily specials

PAELLA | PAELLA

- Arroz a banda 🍷🍷🍷 18,00 €
Lubina salvaje, cazón y calamar
Seabass, squid and dogfish
- Señoret 🍷🍷🍷 18,00 €
Calamar, cazón y cola de gambón
Squid, dogfish and prawn tail (without shells)
- Rabo de toro | Stewed oxtail 20,00 €
- Negro | Black rice 🍷🍷🍷🍷🍷 19,00 €
Calamar, cazón y cola de gambón
Squid, dogfish and prawn tail
- Negro con carabineros | Black rice with scarlett shrimps 🍷🍷🍷🍷🍷 29,00 €
Calamar, cazón, cola de gambón y carabineros
Squid, dogfish and prawn tail with scarlett shrimps
- Marisco | Shellfish rice 🍷🍷🍷 25,00 €
Gamba, cigala, calamar, mejillones y cola de gambón
Prawn, crayfish, squid, mussel and prawn tail
- Bogavante | Lobster paella 🍷🍷🍷🍷🍷 29,00 €
Bogavante, cazón y cola de gambón
Lobster, dogfish and prawn tail
- Carabineros | Scarlet shrimp 🍷🍷🍷 29,00 €
Carabineros, calamar, cola de gambón
Scarlet shrimp, squid, dogfish



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*
Precio or Persona | *Price per Person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*

PAELLA | PAELLA



Verduras de temporada Vegetables of the season 🌱 Lo mejor de la huerta <i>Garden seasonal vegetables</i>	18,00 €
Dollo Chicken 🌱	18,00 €
Boletus y alcachofas 🌱 <i>Boletus and artichokes</i>	18,00 €
Dato con boletus y foie 🌱 <i>Duck confit, boletus and foie</i>	28,00 €
De ibéricos 🌱 <i>Iberian pork and seasonal vegetables</i>	22,00 €
Valenciana * (por encargo / on request) 🌱 Pollo, conejo, verduras y caracoles <i>Chicken, rabbit, vegetables and snails</i>	20,00 €




Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*
Precio or Persona | *Price per Person*
Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*



- Bogavante | Lobster* 🍷 🌱 🐠 🍷 29,00 €
Bogavante, cazón y cola de gambón
Lobster, dogfish and prawn tail
- Marinero | Sailor* 25,00 €
Calamar, cazón, cola de gambón, langostino tigre, mejillón y cigala
Squid, dogfish, prawn tail, tiger prawn, mussel and crayfish
- Señoret* 🍷 🌱 🐠 18,00 €
Calamar, cazón y cola de gambón
Seafood rice (without shells)
- Carabineros | Scarlet shrimp* 29,00 €
Carabineros, cazón, cola de gambón, calamar
Scarlet shrimp, dogfish, prawn tail and squid





Fideuá        19,00 €

Calamar, cazón y cola de gambón

Squid, dogfish and prawn tail

Fideuá negra | Black fideua        19,00 €

Cebolla, calamar, cazón, cola de gambón y tinta de calamar

Onion, squid, dogfish, king prawn tail and squid ink

Fideuá de marisco | Fideua Seafood        25,00 €

Calamar, cazón, cola de gambón, langostino tigre, mejillón, cigala

Squid, dogfish, prawn tail, tiger prawn, mussel and crayfish



Mínimo 2 Personas | *Min. 2 Persons*

Precio or Persona | *Price per Person*

Máximo 2 tipos de arroz por mesa | *Maximum 2 rice varieties per table*



CARNES Y PESCADOS | MEATS AND FISH



Presa Ibérica de bellota de la Sierra de Huelva  22,00 €
Iberian acorn-fed pork from the Sierra de Huelva

Solomillo de Buey con láminas de batata frita y espárragos 25,00 €
Beef tenderloin with fried sweet potato slices and asparagus

Rejo de pulpo asado   26,00 €
Grilled octopus fillet

Lubina con verduritas salteadas   24,00 €
Sea bass with sautéed vegetables



POSTRES | DESSERTS



Torrija brioche caramelizada con helado y crema de vainilla y lotus 9,00 €
Caramelized brioche French toast with ice cream and vanilla and lotus cream

Tarta de queso casera con galleta crujiente y mermelada de frutos rojos 🍷🌱🍷 7,00 €
Homemade cheesecake with crunchy biscuit and red fruit jam

Mango con helado de coco y crumble de naranja 🍷🌱🍷 9,00 €
Mango with coconut ice cream and orange crumble

Frutas de temporada 7,00 €
Fresh fruit

ALÉRGENOS | ALLERGENS

 CEREALES CON GLUTEN | GLUTEN WHEAT

 CRUSTÁCEO | CRUSTACEAN

 HUEVO | EGG

 APIO | CELERY

 MOSTAZA | MUSTARD

 SÉSAMO | SESAME

 ALTRAMUZ | LUPIN

 CACAHUETES | PEANUTS

 SOJA | SOYA

 LACTOSA | LACTOSE

 PESCADO | FISH

 FRUTOS SECOS | NUTS

 SULFITOS | SULPHUR DIOXIDE

 MOLUSCOS | MOLLUSCS

