

*Este es un lugar de encuentro con los orígenes de la cocina donde la técnica más antigua, el fuego de leña, cocina la carne, pescado, guisos, verduras, incluso postres, dándole ese aroma a la brasa. Se cocina respetando la calidad del producto realizando su sabor, aroma y textura.*

*This is a place where simplicity reigns. Our wood fire grill is the centerpiece of all our creations. The magnificent aroma, expected in wood fire cooking, plays an integral role in our dishes, including our desserts! We use simple techniques to ensure that the quality of ingredients is not hindered. We aim to simply bring out the flavours, textures and aromas in our food.*

## COMENZAMOS

1.- Con una ensalada de toda la vida	6,50€
2.- Ensalada César	10,00€
3.- Tomate aliñado	5,50€
4.- Plato de jamón	9,50€
5.- Plato de jamón de Cebo	15,00€
6.- Queso de Oveja (Extraordinario)	11,00€
7.- Las verduras de temporada plancha	9,50€
8.- Alcachofas de la casa	8,50€
9.- Berenjenas fritas con miel de caña	8,50€
10.- Pimientos asados en leña con ventresca	7,50€
11.- Revuelto de puerros con gambas	9,50€
12.- Revuelto chorizo / morcilla con papas	9,50€
13.- Brocheta pollo /cerdo	12,50€
14.- Huevos rotos con patatas y jamón	8,50€
15.- Ensaladilla Rusa	7,50€
16.- Croquetas caseras (Unidad)	1,00€
17.- Plato alpujarreño	11,50€
18.- Pinchos de cerdo / pollo con verduras o patatas	7,50€
19.- Migas camperas a lo bestia	10,00€
20.- Morcilla y longaniza de la alpujarra frita	8,50€
21.- Lomo en manteca	8,00€

## PESCADO

22.- Pata de pulpo a la brasa	15,50€
23.- Calamares fritos	8,50€
24.- Langostinos al Pil-Pil	9,50€
25.- Calamar a la brasa o plancha	100gr. 3,50€
26.- Bacalao frito	8,00€
27.- Lomo de bacalao con pisto	11,50€
28.- Adobo de pescado	8,50€
29.- Rosada a la plancha / frita	9,50€

## CARNES BRASA

30.- Pluma ibérica	100gr. 6,00€
31.- Costillar de corbata	15,00€
32.- Chuletillas de cordero	18,50€
33.- Paletilla de cordero	19,50€
34.- Chivo al ajillo	19,50€
35.- Chuletón de ternera madura	100gr. 6,50€
36.- Chuletón de cerdo a la brasa	14,50€
37.- Entrecot de ternera especial premium	100gr. 6,50€
38.- Solomillo de ternera premium	100gr. 6,50€
39.- Rabo de toro	18,50€

40.- Flamenquines de la casa	9,50€
41.- Queso frito con mermelada de pimientos	11,50€
42.- Costillas nazarí en salsa de la casa	12,50€
43.- Arroz por encargo (Mínimo 2 personas)	

**Todos nuestros platos van acompañados de guarnición.**

## DE CUCHARA

44.- Sopa de picadillo	4,50€
45.- Sopa de marisco	5,50€

Pan por comensal 0,60€

**Pregunten a nuestro personal por la carta de Alérgenos**

I.V.A. Incluido

## LET'S GET STARTED

1.- Traditional local salad	6,50€
2.- Caesar salad	10,00€
3.- Typical tomato salad	5,50€
4.- Plate of ham	9,50€
5.- High-grade iberian ham	15,00€
6.- Sheep cheese (Extraordinary!)	11,00€
7.- Seasonal vegetables grilled	9,50€
8.- Homemade artichokes	8,50€
9.- Fried aubergines with sugarcane honey	8,50€
10.- Wood fire roasted peppers with tuna belly	7,50€
11.- Leek stir-fry with prawns	9,50€
12.- Chorizo or morcilla stir-fry	9,50€
13.- Pork or chicken skewer	12,50€
14.- "Broken eggs": eggs, chips and ham	8,50€
15.- Russian salad	7,50€
16.- Homemade croquettes (Unit)	1,00€
17.- Dish from the Alpujarras (eggs, potatoes, chorizo, black pudding, peppers)	11,50€
18.- Pork, chicken skewers with vegetable and potatoes	7,50€
19.- Beastly Migas (bread, flour, chorizo, bacon, peppers, black pudding, ratatouille,...)	10,00€
20.- Black pudding and fried sausage of the Alpujarra	8,50€
21.- Pork loin in lard	8,00€

## FISH

22.- Grilled octopus legs	15,50€
23.- Deep-fried squid	8,50€
24.- Pil-Pil prawns: prawns in galic sauce	9,50€
25.- Grilled squid or iron	100gr. 3,50€
26.- Fried cod	8,00€
27.- Cod loin with pisto (tomato sauce, peppers, potatoes, zucchini, eggplant, garlic, onion, olive oil)	11,50€
28.- Marinated fish	8,50€
29.- Kingklip cooked on our iron / Grilled	9,50€

## MEAT GRILL

30.- Pluma ibérica: a unique and specific cut of prok	100gr. 6,00€
31.- Baby back ribs	15,00€
32.- Lamb chops	18,50€
33.- Lamb shank	19,50€
34.- Young goat with garlic	19,50€
35.- Madured T-bone steak	100gr. 6,50€
36.- Grilled pork steak	14,50€
37.- High-grade entrecote	100gr. 6,50€
38.- Beef tenderloin	100gr. 6,50€
39.- Ox tail	18,50€

40.- Homemade flamenquines	9,50€
41.- Fried cheese with a peppers jam	11,50€
42.- Moorish ribs in our special sauce	12,50€
43.- Rice on request (Minimum 2 people)	

**All our dishes are accompanied garrison.**

## SOUPS

44.- Chicken soup	4,50€
45.- Seafood soup	5,50€

Bread per person. 0,60€

**Ask our staff by the allergens chart**

V.A.T. Included

*Dies ist ein Ort, wo Einfachheit herrscht. Unser Holz Feuergrill ist das Herzstück aller unserer Kreationen. Das herrliche Aroma, erwartet in Holzfeuer Kochen, spielt und integrale Rolle unsere Gerichte, einschließlich unserer Desserts! Wir verwenden einfache Techniken die Qualität der Ingredientes nicht behindert werden. Unser Ziel ist es, die Aromen, Texturen und Aromen in unseren Lebensmitteln.*

*C'est un endroit où la simplicité règne. Notre bois Fire grill est la pièce maîtresse de toutes nos créations. L'arôme magnifique, attendu au feu de bois cuisine, joue et fait partie intégrante de nos plats, y compris nos desserts ! Nous utilisons des techniques simplestu veilles à ce que la qualité des ingrédients soit pas entravé. Nous visons simplement à faire ressortir les saveurs, textures et arômes de nos aliments.*

## FANGEN WIR AN

1.- Traditionelle lokale Salata	6,50€
2.- Caesar Salat	10,00€
3.- Salade de tomates	5,50€
4.- Teller schinken	9,50€
5.- Hochwertiger iberischer Schinken	15,00€
6.- Schafskäse (außergewöhnlich!)	11,00€
7.- Saisongemüse gegrillt	9,50€
8.- Hausgemachte Artischocken	8,50€
9.- Gebratene Auberginen mit Zuckerrohrhonig	8,50€
10.- Holzfeuer geröstete Paprika mit Thunfischbauch	7,50€
11.- Lauchrührbraten mit Garnelen	9,50€
12.- Chorizo or moricilla rührbraten	9,50€
13.- Hühner- oder Schweinespieß	12,50€
14.- "Broken Eggs": Eier, Chips und Schinken	8,50€
15.- Russischer Salat	7,50€
16.- Hausgemachte Kroketten (Einheit)	1,00€
17.- Gericht aus den Alpujarras (Eier, Kartoffeln, Chorizo, schwarzer Pudding, Paprika)	11,50€
18.- Schweinefleisch oder Huhn Spieße mit Gemüse und Kartoffeln	7,50€
19.- Beastly Migas (Brot, Mehl, Chorizo, Speck, Paprika, schwarzer Pudding, Ratatouille,...)	10,00€
20.- Schwarzer Pudding und Bratwurst der Alpujarra	8,50€
21.- Schweinelende in Schmalz	8,00€

## FISH

22.- Gegrillte Oktopus legsa	15,50€
23.- Frittierter Tintenfisch	8,50€
24.- Pil-Pil Garnelen: Garnelen in Galicsauce Gegrillter	9,50€
25.- Tintenfisch oder Eisen	100gr. 3,50€
26.- Gebratener Kabeljau	8,00€
27.- Longe de morue mit pisto <small>Tomatensauce, Paprika, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl</small>	11,50€
28.- Mariniertes Fisch	8,50€
29.- Eine Kingklip gekocht auf unserem Eisen	9,50€

## FLEISCHGRILL

30.- Pluma ibérica: <i>eine einzigartige und spezifische Schnitt von Proka</i>	100gr. 6,00€
31.- Babyrückenrippen	15,00€
32.- Lammkoteletts	18,50€
33.- Lammkeule	19,50€
34.- Junger Ziegenhexenknoblauch	19,50€
35.- Madured T-Bone-Steak	100gr. 6,50€
36.- Gegrilltes Schweinesteak	14,50€
37.- Hochwertiges Entrecôte	100gr. 6,50€
38.- Rinderfilet	100gr. 6,50€
39.- Ochsenchwanz	18,50€

40.- hausgemachte Flamenquines	9,50€
41.- Gebratener Käse mit pepers Marmelade	11,50€
42.- Moorish ribs in our special sauce	12,50€
43.- Reis auf Anfrage (mindestens 2 Personen)	

Alle unsere Gerichte werden Garnison begleitet.

## SUPPEN

44.- Hühnersuppe	4,50€
45.- Meeresfrüchtesuppe	5,50€

Brot vom Abendessen 0,60€

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Allergenbrief

inkl. MwSt

## COMMENÇONS

1.- Salade locale traditionnelle	6,50€
2.- Salade César	10,00€
3.- Salade de tomates typique	5,50€
4.- Assiette de jambon	9,50€
5.- Jambon ibérique de haute qualité	15,00€
6.- Fromage de brebis (extraordinaire)	11,00€
7.- Les légumes de saison sautés ou grillés	9,50€
8.- Artichauts de maison	8,50€
9.- Aubergines frites au miel de canne	8,50€
10.- Poivrons rôtis au feu de bois avec ventresca	7,50€
11.- Brouillé de poireaux avec des crevettes	9,50€
12.- Brouillé de chorizo ou morcilla	9,50€
13.- Brochette de poulet ou de porc	12,50€
14.- Oeufs uu plat avec pommes de terre et jambon	8,50€
15.- Salade russe	7,50€
16.- Croquettes maison (Unité)	1,00€
17.- Plat des Alpujarras (œufs, pommes de terre, chorizo, boudin noir, poivrons)	11,50€
18.- Brochettes de porc ou poulet aux légumes ou pommes de terre	7,50€
19.- Assortiment de charcuteries (Chorizo, bacon, poivrons, morcilla, pisto...)	10,00€
20.- Boudin noir et saucisse frite de l'Alpujarra	8,50€
21.- Longe de porc dans le saindoux	8,00€

## POISSON

22.- Pattes de poulpe grillées	15,50€
23.- Calmars frits	8,50€
24.- Crevettes Pil-Pil: (crevettes en sauce galiique)	9,50€
25.- Calmar ou a la plancha	100gr. 3,50€
26.- Morue frite	8,00€
27.- Filet de morue au Pestore (sauce tomate, poivrons, pommes de terre, courgettes, aubergines, ail, oignon, huile d'olive)	11,50€
28.- Poisson mariné	8,50€
29.- Kingklip grillée ou frite	9,50€

## VIANDE GRILLÉE

30.- Pluma ibérica: <i>un unique et spécifique coupe de prok</i>	100gr. 6,00€
31.- Travers de porc	15,00€
32.- Côtelettes d'agneau	18,50€
33.- Gigot d'agneau	19,50€
34.- Cabri en sauce	19,50€
35.- Côtelette de bœuf mûr	100gr. 6,50€
36.- Côtelette de porc à la braise	14,50€
37.- Entrecot de bœuf spécial premium	100gr. 6,50€
38.- Filet de bœuf premium	100gr. 6,50€
39.- Queue de taureau	18,50€

40.- Flamenquines maison	9,50€
41.- Fromage frit avec une confiture de poiurons	11,50€
42.- Côtes mauresques dans notre sauce spéciale	12,50€
43.- Riz sur demande (Minimum 2 personnes)	

Tous nos plats sont accompagnés de garniture.

## A LA CUILLÈRE

44.- Soupe au poulet	4,50€
45.- Soupe aux fruits de mer)	5,50€

Pain par personne. 0,60€

Demandez à notre personnel la carte des Allergènes

TVA incluse