



NOCHES ESPECIALES DE ARROCES

ENTRANTES A COMPARTIR

Sopa fría de melón con aroma de vino de Jerez y sus guarniciones SF | FS

Ensalada marinera ML | P

Nuestra ensalada César P | L | G

Escalivada de verduras asadas SF

Remojón granadino P

ARROCES A ELEGIR

Arroz de verduras de temporada y setas

Arroz de ibérico, pollo de corral y tirabeques

Arroz de sepia y marisco P | M | ML

GUARNICIONES

Verdurita de la huerta salteadas

Patatas asadas con crema agría

POSTRES (A ELEGIR)

Ensalada de frutas de temporada

Lemon pie con aroma de romero G | H | L

Piononos de Santa Fe G | H | L

Selección de quesos artesanos con sus guarniciones G | L | FS

68 €

Precio por persona
Niños menores de 12 años – 45 €

G	Gluten	FS	Frutos Secos	C	Cerdo	CH	Cacahuetes
L	Leche	AJ	Ajo	SJ	Soja	AL	Altramuces
H	Huevo	M	Crustáceos	A	Apio	S	Sésamo
P	Pescado	ML	Moluscos	MZ	Mostaza	SF	Sulfitos

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa.



PAELLA NIGHTS

STARTERS TO SHARE

Chilled melon soup with a hint of sherry and its garnishes SF|FS

Seafood salad ML|P

Our Caesar salad P|L|G

Roasted vegetable salad SF

Grenadian remojón P

CHOICE OF RICE

Rice with seasonal vegetables and mushrooms

Rice with Iberian pork, free-range chicken and snow peas

Rice with cuttlefish and seafood P|M|ML

SIDES

Sautéed garden vegetables

Roasted potatoes with sour cream

CHOICE OF DESSERTS

Seasonal fruit salad

Lemon pie with a scent of rosemary G|H|L

Piononos from Santa Fe G|H|L

A selection of artisan cheeses with accompaniments G|L|FS

68 €

Price per person.
Children under 12 – 45 €

G Gluten
L Milk
H Egg
P Fish

FS Nuts
AJ Garlic
M Shellfish
ML Molluscs

C Pork
SJ Soya
A Celery
MZ Mustard

CH Peanuts
AL Lupins
S Sesame
SF Sulphites

Please let us know any intolerances so we can suggest the best alternative.