

MENU

CLASICOS

APEROL SPRITZ	7
LIMONCELLO SPRITZ	7
VERMOUTH DE LA CASA	4,5
TINTO DE VERANO	4,5
COPA SANGRIA	5,5
JARRA SANGRIA	16,5
COPA VINO	4
TANQUE CRUZCAMPO	4
COPA CAVA	4
COPA FRIZZANTE	4,5

PAN Y PIQUITOS	1,5
----------------	-----

ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONE DE INFORMACIÓN SOBRE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, REGLAMENTO (EU) 1169/2011. SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL



GAZPACHO	 
Sopa fresca de tomate, pimiento, ajo, perejil, aceite, vinagre y sal decorado con picatostes. Un clásico andaluz. Fresh tomato soup with peppers, garlic, parsley, olive oil, vinegar and salt garnished with croutons. Andalus style classic.	
CHIPIRONES A LA PLANCHA	
Chipirones flameados en la plancha con ajo y perejil. Flamed grilled squids with garlic and parsley.	
BOQUERONES EN VINAGRE	
Para mojar el pan con ajo y perejil, nada más que decir. Anchovies in vinegar with garlic and parsley.	
SARDINAS (1u)	 
Sardina en aceite sobre tomate fresco con porra Antequerana. Inesperado pero increíble. Sardine in oil with fresh tomato slice and porra Antequerana. Unexpected but incredible.	
EMPANADILLA DE CARNE	 
Masa de hojaldre rellena de carne tierna con cebolla, aceitunas y huevo. Pastry stuffed with juicy beef, onions, egg and olives.	

CALAMARES FRITOS	 
Fried calamari rings.	
PUNTILLITAS FRITAS	 
Fried baby squids.	
HUEVOS ROTOS C/JAMÓN	
Patatas fritas, huevos fritos y jamón Ibérico. Nada mas que decir. Potatoe fries, fried eggs and Iberico ham. That's enough.	
ENSALADILLA RUSA	  
Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA. Classic Salad with potato, carrot, tuna, egg, olives and our HOMEMADE mayonnaise.	

DOBLE CHEESEBURGUER	  
Doble carne de Res, doble queso y salsa BBQ al estilo Granada acompañada con patatas fritas. Un clásico de toda la vida. Double beef patty, double cheese and Granada's style BBQ sauce served with french fries. Just a classic.	

Tapas

3,5	PIMIENTOS PADRÓN		4,5
Pimientos fritos y sal Mandon. Simple y clásico. Fried padron peppers with Mandon salt. Simple and classic.			
4,8	TORTILLA DE PATATAS	 	3,8
Tortilla al estilo español de patatas trozadas con huevo y cebolla. Spanish style omelette mixed with handcut potatoes, onions and eggs			
4,2	ENSALADILLA RUSA	  	3,8
Ensalada clásica de patata, zanahoria, atún, huevo, aceitunas y nuestra mayonesa CASERA. Classic Salad with potato, carrot, tuna, egg, olives and our HOMEMADE mayonnaise.			
2,8	CALLOS A LA ANDALUZA		4,5
Callos clásicos andaluces servidos en cazuela de barro. Clasic andaluzian style pork stew served in clay crockpot.			
3,5	PATA DE JAMÓN AL HORNO		4,5
Pata de jamón cocida a fuego lento. Slow braised ham leg.			

Para compartir

13,5	PATATAS BRAVAS	 	8,9
Patatas fritas con salsa brava al estilo Granada elaborada con mayonesa casera. Potatoe fries with Granada's style brava sauce.			
12			
11,5	TARTARE DE ATÚN CURADO C/AGUACATE	 	16
Tartar de atún en salsa de soja con aguacate y salsa naranja/miel. Tuna tartar in soya sauce with avocado with honey/orange sauce.			
9,5	TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 100G		20
Tabla de jamón Ibérico de alta calidad. High quality Iberico ham board.			
	TABLA DE QUESO MANCHEGO E IBÉRICOS	 	20
Manchego cheese and Iberico cuts board			

Hamburguesas

15,5	HAMBURGUESA GRANADA	  	15,5
Doble carne de Res, queso de cabra, chutney de tomate y rúcula acompañada con patatas fritas. Double beef patty, goat cheese, tomato chutney and arugula served with french fries.			

Especialidad de la Casa

	Tapa	Ración
GAMBAS AL PIL PIL	4,9	13,5
Gambas flameadas en aceite con ajo, perejil, cayena y vino blanco. Flamed baby prawns cooked with garlic, parsley, cayenne and white wine.		
CROQUETAS	3,8	13,5
(Tapa 2u - Ración 8u) Selección de croquetas de temporada malagueñas. Malaga's season croquettes selection.		
MEJILLONES A LA MARINERA	4	13,5
Mejillones cocidos emplatados con salsa marinera casera. Mussels served with a homemade marinara sauce.		
ATÚN EN TATAKI	4,9	
Atún con salsa miel/naranja, rebosado en soja con sésamo sobre crema de calabacín. Tuna dressed with honey/orange sauce, breaded with sesame seeds over a zucchini cream.		
BERENJENAS FRITAS C/MIEL DE CAÑA		11
Berenjenas fritas con salsa de miel de caña de "Frigiliana". Fried aubergines with honey cane sauce from "Frigiliana".		
LASAGNA DE VERDURA A LA BOLOGNESE DE SOJA		14,5
Lasagna casera de calabacín, zanahoria y berenjena con salsa bolognesa de soja, salsa blanca y queso parmesano. Homemade zucchini, carrot and aubergine lasagna with soy Bolognese, white sauce and parmesan cheese.		

Paellas

MARISCOS:	Langostinos, mejillones, calamares
Seafood: squid, prawns, mussels	
VEGETALES:	Verduras de temporada
Vegetables: vegetables of the season	
POLLO	
Chicken	

Para 2 personas
25
Individual
17

Fideua

MARISCOS:	Langostinos, mejillones, calamares
Seafood: squid, prawns, mussels	
VEGETALES:	Verduras de temporada
Vegetables: vegetables of the season	
POLLO	
Chicken	

Para 2 personas
25
Individual
17

Carnes

ENTRECOTE 400G	26,5
400g de Lomo alto a la plancha acompañado con patatas, pimientos y tomates. 400g of grilled strip loin served with potatoes, peppers and tomatoes	
CARRILLADA	17,5
Carne de cerdo cocida a fuego lento en salsa de vino, cebolla y miel de caña acompañado con patatas, tomates y pimientos. Slow braised Iberian pork cheeks in wine, onion and honeycane sauce served with potatoes, tomatoes and peppers.	
MILANESA A CABALLO	16
Pollo empanado con huevo frito acompañado con patatas, tomates y pimientos Breaded chicken filete with fried egg served with potatoes, tomatoes and peppers	
FLAMENQUIN	16
Lomo de cerdo rellena de jamón de bodega, queso y pimiento italiano con huevo frito acompañado con patatas, tomates y pimientos. Pork loin roll stuffed with ham, cheese and peppers tserved with fried egg, potatoes, tomatoes and padron peppers.	

Pescados y Mariscos

PULPO A LA PLANCHA	26,5
Pulpo a la pancha acompañado con patatas, tomates y pimientos. Grilled octopus served with potatoes, tomatoes and peppers.	
CHIPIRONES A LA PLANCHA	15,5
Chipirones flameados en la plancha con ajo y perejil acompañado con patatas, tomates y pimientos. Flamed grilled squids cooked with garlic and parsley served with potatoes, tomatoes and peppers	

Ensaladas

ENSALADA GRANADA	11,5
Lechuga iceberg, espinaca, tomate, queso de cabra caramelizado, pipas garrapiñadas con salsa de mostaza y miel Iceberg lettuce, spinach, tomato, caramelized goat cheese, caramelizad seeds with a honey mustard dressing	
ENSALADA CÉSAR CON POLLO	12,5
Cogollos, pollo frito, queso parmesano, croutons, salsa César . Lettuce hearts, fried chicken, parmesan cheese, croutons, caesar sauce.	
ENSALADA MIXTA	10
Lechuga iceberg, tomate cherry, atún, aceitunas, cebolla, huevo, vinagreta. Iceberg lettuce, cherry tomato, tuna, olives, onion, egg, vinaigrette.	



ESQUINA GRANADA

by GRUPO AM

TAPAS & COCINA ESPAÑOLA

BEBIDAS / DRINKS

SPRITZ & MIXTOS

7€

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Cava, Soda

CLASICO NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth

EL INGLES

Gin, Tónica

EL CUBATA

Ron, Coca Cola

EL ARGENTINO

Fernet, Coca Cola

EL RUSO

Vodka, Soda

EL IRLANDES

Whiskey, Coca Cola

LICORES / DRINKS

5€ (50ml)

VODKA	GIN	LIMONCELLO	AMARETTO
WHISKY	RON	FRANGELICO	PACHARAN
TEQUILA	FERNET	JAGERMEISTER	BAILEYS

BRANDY DE JEREZ	(50ml)	VERMOUTH	(50ml)
Carlos I	8	De la Casa (Málaga)	4,5
Carlos III	6	La Copa (Jerez)	5

CHUPITOS

Clásicos	3
De la Casa	2

SIN ALCOHOL / NON ALCOHOLIC

Agua (500ml)	2	Agua c /gas (500ml)	2,5
Refrescos	3	Zumos (200ml)	2,5
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Aquarius, Nestea, Tónica</i>		<i>Piña, Naranja, Melocotón</i>	

CERVEZAS / BEERS

Caña Cruzcampo	2,5
Tanque Cruzcampo	4

BOTELLINES / BOTTLE

El Aguila	3
Heineken	3,5
El Alcázar	3,5
Cruzcampo Gluten Free	3,5
Amstel 00 Tostada	3,5

CLASICOS / CLASSIC

Tinto de Verano	4,5
Copa de Sangría	5,5
Jarra de Sangría	16,5

VINOS / WINES

TINTOS / REDS

RIOJA	Copa	Btl
Graciente (Cosecha)	4	17,5
Viña Diezmo (Crianza)		22
Ramón Bilbao (Crianza)		24

RIBERA

Finca Engalia (Roble)	4	18,5
Señorío de Nava (Roble)		24
Señorío de Nava (Crianza)		26

MALAGA

Bocatinta (Joven)	4,5	22
Bocatinta (Crianza)		28
Gross Ecos (Syrah)		32
Gross (Cabernet Sauvignon)		36

BLANCOS / WHITES

Marques del Atrio (Cosecha - Seco)	4	20
Embrumas Verdejo (Semidulce)	4	18
Pandora Verdejo (Criado en Lías)		24
Albariño BOJ 570 (Rías Baixas)		28

ROSADOS / ROSE

Viña Campus (Navarra)	4	18
Señorio de Nava (Ribera)		22
Emina (Cigales)		24

ESPUMANTES / SPARKLINGS

Viña Nebula Brut Nature (Cava)	4	18
Sparkling Croft Twist (Frizzante)	4,5	22
Moscato Carmela (Moscato)	4	22



ESQUINA GRANADA

by GRUPO AM

TAPAS & COCINA ESPAÑOLA

POSTRES / DESSERTS

CREMA CATALANA 6

  *Spanish custard topped with a layer of caramelized sugar*

TARTA DE QUESO 7

  *Spanish style cheesecake*

CHOCOTORTA 7

    *Rich layers of chocolate cookies, blended dulce de leche and cream cheese, creating a smooth and irresistible dessert*

TIRAMISU 7

    *Delicate layers of espresso-soaked ladyfingers, velvety mascarpone cream, and a dusting of cocoa, creating a timeless dessert.*

LIQUIDOS / LIQUIDS

MÁLAGA DULCE VIRGEN	4
PEDRO XIMENEZ DULCE	4,5
MANZANILLA SOLEAR	3,5
VERMOUTH DE LA CASA (MALAGA)	4,5
MOSCATO CARMELA	4

CAFÉ / COFFEE

ESPRESSO	2	AMERICANO	2,3
ESPRESSO DOBLE	2,3	CORTADO	2,3
CAFÉ SOLO	2	CAFÉ CON LECHE	2,5
CARAJILLO	3,5	TE	2
<i>(Brandy, Whisky o Baileys)</i>		<i>(Negro, Verde, Rojo, Menta, Manzanilla)</i>	