

BIENVENIDOS

Español 1

English 7

Français 13

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 100% (*)	36 €
Selección de quesos granaínos (*)	25 €
Croquetas caseras Pregúntenos la variedad del día	18 €
Steak tartar de buey del Pazo Recimil madurado con tostadas de pan de cerveza	19 €
Yuca frita con salsa criolla	15 €
Pollo frito con ajos de La Vega de Granada	16 €
Ensaladilla de langostinos con regañás	15 €

ENSALADAS

Ensalada Washington Irving (*) Hojas, hortalizas, frutos y tallos con huevo campero y atún	14 €
Ensalada de pimientos asados Con aceitunas negras y ventresca	16 €
Ensalada de Almuñécar	15 €

PARA ENTRAR EN CALOR

Vichyssoise con croutons y nube de Montefriño	14 €
Consomé de pollo con picadillo de huevo y jamón ibérico	12 €

PESCADOS

Rodaballo <i>à la grenobloise</i> con lombarda salteada con ajos y jamón ibérico	29 €
Fritada de bacalao del altiplano de Granada	25 €
Pata de pulpo braseada sobre puré de apio nabo y salsa de pimentón	30 €

CARNES A LA BRASA

Pierna de cordero deshuesada sobre puré de colifrol al Ras el Hanout y tabulé de verduras	26 €
Ravioli de carrillera de vaca y setas con el jugo de su guiso	25 €
Presa de cerdo San Pascual al estilo moruno con verduras glaseadas	28 €
Pechuga de pollo a la brasa con salsa mozárabe y arroz	22 €

PIZZAS (*)

Margarita	17 €
Cuatro quesos	17 €
Jamón y champiñones	17 €
Atún y cebolla	17 €
Diávola	17 €

ARROCES

Arroz a banda 26 € / p.p.

Mínimo para 2 personas

Arroz de buey del Pazo Recimil 26 € / p.p.

Mínimo para 2 personas

SÁNDWICHES Y BOCADILLOS

Sándwich Club 17,50 €

Pollo, tomate, lechuga, bacon,
queso cheddar y mayonesa

Sándwich vegetal 16 €

Rúcula, tomate, aguacate, pepino, cebolla
y espárrago blanco

Sándwich bikini (*) 13 €

Jamón York, queso cheddar y queso semicurado

Hamburguesa de vaca madurada
del Pazo Recimil 19,50 €

Hamburguesa de vaca madurada, rúcula, tomate,
cebolla, queso cheddar y nuestra salsa W.I.

Topping a elegir 0,50 € / c.u.

Bacon, huevo a la plancha,
queso de cabra o pepinillo

Hamburguesa vegana 17 €

Con rúcula, tomate, aguacate y cebolla

Pan brioche de cochinita pibil 18 €
con cebolla encurtida

POSTRES

Tarta de queso Montefriño con helado de frutos rojos	10 €
Tartaleta de maracuyá con merengue deshidratado y sorbete de fresa	12 €
Esponja de chocolate negro con sopa de chocolate blanco y toques de lima	11,50 €
Piononos de Santa Fe con helado de mandarina	12 €
Nuestra ensalada de frutas de temporada (*)	9,50 €

PARA NIÑOS

Rigatoni con salsa de tomate y queso rallado	16 €
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas	16 €

Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO y harina ECO molturada a la piedra: 3,50 €.

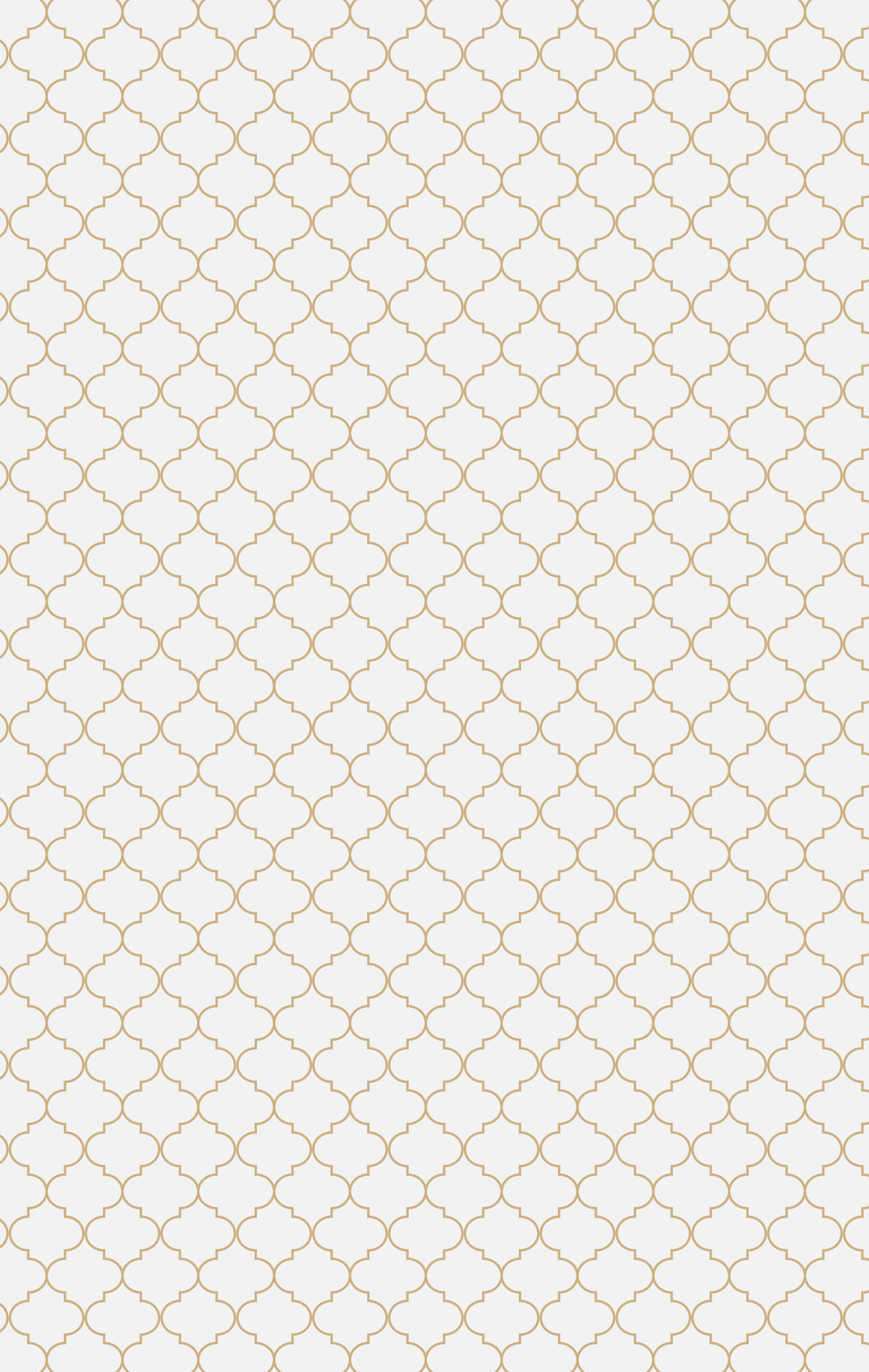
Room Service tiene un suplemento de 5 €. Los platos marcados con (*) se sirven las 24 horas del día.



No nos olvidamos de las personitas, consulte con nuestro equipo las opciones para los pequeños paladares.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.



W E L C O M E

TO SHARE

100% acorn-fed Iberian ham (*)	€ 36
Selection of Granada cheeses (*)	€ 25
Homemade croquettes Please ask about the daily variety	€ 18
Pazo Recimil matured ox steak tartare with beer bread toasts	€ 19
Fried cassava with criolla sauce	€ 15
Fried chicken with garlic from "La Vega de Granada"	€ 16
Shrimp salad with "regañas" (breadsticks)	€ 15

SALADS

Washington Irving salad (*) With greens, vegetables, fruits and stems, topped with a free-range egg and tuna	€ 14
Roasted pepper salad With black olives and tuna belly	€ 16
Almuñécar salad	€ 15

TO WARM UP

Vichyssoise with croutons and Montefriño cheese foam	€ 14
Chicken consommé with chopped egg and Iberian ham	€ 12

FISH DISHES

Turbot grenobloise served with red cabbage sautéed with garlic and Iberian ham	€ 29
Fried Granada plateau cod	€ 25
Braised octopus leg on a bed of celeriac purée and paprika sauce	€ 30

GRILLED MEAT DISHES

Boneless lamb leg on a bed of ras el hanout cauliflower purée and vegetable tabbouleh	€ 26
Beef cheek and mushroom ravioli with its stew sauce	€ 25
Moorish-style San Pascual pork shoulder with glazed vegetables	€ 28
Grilled chicken breast with rice and Mozarabic sauce	€ 22

PIZZAS (*)

Margherita	€ 17
Four cheese	€ 17
Ham and mushrooms	€ 17
Tuna and onion	€ 17
Diavola	€ 17

RICE DISHES

"A banda" rice (fish rice dish) Minimum 2 people	€ 26 / p.p.
Pazo Recimil ox rice Minimum 2 people	€ 26 / p.p.

SANDWICHES AND BURGERS

Club sandwich Chicken, tomato, lettuce, bacon, cheddar and mayonnaise	€ 17.50
Vegetable sandwich Rocket, tomato, avocado, cucumber, white asparagus and onion	€ 16
Ham and cheese sandwich (*) Boiled ham, cheddar and semi-cured cheese	€ 13
Matured beef burger from Pazo Recimil Beef burger, rocket, tomato, onion, cheddar and WI sauce	€ 19
Add toppings Bacon, fried egg, goat cheese, pickles	€ 0.50 / e.o.
Vegan burger Vegan patty, rocket, tomato, avocado and onion	€ 17
"Cochinita pibil" on a brioche bun with pickled onion Yucatán-style BBQ pork	€ 18

DESSERTS

Montefriño cheesecake with red berry ice cream	€ 10
Passion fruit tartlet with dehydrated meringue and strawberry sorbet	€ 12
Dark chocolate sponge with white chocolate soup and hints of lime	€ 11.50
Santa Fe piononos with tangerine ice cream Syrup sponge cake	€ 12
Our seasonal fruit salad (*)	€ 9.50

CHILDREN'S MENU

Rigatoni with tomato sauce and grated cheese	€ 16
Grilled chicken breast with chips	€ 16

Our homemade bread stone ground ECO wheat, sourdough and ECO craft beer: € 3.50.

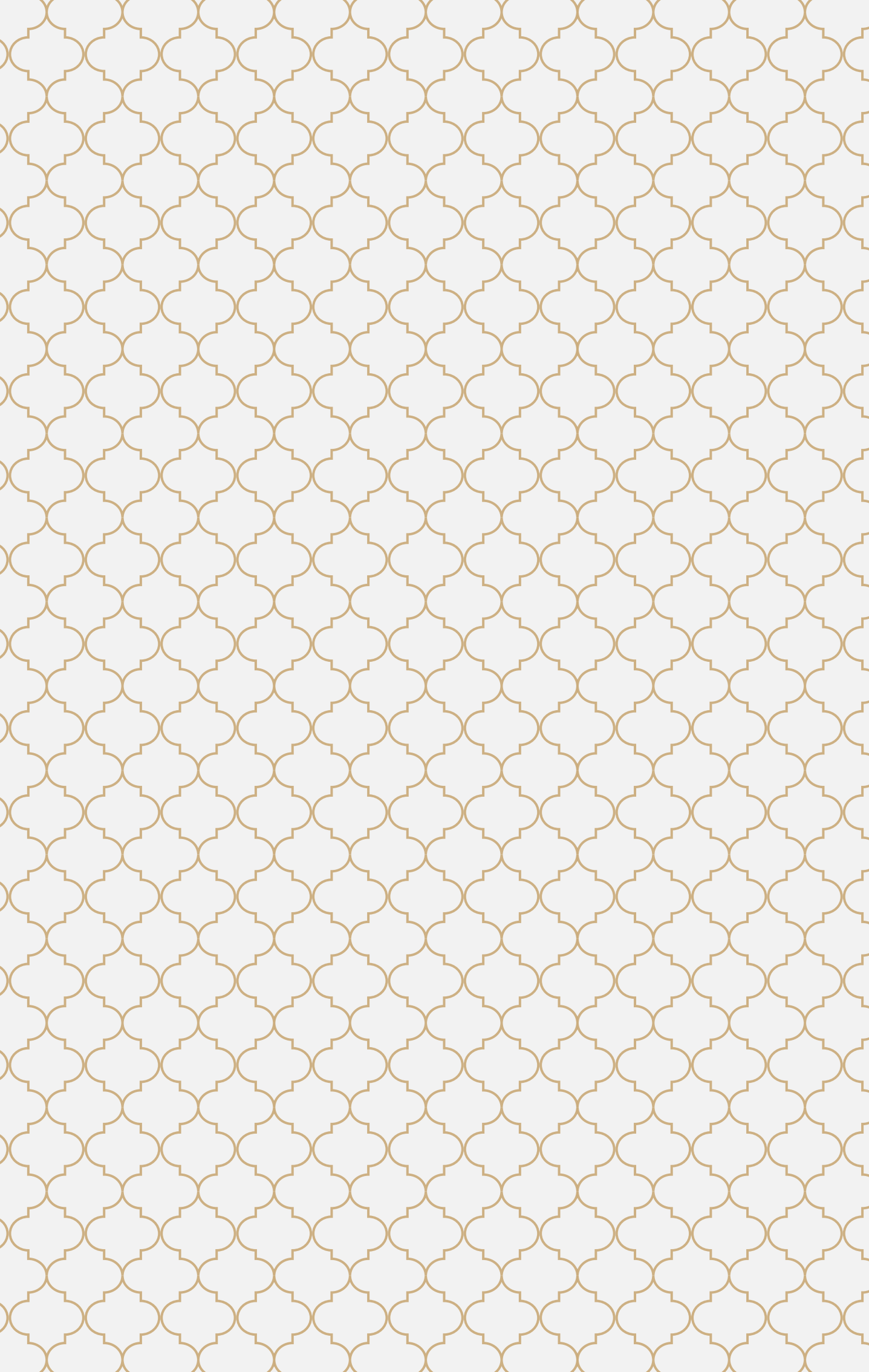
Room Service has an additional charge of € 5. Dishes marked with (*) are available 24 hours a day.



We don't forget the little ones, ask our team about the options for the small palates.

This establishment provides its customers with information on food allergies and intolerances. Please ask our staff for it.

Prices include VAT.



BIENVENUE

À PARTAGER

Jambon ibérique de gland 100% (*)	36 €
Sélection de fromages de Grenade (*)	25 €
Croquettes faites maison Demandez la variété du jour	18 €
Steak tartare de bœuf de Pazo Recimil mûré avec toasts de pain à la bière	19 €
Manioc frit avec sauce « criolla »	15 €
Poulet grillé avec ail de La Vega de Grenade	16 €
Salade de crevettes avec « regañás » (gâteau de pain croustillant)	15 €

SALADES

Salade composée Washington Irving (*) Avec salade verte, crudités, fruits et germes accompagnés d'œuf fermier et de thon	14 €
Salade de poivrons grillés Avec olives noires et ventrèche	16 €
Salade d'Almuñécar	15 €

POUR SE RÉCHAUFFER

Vichyssoise avec croûtons et nuage de Montefriño	14 €
Consommé de poulet avec œuf et jambon ibérique hachés	12 €

POISSONS

Turbot à la grenobloise avec poêlée de chou rouge, ail et jambon ibérique	29 €
Friture de morue du haut plateau de Grenade	25 €
Tentacule de poulpe braisé sur purée de céleri-rave et sauce au paprika	30 €

VIANDES GRILLÉE

Gigot d'agneau désossé sur purée de choux-fleurs au ras el-hanout et taboulé de légumes	26 €
Raviolis de joue de bœuf et champignons dans leur bouillon	25 €
« Presa » de porc San Pascual à la mode mauresque avec légumes glacés	28 €
Blanc de poulet grillé avec sauce mozarabique et riz	22 €

PIZZAS (*)

Margherita	17 €
Quatre fromages	17 €
Jambon et champignons	17 €
Thon et oignons	17 €
Diavola	17 €

RIZ

Riz « a banda » (sorte de paella) Minimum 2 personnes	26 € / p.p.
Riz au bœuf du Pazo Recimil Minimum 2 personnes	26 € / p.p.

SANDWICHS ET HAMBURGERS

Sandwich Club Poulet, tomate, laitue, bacon, cheddar et mayonnaise	17,50 €
Sandwich végétal Roquette, tomate, avocat, concombre, asperge blanche et oignon	16 €
Sandwich jambon fromage (*) Jambon d'York, cheddar et fromage mi-sec	13 €
Hamburger de bœuf mûré Pazo Recimil Steak haché de bœuf, roquette, tomate, oignon, cheddar et sauce WI	19,50 €
Garniture au choix Bacon, œuf au plat, fromage de chèvre, concombre	0,50 € <small>Prix pour chaque garniture</small>
Hamburger végétal Steak haché végétal, roquette, tomate, avocat et oignon	17 €
Pain brioché « cochinita pibil » avec oignon confit au vinaigre	18 €

DESSERTS

Cheesecake au fromage de Montefriëño avec glace aux fruits rouges	10 €
Tartelette aux fruits de la passion avec meringue déshydratée et sorbet à la fraise	12 €
Gâteau au chocolat noir avec coulis au chocolat blanc et touches de citron vert	11,50 €
Gâteaux roulés « piononos de Santa Fe » avec glace à la mandarine	12 €
Notre salade de fruits de saison (*)	9,50 €

POUR LES ENFANTS

Rigatonis à la sauce tomate et fromage râpé	16 €
Blanc de poulet à la plancha avec frites	16 €

**Notre pain artisanal farine ECO moulu à la pierre,
au levain et à la bière ECO: 3,50 €.**

Le Room Service a un supplément de 5 €. Les plats marqués
d'un (*) sont servis 24 heures.



On n'oublie pas les petites personnes, demandez à notre
équipe les options pour les petits palais.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des
informations relatives aux allergies et intolérances alimen-
taires. Demandez à notre personnel.

TVA comprise dans le prix.



GARNATA

RESTAURANTE

**ÁUREA
WASHINGTON IRVING**

Paseo del Generalife, 10
18009 Granada, España

+34 958 217 110
reservas@aureawashingtonirving.com
www.restaurantegarnata.com