

La ALQUERÍA de la VEGA

RESTAURANTE

PARA COMPARTIR Y DISFRUTAR

Jamón ibérico cortado a cuchillo	22 €
Selección especial de quesos de granja y artesanales 100% Granada	18 €
Coulant de ensaladilla rusa con yema de huevo en tempura	8 €
Degustación de croquetas caseras del Chef	11 €
Croquetón de rabo de toro	5,50 €
Huevos rotos con jamón serrano de la Alpujarra	11 €
Alcachofas plancha con jamón ibérico y foie	15 €
Salpicón de langostinos y aguacate de nuestra costa con salmorejo	14 €
Tosta de presa ibérica con base de salsa chimichurri	10 €
Tosta de jamón ibérico con aguacate de la costa	11 €
Crunch de pollo	8 €
Patatas voladoras con chips de boniato	7,50 €

VERDE Y SANO

Salmorejo "el de toda la vida" con jamón y huevo picado (en temporada)	6,50 €
Tomate de la Vega con burrata y pesto	11 €
Parrillada de verduras en horno josper	13 €
Ensalada templada de pollo "La Alquería"	12 €
Ensalada fresca de la casa	10 €

DE LA LONJA A LA MESA

Pulpo a la brasa sobre guacamole y mojo verde	19 €
Bacalao al ajoarriero	18 €
Salmón a la brasa con salsa de naranja y jengibre	18 €

Pregunta por nuestros pescados y mariscos de mercado y temporada

La ALQUERÍA de la VEGA

RESTAURANTE

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES AL HORNO JOSPER

Secreto de cerdo "San Pascual D.O Granada"	14, 50 €
Tomahawk de cerdo "San Pascual D.O Granada"	16,50 €
Presa de cerdo ibérico	17,50 €
Nuestro rabo de toro	17,50 €
Solomillo de ternera con foie y Oporto	21 €
Picaña (corte brasileño)	19 €
Chuletón de Vaca 1 kilo aprox	S/M
Carrilleras estofadas al vino tinto	15 €
Contramuslo deshuesado de pollo marinado	12 €

Todas nuestras carnes van acompañadas de guarnición

PARA LOS MÁS GOLOSOS 5,50€

Nuestra tarta casera de queso
Coulant de chocolate y helado cremoso de pistacho
Torrijas caramelizadas con crema suave de mango y helado de vainilla
Delicias nazaríes sobre crema de toffee y helado

Todos nuestros postres son caseros y hechos en casa con un tiempo de horneado de 15 minutos aprox.



Servicio de pan 1,20€ por persona / Precios IVA incluido

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias según el reglamento (EU) nº 1169/2011. Solicite información a nuestro personal.

NUESTRA BODEGA



VINO DEL MES

Botella 19,50€ / Copa 3,50€

D.O.P Vinos de Granada

Nombre / Uva

Iberos (Tempranillo, cabernet, syrah)	3 / 17 €
Guindalera (Tempranillo, cabernet, syrah, merlot)	19,50 €
Vertijana 3 (Tempranillo, cabernet, syrah, merlot)	21 €
Fontedei Prado Negro (Tempranillo, cabernet, syrah, merlot)	22 €

Copa/Botella

D.O Ribera del Duero

Nombre / Uva

Celeste Roble (Tempranillo)	3,15 / 18 €
Vizcarra Senda Oro (Tempranillo)	3,30 / 19 €
Vizcarra 15 Meses (Tempranillo)	25 €
Parada de Atauta (Tempranillo)	27 €
Emilio Moro (Tempranillo)	29 €
Alonso del Yerro (Tempranillo)	32 €
Tomás Postigo 3er año (Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, malbec)	39 €
Hacienda de Monasterio (Tempranillo, cabernet sauvignon)	42 €
Pago Carraovejas (Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot)	42 €

Copa/Botella

D.O Rioja

Nombre / Uva

Rioja de la Casa (Tempranillo)	3 / 17 €
Luis Cañas Crianza (Tempranillo)	19.50 €
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo, graciano, mazuelo)	27 €
Predicador (Tempranillo, garnacha)	32,50 €
200 Monges (Tempranillo, graciano, mazuelo)	49 €

Copa/Botella

Otras D.O.

Nombre / Uva / D.O

Rebels de Batea (Garnacha) Tierra Alta	19,50 €
Habla del Silencio (Tempranillo, cabernet, syrah) Extremadura	21 €
Losada (Mencía) Bierzo	21 €
Castaño Colección (Monastrell y cabernet) Yecla	21 €
Santa Digna (Carmenere) Chile	21 €
Senat del Montsant (Garnacha, cariñena, syrah) Montsant	22,50 €
Matsu El Recio (Tinta de Toro) Toro	22,50 €
Los Arrotos del Pendón (Prieto picudo) Castilla y León	29,50 €
Le Volte dell' Ornellaia (Merlot, cabernet sauvignon, sangiovese) Toscana	6,25 / 34,50 €
Purgatori (Cariñena, garnacha, syrah) Costers del Segre	7 / 39,50 €
Abadía Retuerta (Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot) Castilla León	39,50€
Paydos (Tinta de Toro) Toro	43,50 €
Ferrer Bobet Vinyes Velles (Cariñena, garnacha) Priorat	49 €
Jean Leon La Scala Gran Reserva (Cabernet sauvignon) Penedés	9 / 51 €

Copa/Botella

NUESTRA BODEGA



VINO DEL MES

Botella 19,50€ / Copa 3,50€

Vinos Blancos

Nombre / Uva / D.O

	Copa/Botella
Verdejo casa (Verdejo) Rueda	3,25/ 18,50 €
Villarei (Albariño) Rías Baixas	21 €
Jean Leon 3055 (Chardonnay) Penedés	21,50 €
Calvente (Moscatel) Granada	23 €
Louro (Godello) Valdeorras	24,50 €
Amalia (Malvasía Volcánica) Lanzarote	5,50 / 31€
Ekam (Albariño, Riesling) Costers del Segre	6 / 34,50 €

Vino Rosado

Nombre / Uva / D.O

	Copa/Botella
Las Mulas (Cabernet Sauvignon) Chile	3,25 / 18,50 €

Vinos Espumosos

Nombre / Uva / D.O

	Copa/Botella
Rania Brut Nature (Moscatel) Granada	22,50 €
Llopart (Parellada, Macabeo, Xarel-lo) Cava	27 €
Lanson Black Label (Chardonnay, pinot noir y meunier) Champagne	49 €
Moët & Chandon (Chardonnay, pinot noir y meunier) Champagne	55 €

VERMÚ

Nombre / Uva / D.O

	Copa
Vermú de casa "Myrrha"	2,75 €
Vermú de Garage (Moscatel) Granada	3 €
El Bandarra (Garnacha, xarel-lo) Penedés	3 €

Vinos Generosos

Nombre / Uva / D.O

	Copa
Manzanilla Señorita (Palomino Fino) Sanlúcar de Barrameda	2,75 €
Oloroso Alburejo (Palomino Fino) Jerez	3,25 €
Amontillado Tío Diego (Palomino Fino) Jerez	3,75 €
PX Candado (Pedro Ximénez) Jerez	4 €