

La CASTELLANA

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

NUESTRA ALACENA.

	MEDIA	ENTERA
Jamón al corte.	12,50 €	23,00 €
Selección de quesos del país.	12,50 €	21,75 €
Tabla de chacinas ibéricas.	11,75 €	19,50 €
Anchoas del Cantábrico "00" con patatas fritas caseras.	11,00 €	20,00 €

ENTRANTES.

Patatas bravas a nuestra manera.	7,50 €
Flores de alcachofas con queso payoyo y sal de jamón (unidad).	6,00 €
Ensaladilla rusa "La Castellana".	9,75 €
Croquetas de jamón y chorizo (8 unidades).	12,95 €
Espárragos "cojonudos" con porra antequerana y queso payoyo.	11,00 €
Pulpo a la brasa con parmentier de mostaza verde y ajada.	27,00 €
Cazuela de pimientos del piquillo rellenos de gambón en su salsa.	16,00 €
Patata "La Castellana" gratinada y rellena de jamón.	8,75 €

DE LA HUERTA.

Tomate 4 estaciones.	12,00 €
Ensalada de aguacate, espinacas y tocino frito con jugo de cítricos.	13,50 €
Ensalada de mango con langostino en tempura y kimchi.	13,00 €
Ensalada mediterránea con aguacate, tomates, pepino y ventresca de atún.	12,50 €

CON DOS HUEVOS.

Huevos rotos con jamón y foie.	15,00 €
Huevos rotos con sobrasada.	12,50 €
Huevos revueltos con setas de temporada.	14,00 €
Huevos rotos con chipirones.	13,50 €

CARNES.

Lagarto ibérico en salsa agri dulce y tajine de verduras.	14,50 €
Carrilleras ibéricas al oporto con ciruelas pasas y arroz.	22,50 €
Solomillo en su jugo y patatas castizas.	27,50 €
Chuletitas de cordero marinadas y risotto de trigo.	20,50 €
Canelón de rabo de toro en su jugo.	17,50 €
Steak tartar de vaca rubia gallega certificada.	21,00 €
Flamenquín casero con lomo, jamón serrano y queso havarty.	14,00 €
Pollo barbacoa a "La Castellana" con romero y pimienta negra.	15,95 €

PESCADOS.

Calamar a la plancha con salteado de verduras.	19,50 €
Rodaballo en salsa castellana.	20,50 €
Bacalao con zarzuela de marisco.	21,00 €
Rape en su salsa con coliflor y gorgonzola.	17,50 €
Ventresca de atún rojo a la vizcaína.	23,50 €
Merluza con gazpachuelo y puerros.	18,00 €

PARA LOS NIÑOS.

Hamburguesa con queso y patatas fritas.	11,90 €
Filete de pollo empanado con patatas fritas.	11,90 €

POSTRES.

Tarta de queso con helado de fresa.	7,00 €
Coulant de chocolate con sorbete de mango.	7,00 €
Milhojas de pionono.	7,00 €

NUESTRA BODEGA.

TINTOS | RIBERA DEL DUERO.

Finca Resalso.	22,00 €
Carmelo Rodero (9 meses).	25,75 €
Pago de los Capellanes, Joven.	25,00 €
Emilio Moro.	30,75 €
Pago de Carrovejas.	49,00 €
Matarromera, Crianza	39,50 €
Arzuaga, Crianza.	35,50 €
Cepa 21 Malabrigo 2019.	43,75 €
Pesquera, Crianza 2020.	36,50 €

TINTOS | RIOJA.

Sierra Cantabria Selección.	21,00 €
La Vendimia.	22,00 €
Ramón Bilbao.	23,00 €
La Montesa.	25,00 €
Luís Cañas, Crianza.	23,50 €
Marqués de Murrieta, Reserva.	33,00 €
Predicador.	37,00 €
200 Monges.	62,50 €

OTRAS D.O.

Juan Gil etiqueta amarilla (Jumilla).	21,00 €
Petalos del Bierzo (Bierzo).	27,50 €
Mauro (Castilla y León).	48,75 €
Baltasar Gracián V. Viejas (Calatayud).	24,00 €
Románico (Toro).	23,00 €
Muñana 3 Cepas (Granada).	22,00 €

BLANCOS.

Ramón Bilbao (Verdejo).	20,00 €
Emilio Moro (Godello).	25,00 €
Habla de Ti (Sauvignon Blanc).	26,00 €
Mar de Frades (Albariño).	31,25 €
Dr. Loosen (Riesling).	24,00 €
Jean Leon 3055 (Chardonnay).	28,00 €
Muñana (Moscatel / Sauvignon blanc / Chardonnay).	22,00 €

ROSADOS.

Sierra Cantabria.	25,00 €
Marqués de Riscal.	22,00 €

COCINA ESPAÑOLA EN EL CORAZÓN DE GRANADA

C. Ángel Ganivet 4, 18009 Granada
Horario: 8:00 - 00:00
Telefono: +34 958 049 782

La CASTELLANA

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

OUR LARDER.

	MEDIA	ENTERA
Hand-sliced serrano ham.	12,50 €	23,00 €
Selection of spanish cheeses.	12,50 €	21,75 €
Iberian cold meats.	11,75 €	19,50 €
Cantabrian anchovies "00" with homemade potato chips.	11,00 €	20,00 €

MAIN DISH RECIPES.

"Patatas bravas" (fried potatoes a spicy sauce) made our way.	7,50 €
Artichoke blossoms with payoyo cheese and ham salt (each).	6,00 €
Russian salad "La Castellana".	9,75 €
Serrano ham and chorizo (pork sausage) croquettes (8 pieces).	12,95 €
Asparagus "cojonudos" with "porra antequerana" and payoyo cheese.	11,00 €
Grilled octopus with green mustard and garlic parmentier.	27,00 €
Casserole of "piquillo" peppers stuffed with prawns in their own sauce.	16,00 €
"La Castellana" gratinated potatoes stuffed with serrano ham.	8,75 €

ORCHARD VEGETABLES.

Tomato 4 seasons.	12,00 €
Avocado, spinach and fried bacon salad with citrus juice.	13,50 €
Mango salad with tempura prawns and kimchi.	13,00 €
Mediterranean salad with avocado, tomatoes, cucumber and tuna belly.	12,50 €

EGGS.

Fried eggs (broken and mixed) with ham and foie.	15,00 €
Fried eggs (broken and mixed) with sobrasada.	12,50 €
Fried eggs (broken and mixed) with seasonal mushrooms.	14,00 €
Fried eggs (broken and mixed) with baby squid.	13,50 €

MEATS.

Iberian pork in sweet and sour sauce and vegetable tajine.	14,50 €
Iberian cheeks in port wine with prunes and rice.	22,50 €
Sirloin steak in its own juice and potatoes.	27,50 €
Marinated lamb cutlets and wheat risotto.	20,50 €
Oxtail cannelloni in its own juices.	17,50 €
Certified Galician beef steak tartar.	21,00 €
Homemade flamenquín of pork loin, cured ham and havarty cheese.	14,00 €
Grilled chicken "La Castellana" with rosemary and black pepper.	15,95 €

FISH.

Grilled squid with sautéed vegetables.	19,50 €
Turbot in Castilian sauce.	20,50 €
Cod with mixed seafood.	21,00 €
Monkfish in its own sauce with cauliflower and gorgonzola.	17,50 €
Bluefin tuna belly fillet Biscayan style.	23,50 €
Hake with "gazpachuelo" and leeks.	18,00 €

FOR THE CHILDREN.

Cheeseburger with cheese and fries.	11,90 €
Breaded chicken fillet with fries.	11,90 €

DESSERTS.

Cheese cake with strawberry ice cream.	7,00 €
Chocolate coulant with mango sorbet.	7,00 €
Millefeuille of pionono.	7,00 €

OUR WINE CELLAR.

RED WINE | RIBERA DEL DUERO.

Finca Resalso.	22,00 €
Carmelo Rodero (9 meses).	25,75 €
Pago de los Capellanes, Joven.	25,00 €
Emilio Moro.	30,75 €
Pago de Carovejas.	49,00 €
Matarromera, Crianza	39,50 €
Arzuaga, Crianza.	35,50 €
Cepa 21 Malabrigo 2019.	43,75 €
Pesquera, Crianza 2020.	36,50 €

RED WINE | RIOJA.

Sierra Cantabria Selección.	21,00 €
La Vendimia.	22,00 €
Ramón Bilbao.	23,00 €
La Montesa.	25,00 €
Luís Cañas, Crianza.	23,50 €
Marqués de Murrieta, Reserva.	33,00 €
Predicador.	37,00 €
200 Monges.	62,50 €

OTHER DENOMINATIONS OF ORIGIN.

Juan Gil etiqueta amarilla (Jumilla).	21,00 €
Petalos del Bierzo (Bierzo).	27,50 €
Mauro (Castilla y León).	48,75 €
Baltasar Gracián V. Viejas (Calatayud).	24,00 €
Románico (Toro).	23,00 €
Muñana 3 Cepas (Granada).	22,00 €

WHITE WINE.

Ramón Bilbao (Verdejo).	20,00 €
Emilio Moro (Godello).	25,00 €
Habla de Ti (Sauvignon Blanc).	26,00 €
Mar de Frades (Albariño).	31,25 €
Dr. Loosen (Riesling).	24,00 €
Jean Leon 3055 (Chardonnay).	28,00 €
Muñana (Moscatel / Sauvignon blanc / Chardonnay).	22,00 €

ROSE WINE.

Sierra Cantabria.	25,00 €
Marqués de Riscal.	22,00 €

SPANISH CUISINE IN THE HEART OF GRANADA

C. Ángel Ganivet 4, 18009 Granada
Schedule: 8:00 - 00:00
Ph: +34 958 049 782