

Tarta de Santiago

Tarta de queso casera

Huevos / Eggs

Huevos rotos con patatas, jamón, foie, cebolla caramelizada y trufa <i>Fried eggs with french fries, ham, foie, caramelized onion and truffle</i>	15,90 €
Huevos rotos con patatas y foie <i>Fried eggs with french fries and foie</i>	13,90 €
Huevos rotos con patatas y jamón <i>Fried eggs with french fries and ham</i>	10,90 €
Huevos rotos con patatas y lomo de orza <i>Fried eggs with french fries and roasted pork loin</i>	10,90 €

Postres Caseros / Homemade Desserts

Tarta de Santiago / <i>Santiago almond cake</i>	5,90 €
Pastel de castañas casero / <i>Homemade chestnut cake</i>	5,90 €
Tarta de queso casera / <i>Homemade Cheesecake</i>	5,90 €
Pan de Calatrava casero / <i>Calatrava caramel pudding</i>	4,90 €
Postre de chocolate <i>Chocolate dessert</i>	4,90 €
Helado de orujo de café casero <i>Homemade coffee liqueur ice cream</i>	5,90 €
Helado de turrón casero / <i>Homemade nougat ice cream</i>	5,90 €
Flan de huevo casero / <i>Homemade egg flan</i>	3,90 €
Pionono (Casa Isla) / <i>Pionono pastries</i>	2,50 €
Leche frita / <i>Fried milk (mini-cakes with milk and cinnamon)</i>	2,90 €
Tarta al whiskey <i>Whiskey cake</i>	5,50 €

Alérgenos / Allergens

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011, tiene a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, consulte con nuestro personal.

In accordance with Regulation 1169/2011, you have access to complete information on all the food served. We expressly encourage you to ask our staff if you have any food allergies or intolerances.

Para dietas especiales e intolerancias, intentaremos adaptar nuestros platos.

In case of special diet, let us know.

LEYENDA:	Altramuz	Lacteos	Apio	Molusco	Cacahuetes	Mostaza	Pescado
KEY:	Lupine	Milk	Celery	Molluscs	Peanuts	Mustard	Fish
	Cereales	Crustaceos	Sésamo	Soja	Frutos secos	Sulfito	Huevos
	Cereals	Crustaceans	Sesame	Soya	Nuts	Sulphites	Eggs

Vinos Gallegos / Wines from Galicia

1/2 litro Ribeiro blanco	9,90 €
1,5 litro Ribeiro blanco	16,90 €
Albariño de la casa	12,90 €
Albariño Torre la Moreira	18,00 €
Albariño Señor da folla verde	24,00 €

Vinos Granadinos / Wines from Granada

Muñana (tinto)	16,00 €
Muñana (blanco)	24,00 €

Vinos blancos y Rosados / White and Rosé wines

Frizzante	14,00 €
Semidulce	16,00 €
Rueda verdejo	12,00 €
Barbadillo	12,00 €
Rosado (Gran feudo)	14,00 €

Vinos Rioja Crianza

Rioja de la casa	13,50 €
Marqués de Cáceres	18,00 €
Dinastía Vivanco	18,00 €

Vinos Ribera del Duero

Montcastrillo ecológico	17,00 €
Finca Resalso	18,00 €
Emilio Moro	29,00 €
Pesquera crianza	29,00 €

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS / TAX INCLUDED IN ALL PRICES

Calle Príncipe 5, Granada - Reservas: 858 98 66 66

Síguenos en:

www.mesonbotafumeiro.es

Mesón

Botafumeiro

Carta
Alta cocina gallega



Pulpo especial de la casa

Bacalao gratinado al hono

Arroz con bogavante

Fritura de pescado

Mejillones marinera

Pulpo a la gallega

Ensaladas / Salads

Ensalada Botafumeiro / Botafumeiro Salad 🥗🍅🍆🥑 (Mezcla de lechugas, tomate, ahumados, queso de cabra y cebolla frita) (Mixed greens, tomatoes, smoked fish, goat cheese and crispy fried onion)	10,90 €
Ensalada César / Caesar salad 🥗🍅🍆🥑 (Mezcla de lechugas, pollo, tomate, picatostes, nueces y salsa César) (Mixed greens, chicken breast, cherry tomatoes, croutons, walnuts and Caesar dressing)	9,90 €
Ensalada Caprese / Caprese salad 🍅🧀🌿 (Tomate, mozzarella, albahaca y piñones) (Tomatoes, mozzarella cheese, basil and pine nuts)	9,90 €
Ensalada de pimientos rojos asados y atún 🌶️🐟 <i>Roasted red peppers and tuna salad</i>	6,90 €
Tomate aliñado / Marinated tomatoes 🍅	5,90 €
Salmorejo (en temporada) / Salmorejo (in season) 🐟🍅🌿	5,90 €

Tostas / Toasts

Pimientos rojos asados con anchoas 🌶️🐟 <i>Roasted red peppers with anchovies</i>	9,90 €
Queso de cabra con pimientos rojos caramelizados 🧀🌶️🍅 <i>Goat cheese with caramelized red peppers</i>	9,90 €
Ahumados con cebolla caramelizada 🐟🍅 <i>Smoked fish with caramelized onion</i>	9,90 €
Foie de pato con cebolla caramelizada 🦆🍅 <i>Duck foie gras with caramelized onion</i>	12,90 €
Rústica vegetal / Vegetable toast (artisan bread) 🥗🍞	9,00 €

Pescados / Fish

Calamar a la plancha / Grilled squid 🦑	13,90 €
Salmón a la plancha 🐟 <i>Grilled salmon</i>	12,90 €
Bacalao con salsa de pimientos rojos y langostinos 🐟🌶️🦐 <i>Cod fish with red pepper sauce and prawns</i>	13,90 €
Bacalao gratinado al hono con salsa marinera y Alioli 🐟🍅🌿 <i>Grilled cod fish with marinara sauce and Ali-oli</i>	13,90 €
Bacalao frito con pimientos del Padrón 🐟🌶️🍅 <i>Fried cod fish with Padrón peppers</i>	12,50 €
Lubina al horno / Baked sea bass 🐟	13,90 €
Gulas salteadas con langostinos al ajillo 🐟🦐🧄 <i>Souteed eel and prawns in garlic sauce</i>	12,90 €

Raciones / Starters

	Media	Entera
Berenjenas gratinadas con jamón y langostinos 🍆🥓🦐 <i>Gratin eggplant with ham and prawns</i>		11,50 €
Berenjenas fritas a la miel / Fried eggplant with honey 🍆🍯	6,90 €	8,90 €
Caldo gallego / Galician soup 🍲		6,90 €
Revuelto de bacalao dorado / Golden cod fish scrambled eggs 🐟🍳		11,50 €
Pimientos del Padrón / Spicy Padrón peppers 🌶️	7,50 €	9,50 €
Queso manchego / Manchego cheese 🧀 1/2 rac. 80 gr.	7,90 €	rac. 120 gr. 9,90 €
Jamón Serrano / Serrano Ham 🥓 1/2 rac. 80 gr.	9,90 €	rac. 120 gr. 11,90 €
Pollo en adobo con salsa de curry 🐔🌶️🍲 <i>Fried marinated chicken with curry sauce</i>	7,50 €	9,90 €
Lomo de orza / Roasted pork loin 🐖		9,90 €
Fingers de pollo / Chicken fingers 🍗		10,90 €
Habitas con jamón y huevo / Broad beans with ham and egg 🍲🥓🥚		11,90 €
Croquetas caseras de jamón (unidad) 🍷🍲 <i>Homemade ham croquettes (per unit)</i>		1,90 €
Pan (unidad) / Bread (per unit)		0,70 €

Arroces (precio por persona; mínimo 2 personas) Rice (price per person; minimum 2 people)

Paella de marisco / Seafood Paella 🍲🦑🦐	13,90 €
Arroz con bogavante / Rice with lobster 🍲🦐🦑	17,90 €
Arroz con vieiras / Rice with scallops 🍲🦑🐚	15,90 €
Arroz caldoso con pulpo / Creamy rice with octopus 🍲🐙	14,90 €
Arroz negro con marisco / Black rice with squid ink and seafood 🍲🐙🦑🦐	13,90 €

Pulpos / Octopus

Pulpo especial de la casa / Special house octopus 🐙🦑🦐 (Pulpo, langostinos y almejas a la marinera) (Octopus, prawns and clams in marinara sauce)	18,90 €
Pulpo a la gallega / Galician style octopus 🐙	17,90 €
Pulpo a la brasa con Alioli / Grilled octopus with Ali-oli sauce 🐙🍷	17,90 €
Pulpo a la brasa sobre cama de salmorejo 🐙🍅🌿 <i>Grilled octopus served with Salmorejo (cold tomato cream)</i>	17,90 €
Fabes con pulpo y almejas / Beans with octopus and clams 🍲🐙🐚	18,50 €
Pulpo a la brasa sobre lecho de grelos y patatas 🐙🥔 <i>Grilled octopus on a bed of turnip tops and potatoes</i>	17,90 €
Carpaccio de pulpo / Octopus carpaccio 🐙	13,90 €

Pescadito frito / Fried fish

	Media	Entera
Fritura de pescado / Assorted fried fish 🐟🍷	12,90 €	16,90 €
Boquerones fritos / Fried anchovies 🐟	8,90 €	10,90 €
Chanquetes con huevo frito / Whitebait with fried egg 🐟🍳	9,90 €	11,90 €
Cazón en adobo / Marinated dogfish 🐟🌶️	7,90 €	9,90 €
Calamares fritos / Fried squid rings 🦑	9,90 €	11,90 €
Langostinos fritos / Fried prawns 🦐	9,90 €	11,90 €
Rosada frita con Alioli / King clip with Ali-oli sauce 🐟🍷	9,90 €	11,90 €
Puntillas de calamar nacional / Baby national squid 🦑	11,90 €	15,90 €

Mariscos / Seafood

Gambón a la plancha (unidad) / Grilled big prawn (per unit) 🦐	2,50 €
Almejas salteadas a la marinera o salsa verde 🐚🍷 <i>Souteed clams in marinara or green sauce</i>	13,50 €
Mejillones al vapor / Steamed mussels 🦑	9,90 €
Mejillones a la marinera / Mussels in marinara sauce 🦑🍷	10,90 €
Zamburiñas a la plancha / Grilled little scallops 🐚	14,00 €
Vieira en salsa marinera (unidad) 🐚🍷 <i>Scallop with marinara sauce (per unit)</i>	7,90 €

Carnes / Meat

Entrecot de ternera gallega / Grilled beef entrecote	16,50 €
Solomillo de ternera / Grilled beef sirloin	17,90 €
Secreto Ibérico de cerdo a la brasa / Grilled Iberian pork steak	13,90 €
Medallones de solomillo de cerdo a la plancha 🍷 <i>Grilled pork sirloin medallions</i>	11,90 €
Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta 🌶️🍷 <i>Pork sirloin tips in black pepper sauce</i>	12,90 €
Medallones de solomillo de cerdo con ajos y pimientos verdes 🌶️🍷 <i>Pork sirloin in garlic and green peppers sauce</i>	11,90 €
Codillo de cerdo al horno / Roasted pork knuckle	12,90 €
Rabo de toro estofado / Stew of bull's tail	17,90 €
Pechuga de pollo a la plancha / Grilled chicken breast	10,90 €
Lacón con grelos / Pork knuckle with turnip tops	12,90 €
Parrillada de carne (mínimo 2 personas; precio por persona) 🍷 <i>Assorted grilled meat (minimum 2 people; price per person)</i>	12,90 €