

	[ENSALADAS]	EUROS	Descuento Club
	1.Ensalada del Chef (yogurt, queso, lechuga, zanahoria, nueces, pasas, reducción P.X....)	13,50	-10%
	2.Ensalada mixta con vinagreta de zumo natural de limón de El Valle	12,50	
	3.Espárragos verdes frescos con anchoas del cantábrico y mayonesa de langostinos	12,50	
	4.Remojón ‘Los Naranjos’ (naranja, cebolleta, tomate, bacalao seco...) (Sólo de diciembre a mayo)	13,50	-10%
	5. Tomate aliñado con aceite de oliva, ajo y escamas de sal (con queso de cabra +2,80 euros)	9,00	
	6. Nuestra ensalada con arroz inflado casero, tomate natural, jamón, pipas y mayonesa de cítricos (con naranja en temporada)	14,00	-10%

[ENTRANTES FRÍOS]	EUROS	Descuento Club
7. Jamón (raza Duroc) de El Valle de Lecrín (120 gr.)	14,00	-10%
8. Queso de oveja viejo Alpujarreño con carne de mebrillo (150 gr.)	12,50	-10%
9. Tabla de embutidos de nuestra tierra (230 gr.)	13,00	
10. Untuoso paté casero caramelizado, miel de caña y mermeladas caseras (140 gr.)	12,00	-10%

[ENTRANTES CALIENTES]	EUROS	Descuento Club
11. Laminado de lomo al horno con especias aromáticas	11,00	-20%
12. Langostinos al ‘pil pil’	17,00	
13. Huevo frito con ajos rajados ‘típicos melegileños’ (precio unidad)	3,00	
14. Huevo frito con cebolla ‘típicos restabeños’ (precio unidad)	3,00	
15. Morcilla de cebolla	11,00	-20%
16. Longaniza fina	11,00	-20%
17. Pimientitos fritos del terreno	8,00	-50%
18. Migas de sémola con engañifa variada (mín.2 personas) Precio por persona (Fines de semana y festivos por encargo)	13,00	
19. Revuelto de morcilla con nueces, pasas y comino	14,00	-10%
20. Oreja de cerdo a la plancha	13,00	-20%
--Pan (precio por comensal)	0,95	
--Pan sin gluten (precio por unidad)	1,50	

[NUESTRA CUCHARA]	EUROS	Descuento Club
21. Sopa de ajo con jamón, huevo y pimentón dulce (excepto en verano)	6,50	-10%
22. Sopa de picadillo de la ‘abuela Aurora’ con huevo y pollo	6,00	-10%
23. Crema de calabacín con nata de soja, pipas de girasol, champiñones frescos y carne de mebrillo (Excepto en verano)	6,50	-10%
24. Crema de mariscos con langostinos y espárragos verdes fresco	6,50	-10%
25. Puchero de cardos e hinojos con habichuelas blancas y su pringá (Disponible sólo en otoño e invierno. Recomendamos pedirlo como plato principal) (Todas las sopas van acompañadas de pan tostado sin gluten)	15,00	

[HUEVOS]	EUROS	Descuento Club
26. Tortilla española con cebolla acompañada de rúcula, tomates secos y atún	13,00	-20%
27. Tortilla de espárragos verdes frescos con cherrys, piñones y canónigos	15,00	-20%
28. Huevos revueltos con daditos de beicón, queso de cabra caramelizado, crujiente de jamón y un toque de mostaza antigua	13,00	-20%

	Para niños	a) MaCarrones boloñesa 10,00€
		b) Nuggets de pollo con patatas 10,50€
		c) Lomo de cerdo con patatas fritas 10,50€

MostazaPescadoAltramuzApioCacahueteCrustáceosFrutos secosGlutenHuevosSésamoSojaSulfitosLácteosMoluscos

En cada plato hay información sobre los ingredientes que contienen o pueden contener trazas de alérgenos

*El peso indicado en gramos en aproximado

La Carta



‘La gastronomía más tradicional en el mejor entorno’
[DESDE 1988]

CARTA SIN GLUTEN
(Cocinamos con harina de arroz. El 99% de los platos no tienen gluten. Si tiene dudas, consulte a nuestro personal)



R. I Tenedor
R/GR/01179
(Precios con IVA incluido)

TARJETA CLUB LOS NARANJOS

EL CLUB Los Naranjos

(VIVE LA EXPERIENCIA! La gastronomía más tradicional de El mejor entorno) Desde 1988

Hazte socio y consigue los descuentos indicados en cada plato. (Válidos sólo en cenas excepto sábados y meses de julio y agosto).

Tenemos a su disposición nuestra

CARTA DE VINOS

[PESCADOS]	EUROS	Descuento Club
29. Lubina (Andalucía) al horno con patatas a lo pobre aliñadas	19,00	-20%
30. Lomos de lubina a la plancha (Andalucía), majao de ajo-perejl y verduritas salteadas	19,00	-20%
31. Tronco de atún del Pacífico a la plancha con puré de patatas casero, mermelada de tomate y tiras de serrano (se sirve poco hecho)	19,00	-20%
32. Ración de calamares fritos con ali oli (Plato conservado desde 1988)	15,00	-10%
33. Sepia nacional salteada con cherrys, canónigos, aceite de ajo y perejil y un toque de limón	18,00	-20%
34. Típica fritura Andaluza de pescado variado (Mín. 2 pax). Precio por persona	14,00	-10%
35. Bacalao (Islandia) al estilo de la casa, con cebolleta pochada, huevo y perejil freco, acompañado de habas salteadas con jamón	19,00	-10%
36. Bacalao (Islandia) con salsa de naranjas de El Valle y puerro rizado	19,00	-10%
37. Zarzuela de pescado y marisco (Mín. 2 pax). Precio por persona (rape, rosada, bacalao, almejas, mejillones...)	21,00	-10%
38. Bacalao ‘fusión’ con hummus de calabaza, carne de membrillo, cherrys y piñones	19,00	-10%

[CARNES]	Con patatas caseras	EUROS	Descuento Club
39. ‘Tradicional’ Carne en salsa de tomate (Desde 1988)		13,00	-20%
40. Pollo ‘picantón’ asado al horno de carbón de encina con ali oli (450 gr.) ‘HALAL’		18,00	-20%
41. Manitas de cerdo blanco en salsa de almendras (Desde 1988)		15,00	-20%
42. ‘Sorprendente’ Codillo horneado con cítricos (800 gr.)		21,00	-20%

CARNES A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA	EUROS	Descuento Club
43. Sabroso Abanico Ibérico	19,00	-10%
44. Entrecot Granaíno de Cerdo Duroc con salsa de cacahuets picante	19,00	-20%
45. Un clásico: Solomillo de cerdo blanco y pimientitos fritos (Porcino de Zaragoza) (Con salsa casera de pimienta o de queso de cabra +2,50€)	15,00	-20%
46. Medallones de solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel y foie micuit	19,00	-20%

[CARNES ESPECIAL SELECCIÓN]	
1. CHULETÓN DE VACA PAJUNA (MADURACIÓN DE 30 A 40 DÍAS) DE SIERRA NEVADA (1 KG)	55.00€
2. PALETILLA DE CORDERO SEGUREÑO AL HORNO EN SU JUGO (con pimientitos fritos) (700 gr.)	36.00€
3. CHOTO FRITO CON AJOS SALSEADO CON SU PROPIO JUGO (DESDE 1988) (500 gr)	30.00€
4. ENTRECOT DE TERNERA (300 gr.) AÑOJO DE LIMOUSIN DE CÓRDOBA HALAL	24.00€
CON SALSACASERA DE PIMIENTA O QUESO DE CABRA (+2,50€) (con pimientitos fritos)	
5. TACOS DE LOMO DE AÑOJO DE VACA CHAROLAIS (300 gr.) HECHO POR TI A LA PIEDRA	24.00€

[PLATOS COMBINADOS]	EUROS	Descuento Club
47. Sartén tradicional (morcilla, patatas a lo pobre, tocino, huevo, chorizo...)	13,00	
48. Huevos, patatas y jamón	13,00	-30%
49. Albóndigas veganas de pimientos asados con bechamel de soja y patatas caseras	15,00	
Nuevo 50. HAMBURGUESA DE BUEY PAJUNO (Pan brioche con doble carne finísima de buey, fusión de quesos tierno y cheddar, cebolla plancha, rúcula, tomate fresco y crema suave de jalapeños). Con patatas fritas caseras.	18,00	
Nuevo 51. HAMBURGUESA VEGETARIANA (Pan brioche con burger de guistantes, fusión de quesos tierno y cheddar, cebolla plancha, rúcula, tomate fresco y crema suave de jalapeños). Con patatas fritas caseras.	16,00	

[ARROCES]	(Mínimo para 2 personas. Precio por persona)	EUROS	Descuento Club
52. Paella mixta (carne y pescado) de la Casa		14,00	-20%
53. Arroz caldoso de conejo y setas (Excepto en verano)		14,00	-20%
54. Paella de verduras		13,00	-20%
55. Arroz con bacalao gratinado, tomates secos y gulas		15,00	

[Salads]		EUROS	Club Discount
 1. Salad of cheff (yogur, cheese, lettuce)		13,50	-10%
 2. Mixed salad dressed with natural lemon juice from El Valle		12,50	
 3. Fresh green asparagus with anchovies and shrimp mayonnaise		12,50	
 4. Remojón Los Naranjos in winter (oranges, tomato, onions...). Only from December to May		13,50	-10%
 5. Tomato seasoned with garlic (with goat cheese +2,80 euros) 		9,00	
 6. Salad with inflated rice (homemade), tomato, ham, pipes and mayonnaise of citrus (in season with orange)		14,00	-10%

[Cold Dishes]		EUROS	Club Discount
7. Serrano Ham from Lecrin Valley (120 gr.)		14,00	-10%
 8. Cured sheep cheese from La Alpujarra with quince jam (150 gr.)		12,50	-10%
 9. Cold cuts from Valley (230 gr.)		13,00	
 10. Pate of house with honey and homemade jam (140 gr.)		12,00	-10%

[Startes]		EUROS	Club Discount
 11. Laminated of loin of pork to the oven		11,00	-20%
 12. Pil pil prawns		17,00	
 13. Fried egg with garlic typical of ‘Melegís’ (Price unity)		3,00	
 14. Fried egg with onion typical of ‘Restábal’ (Price unity)		3,00	
 15. Black pudding		11,00	-20%
 16. Pork sausage		11,00	-20%
17. Fried green peppers 		8,00	-50%
 18. Typical crumbs of Granada with peppers, fish, (Min.2 per. Price per.) (Weekends only with previous order)		13,00	
19. Scrambled black pudding with comin, raisins and walnuts 		14,00	-10%
20. Grilled ear pork		13,00	-20%
 --Bread (price by person)		0,95	
 --Gluten-free bread		1,50	

[Soups and creams]		EUROS	Club Discount
 21. Typical soup with garlic, egg and ham. No in summer.		6,50	-10%
 22. Chicken soup with egg		6,00	-10%
 23. Cream of zucchini with soy cream, sunflower seeds and fresh mushrooms   (Not in summer)		6,50	-10%
 24. Cream of seafood with prawns and fresh green asparagus		6,50	-10%
25. Typical casserole of ‘El Valle’ with cardoons, fennels, potatoes and pork meat variety (We recommend ordering it as a main dish) (Only in autumn and winter) (All soups contain gluten-free toast)		15,00	

[Omelettes and eggs]		EUROS	Club Discount
 26. Spanish omelette with onion accompanied by arugula, dried tomatoes and tuna		13,00	20%
 27. Fresh green asparagus omelette with cherry tomato, pine nuts and lamb’s lettuce		15,00	20%
 28. Scrambled eggs with bacon, goat cheese, crunchy ham and a touch of mustard		13,00	20%

	a) Macaroni bolognaise	10,00€
	b) Chicken nuggets with chips 	10,50€
	c) Pork loin with chips 	10,50€

													
Mustard	Fish	Lupin	Celery	Peanuts	Crustaceans	Dried fruits	Gluten	Eggs	Sesame	Soy	Sulfites	Dairy	Molluscs
Each plate contains information on the ingredients they contain , or may contain traces of allergens The weight in grams is approximately													

The Menu



‘The most traditional gastronomy in the best surroundings’

[SINCE 1988]

GLUTEN FREE
We cook with rice flour. 99% of our dishes are gluten free. If you have questions, ask our staff.



R. 1 Tenedor
R/GR/01179
(Prices with taxes included)

**CLUB CARD
LOS NARANJOS**



For being a member of the Club you have discounts indicated on each dish.
(Valid only for dinner except Saturdays and the months of July and August).

Ask for the WINE LIST

[Fish]		EUROS	Club Discount
 29. Baked sea bass (Andalusia) with seasoned potatoes		19,00	-20%
 30. Grilled sea bass (Andalusia), garlic, parsley and sautéed vegetables		19,00	-10%
 31. Grilled tuna with tomato, ham and mashed potatoes (it is served little done)		19,00	-20%
 32. Fried squid with ‘ali oli’		15,00	-10%
 33. Sepia sauteed with cherry tomatoes and canons		18,00	-20%
 34. Selection of fried seafood (Min. 2 per / price per)		14,00	-10%
 35. Fried cod with poached onion, cooked egg and fresh parsley with sauteed broad beans and ham		19,00	-10%
 36. Cod in orange sauce with fried leek		19,00	-10%
37. Seafood and fish casserole (monkfish, rosada, cod, clams, mussels, prawns...) (Min. 2 per / price per) 		21,00	-10%
 38. Fried cod with pumpkin hummus, quince jan and pinions		19,00	-10%

[Meat]		EUROS	Club Discount
<i>Dishes come acompained with homemade potatoes</i>			
 39. Meat in tomato sauce		13,00	-20%
 40. Barbequed chicken with ‘ali oli’ (450 gr.)		18,00	-20%
 41. Pig’s trotters with almond sauce		15,00	-20%
 42. Pig’s codillo with citrus (800 gr.)		21,00	-20%
<i>Grilled meat:</i>			
 43. Iberian pork roast		19,00	-10%
 44. ‘Granaino’ Entrecot steak (pork) with peanut sauce a little spicy (250 gr.)		19,00	-20%
 45. Pork sloin (with pepper sauce or goat cheese sauce +2,50€) with fried peppers		15,00	-20%
 46. White pork tenderloin medallions with honey and mustard sauce, and foie		19,00	-20%

[MEAT SPECIAL SELECTION]

1. BEEF STEAK (MATURED MEAT 30 TO 40 DAYS) FROM SIERRA NEVADA 1 KG (FOR 2 PEOPLE)	55.00€
2. ROAST LAMB (with small fried peppers) (700 gr.) 	36.00€
3. KID COGED IN GARLIC (SICE 1988) (500 gr.) 	30.00€
4. ENTRECOT STEAK (300 gr.) FROM CÓRDOBA ‘HALAL’ (with small fried peppers)   	24.00€
WITH HOMEMADE PEPPER SAUCE OR GOAT CHEESE SAUCE (+2,50€)	
5. MADE TO HOT STONE BY YOURSELF: BEEF TERNDERLOIN (300 gr.) 	24.00€

How do you like meat?
Extra rare / Medium / Medium well / Well done

[Combine Plates]		EUROS	Club Discount
 47. Traditional plate (potatoes, eggs, black pudding, sausages and pepper)		13,00	
 48. Eggs, chips and ham		13,00	-30%
  49. Vegan meatballs (of roast peppers), bechamel sauce and homemade potatoes		15,00	
NEW 50. PAJUNO OX BURGER (Brioche bread with double smash burger meat of beef, fusion of soft and cheddar cheeses, grilled onion, arugula, fresh tomato and soft jalapeño cream)   (with homemade chips)		18,00	
NEW  51. VEGETARIAN BURGER (Brioche bread with pea burger, fusion of soft and cheddar cheeses, grilled onion, arugula, fresh tomato and soft jalapeño cream) (with homemade chips) 		16,00	

[Rice]		EUROS	Club Discount
<i>(Min. 2 people, price by person)</i>			
 52. Paella Los Naranjos		14,00	-20%
 53. Rice soup with rabbit and mushrooms (No in summer)		14,00	-20%
 54. Vegetable paella		13,00	-20%
 55. Rice with gratin cod, dried tomatoes and eels		15,00	