



Los Naranjos

La gastronomía más tradicional en el mejor entorno
Desde 1988



**Cocina 100%
sin gluten**

ENSALADAS

Dto. Club

	1. Ensalada del Chef. Yogurt, queso, lechuga, zanahoria, nueces, pasas, reducción P.X.	14 ^{50€}	-10%
	2. Ensalada mixta con vinagreta de zumo natural de limón de El Valle	13 ^{80€}	
	3. Burrata fresca con rúcula, higos secos, dátiles, cherries y vinagreta de pistachos	16 ^{50€}	
	4. Remojón 'Los Naranjos'. Naranja, cebolleta, tomate, bacalao seco. <i>(Sólo de diciembre a mayo)</i>	14 ^{00€}	-10%
	5. Tomate aliñado con aceite de oliva, ajo y escamas de sal (con queso de cabra +2,80€)	11 ^{00€}	
	6. Nuestra ensalada con arroz inflado casero, tomate natural, jamón, pipas y mayonesa de cítricos (con naranja en temporada)	14 ^{50€}	-10%

ENTRANTES FRÍOS

	7. Jamón (Raza Duroc) de El Valle de Lecrín (100 gr.)	16 ^{00€}	-10%
	8. Queso de oveja viejo Alpujarreño con carne de membrillo casera (150 gr.)	15 ^{00€}	-10%
	9. Tabla de embutidos de nuestra tierra (230 gr.)	14 ^{00€}	
	10. Untuoso paté casero caramelizado con miel de caña y mermeladas caseras (140 gr.)	14 ^{00€}	-10%

ENTRANTES CALIENTES

	11. Laminado de lomo al horno con especias aromáticas	12 ^{00€}	-20%
	12. Gambón al 'pil pil'	19 ^{00€}	
	13. Huevo frito con ajos rajados 'típicos melegileños'	3 ^{50€/ud}	
	14. Huevo frito con cebolla 'típicos restabeños'	3 ^{50€/ud}	
	15. Morcilla de cebolla	13 ^{00€}	-20%
	16. Longaniza fina	13 ^{00€}	-20%
	17. Pimientitos fritos del terreno	9 ^{00€}	-50%
	18. Plato de migas del día con engachifa <i>(Según disponibilidad del día o por encargo)</i>	14 ^{00€}	
	19. Revuelto de morcilla con nueces, pasas y comino	15 ^{00€}	-10%
	20. Oreja de cerdo a la plancha	15 ^{00€}	-20%
	_Pan casero <i>(Si no desea pan, indíquelo al camarero)</i>	1 ^{00€/ud}	

NUESTRA CUCHARA

	21. Sopa de ajo con jamón, huevo y pimentón dulce <i>(excepto en verano)</i>	7 ^{00€}	-10%
	22. Sopa de picadillo de la 'abuela Aurora' con huevo y pollo	6 ^{90€}	-10%
	23. Crema de calabacín con nata de soja, pipas de girasol, champiñones frescos y carne de membrillo. <i>(Excepto en verano)</i>	6 ^{90€}	-10%
	24. Crema de mariscos con langostinos y espárragos verdes	7 ^{00€}	-10%
	25. Puchero de cardos e hinojos con habichuelas blancas y su pringá <i>(Disponible sólo en otoño e invierno. Recomendamos pedirlo como plato principal)</i>	16 ^{50€}	

- Todas las sopas van acompañadas de crujientes de pan -

HUEVOS

	26. Tortilla española con cebolla acompañada de cherries, piñones y canónigos	13 ^{00€}	-20%
	27. Huevos revueltos con daditos de beicon, queso de cabra caramelizado, crujientes de jamón y un toque de mostaza antigua	13 ^{00€}	-20%

Alérgenos:

- 1. Gluten
- 2. Cacahuetes

- 3. Pescado
- 4. Moluscos
- 5. Soja

- 6. Altramuces
- 7. Dióxido de Azufre y Sulfites
- 8. Lácteos

- 9. Huevos
- 10. Crustáceos
- 11. Frutos de Cáscara

- 12. Apio
- 13. Mostaza
- 14. Granos de Sésamo

Tenemos a su disposición envases para llevar por 0,20€/unidad

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

PESCADOS

- | | | | |
|---|---|--------|------|
|  | 28. Lubina (Andalucía) al horno con patatas a lo pobre aliñadas | 19'90€ | -20% |
|  | 29. Lomos de lubina a la plancha (Andalucía), majao de ajo-perejil y verduritas salteadas | 19'90€ | -20% |
|  | 30. Tronco de atún del Pacífico a la plancha con cremoso de patatas, mermelada de tomate y tiras de serrano (se sirve poco hecho) | 19'00€ | -20% |
|  | 31. Ración de calamares fritos con ali oli (Plato conservado desde 1988) | 19'00€ | -10% |
|  | 32. Sepia nacional salteada con cherrys, canónigos, aceite de ajo y perejil y un toque de limón | 19'00€ | -10% |
|  | 33. Típica fritura Andaluza de pescado variado. Min. 2 pers. Precio por pers. | 17'00€ | -10% |
|  | 34. Bacalao frito a la andaluza con cebolleta pochada, huevo y perejil fresco, acompañado de habas salteadas con jamón | 21'50€ | -10% |
|  | 35. Bacalao (Islandia) con salsa de naranjas de El Valle y puerro rizado | 21'50€ | -10% |
|  | 36. Zarzuela de pescado y marisco. Rape, rosada, bacalao, almejas, mejillones. Min. 2 pers. Precio por pers. | 23'00€ | -10% |
|  | 37. Bacalao frito con hummus de calabaza, carne de membrillo, cherrys y piñones | 21'50€ | -10% |

CARNES (con patatas caseras)

- | | | | |
|---|---|--------|------|
|  | 38. 'Tradicional' Carne (cerdo) en salsa de tomate (Desde 1988) | 14'00€ | -20% |
|  | 39. Pollo 'picantón' asado al horno de carbón de encina con ali oli (450 gr.) 'HALAL' | 19'00€ | -20% |
|  | 40. Manitas de cerdo blanco en salsa de almendras (Desde 1988) | 16'00€ | -20% |
|  | 41. 'Sorprendente' Codillo horneado con cítricos (800 gr.) | 24'00€ | -20% |

CARNES A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

- | | | | |
|---|---|--------|------|
|  | 42. Sabroso Abanico Ibérico | 23'00€ | -10% |
|  | 43. Entrecot Granaíno de Cerdo San Pascual con salsa de cacahuets picante | 21'00€ | -20% |
|  | 44. Un clásico: Solomillo de cerdo blanco y pimentitos fritos (Porcino de Zaragoza) | 17'00€ | -20% |
- Con salsa casera de pimienta, queso de cabra o mostaza y miel +2,80€ | Con foie micuit +6,00€

SELECCIÓN ESPECIAL DE CARNES

- | | | |
|---|--|--------|
|  | 1. Chuletón de vaca pajuna (maduración de 30 a 40 días) de Sierra Nevada (1 kg) | 57'00€ |
|  | 2. Paletilla de cordero segureño al horno en su jugo con pimentitos fritos (700 gr.) | 36'00€ |
|  | 3. Choto frito con ajos salseado con su propio jugo (desde 1988) (300 gr) | 31'00€ |
|  | 4. Entrecot de ternera (300 gr.) Añojo de limousin de Córdoba Halal con pimentitos | 27'00€ |
| | Con salsa casera de pimienta o queso de cabra +2,80€ Con foie micuit +6.00€ | |
|  | 5. Tacos de lomo de añojo de vaca charolais (300 gr.) Hecho por ti a la piedra | 26'90€ |

PLATOS COMBINADOS

- | | | | |
|---|--|--------|------|
|  | 45. Sartén tradicional (morcilla, patatas a lo pobre, tocino, huevo, chorizo...) | 15'00€ | |
|  | 46. Huevos, patatas y jamón | 13'00€ | -30% |
|  | 47. Albóndigas veganas de pimientos asados con bechamel de soja y patatas caseras | 15'00€ | |
|  | 48. Hamburguesa de buey pajuno | 18'30€ | |
| | Pan brioche con doble carne fina (smash) de buey, fusión de quesos tierno y cheddar, cebolla plancha, rúcula, tomate fresco, mayonesa, arroz inflado y crema suave de jalapeños. Con patatas fritas caseras. | | |
|  | 49. Hamburguesa vegetariana | 16'90€ | |
| | Pan brioche con burger de guisantes, mayonesa, fusión de quesos tierno y cheddar, cebolla plancha, rúcula, tomate fresco, arroz inflado y crema suave de jalapeños. Con patatas fritas caseras. | | |

ARROCES (Mínimo para 2 personas. Precio por persona)

- | | | | |
|---|---|--------|------|
|  | 50. Paella mixta (carne y pescado) de la Casa | 16'00€ | -20% |
|  | 51. Arroz caldoso de conejo y setas (Excepto en verano) | 16'00€ | -20% |
|  | 52. Paella de verduras | 13'00€ | -20% |
|  | 53. Arroz con bacalao gratinado, tomates secos y gulas | 16'50€ | |

PARA NIÑOS

- | | | |
|---|----------------------------------|--------|
|  | Macarrones boloñesa | 12'00€ |
|  | Nuggets de pollo con patatas | 12'00€ |
|  | Lomo de cerdo con patatas fritas | 12'00€ |



Club Los Naranjos

*Descuento aplicado con la tarjeta del club
Válido para cenas (excepto sábados y cenas de julio y agosto)



Los Naranjos

The most traditional gastronomy in the best surroundings
Since 1988



**Cook 100%
gluten free**

SALADS

Dto. Club

- | | | | |
|--|---|--------------------|------|
| | 1. Salad of cheff. Yogur, cheese, lettuce | 14 ⁵⁰ € | -10% |
| | 2. Mixed salad dressed with natural lemon juice from El Valle | 13 ⁸⁰ € | |
| | 3. Burrata with arugula, dried figs, dates, cherry tomatoes and pistachio vinaigrette | 16 ⁵⁰ € | |
| | 4. Remojón 'Los Naranjos'. Oranges, tomato, onions. <i>(Only from December to May)</i> | 14 ⁰⁰ € | -10% |
| | 5. Tomato seasoned with garlic (with goat cheese +2,80 euros) | 11 ⁰⁰ € | |
| | 6. Salad with inflated rice (homemade), tomato, ham, pipes and mayonnaise of citrus
(in season with orange) | 14 ⁵⁰ € | -10% |

COLD DISHES

- | | | | |
|--|---|--------------------|------|
| | 7. Serrano Ham from Lecrin Valley (100 gr.) | 16 ⁰⁰ € | -10% |
| | 8. Cured sheep cheese from La Alpujarra with homemade quince paste (150 gr.) | 15 ⁰⁰ € | -10% |
| | 9. Cold cuts from Valley (230 gr.) | 14 ⁰⁰ € | |
| | 10. Pate of house with honey and homemade jam (140 gr.) | 14 ⁰⁰ € | -10% |

STARTES

- | | | | |
|--|---|----------------------|------|
| | 11. Laminated of loin of pork to the oven | 12 ⁰⁰ € | -20% |
| | 12. Pil pil prawns | 19 ⁰⁰ € | |
| | 13. Fried egg with garlic typical of 'Melegís' | 3 ⁵⁰ €/ud | |
| | 14. Fried egg with onion typical of 'Restábal' | 3 ⁵⁰ €/ud | |
| | 15. Black pudding | 13 ⁰⁰ € | -20% |
| | 16. Pork sausage | 13 ⁰⁰ € | -20% |
| | 17. Fried green peppers | 9 ⁰⁰ € | -50% |
| | 18. Typical crumbs of Granada with peppers, fish. <i>(Dish on request or according to availability of the day)</i> | 14 ⁰⁰ € | |
| | 19. Scrambled black pudding with comin, raisins and walnuts | 15 ⁰⁰ € | -10% |
| | 20. Grilled ear pork | 15 ⁰⁰ € | -20% |
| | _Homemade bread <i>(If you do not want bread, please let the waiter know)</i> | 1 ⁰⁰ €/ud | |

SOUPS AND CREAMS

- | | | | |
|--|---|--------------------|------|
| | 21. Typical soup with garlic, egg and ham <i>(No in summer)</i> | 7 ⁰⁰ € | -10% |
| | 22. Chicken soup with egg | 6 ⁹⁰ € | -10% |
| | 23. Cream of zucchini with soy cream, sunflower seeds and fresh mushrooms
<i>(No in summer)</i> | 6 ⁹⁰ € | -10% |
| | 24. Cream of seafood with prawns and fresh green asparagus | 7 ⁰⁰ € | -10% |
| | 25. Typical casserole of 'El Valle' with cardoons, fennels, potatoes and pork meat variety
<i>(We recommend ordering it as a main dish) (Only in autumn and winter)</i> | 16 ⁵⁰ € | |

- All soups are served with crispy bread croutons -

OMELETTES AND EGGS

- | | | | |
|--|---|--------------------|------|
| | 26. Spanish omelette with arugula, dried tomatoes and tuna | 13 ⁰⁰ € | -20% |
| | 27. Scrambled eggs with bacon, goat cheese, crunchy ham and a touch of mustard | 13 ⁰⁰ € | -20% |

Allergens:

- | | | | | |
|------------|-------------|-------------|------------------|-------------|
| 1. Gluten | 3. Fish | 6. Lupin | 9. Eggs | 12. Celery |
| 2. Peanuts | 4. Molluscs | 7. Sulfites | 10. Crustaceans | 13. Mustard |
| | 5. Soy | 8. Dairy | 11. Dried fruits | 14. Sesame |

We have takeaway containers available for €0.20 each
Each plate contains information on the ingredients they contain , or may contain traces of allergens

FISH

	28. Baked sea bass (Andalusia) with seasoned potatoes	19 ^{'00} €	-20%
	29. Grilled sea bass (Andalusia), garlic, parsley and sautéed vegetables	19 ^{'00} €	-20%
	30. Grilled tuna with tomato, ham and cream of potatoes (<i>it is served little done</i>)	19 ^{'00} €	-20%
	31. Fried squid with 'ali oli'	19 ^{'00} €	-10%
	32. Sepia sautéed with cherry tomatoes and canons	19 ^{'00} €	-10%
	33. Selection of fried seafood Min. 2 persons Price per person	17 ^{'00} €	-10%
	34. Fried cod with poached onion, cooked egg and fresh parsley with sautéed broad beans and ham	21 ^{'50} €	-10%
	35. Cod in orange sauce with fried leek	21 ^{'50} €	-10%
	36. Seafood and fish casserole. Monkfish, rosada, cod, clams, mussels, prawns. Min. 2 pers Price per person	23 ^{'00} €	-10%
	37. Fried cod with pumpkin hummus, quince jan and pinions	21 ^{'50} €	-10%

MEAT (Dishes come accompanied with homemade potatoes)

	38. Meat (pork) in tomato sauce	14 ^{'00} €	-20%
	39. Barbequed chicken with 'ali oli' (450 gr.)	19 ^{'00} €	-20%
	40. Pig's trotters with almond sauce	16 ^{'00} €	-20%
	41. Pig's codillo with citrus (800 gr.)	24 ^{'00} €	-20%

GRILLED MEAT:

	42. Iberian pork roast	23 ^{'00} €	-10%
	43. 43.'Granaino' Entrecot steak (pork) with peanut sauce a little spicy (250 gr.)	21 ^{'00} €	-20%
	44. Pork sloin with fried peppers	17 ^{'00} €	-20%

With pepper sauce, goat cheese sauce or mostaza and honey mustard sauce +2,80€ | with foie micuit +6.00€

MEAT SPECIAL SELECTION

	1. Beef steak (matured meat 30 to 40 days) from Sierra Nevada (1 kg - for 2 people)	57 ^{'00} €
	2. Roast Lamb with small fried peppers (700 gr.)	36 ^{'00} €
	3. Kid caged in garlic (since 1988) (300 gr)	31 ^{'00} €
	4. Entrecot steak (300 gr.) from Córdoba 'Halal' with small fried peppers	27 ^{'00} €
	With homemade pepper sauce or goat cheese sauce +2,80€ with foi micuit +6.00€	
	5. Beef tenderloin (300 gr.) Made to hot stone by yourself	26 ^{'90} €

COMBINE PLATES

	45. Traditional plate (potatoes, eggs, black pudding, sausages and pepper)	15 ^{'00} €	
	46. Eggs, chips and ham	13 ^{'00} €	-30%
	47. Vegan meatballs of roast peppers, bechamel sauce and homemade potatoes	15 ^{'00} €	
	48. Pajuno ox burger	18 ^{'30} €	
	Brioche bread with double smash burger meat of beef, mayonnaise, puffed rice, fusion of soft and cheddar cheeses, grilled onion, arugula, fresh tomato and soft jalapeño cream. With homemade chips		
	49. Vegetarian burger	16 ^{'90} €	
	Brioche bread with double smash pea burger, mayonnaise, fusion of soft and cheddar cheeses, grilled onion, arugula, fresh tomato, puffed rice and soft jalapeño cream. With homemade chips		

RICE (Min. 2 people. Price by person)

	50. Paella Los Naranjos	16 ^{'00} €	-20%
	51. Rice soup with rabbit and mushrooms (<i>No in summer</i>)	16 ^{'00} €	-20%
	52. Vegetable paella	13 ^{'00} €	-20%
	53. Rice with gratin cod, dried tomatoes and eels	16 ^{'50} €	

FOR KIDS

	Macaroni bolognaise	12 ^{'00} €
	Chicken nuggets with chips	12 ^{'00} €
	Pork loin with chips	12 ^{'00} €



**Los Naranjos
Club**

*Discount applied with club card
Valid for dinners (except Saturdays and dinners in July and August)