



RESTAURANTE

➤ ENSALADAS / Salads :

- | | | |
|----|---|---------------|
| 1. | Ensalada Huerta Del Laurel | 10.00€ |
| | <i>Huerta del Laurel Salad</i> | |
| 2. | Ensalada Serrana | 10.00€ |
| | <i>Salad with serrano ham</i> | |
| 3. | Tomate Aliñado | 8.00€ |
| | <i>Tomato Salad</i> | |
| 4. | Tomate con aguacate y cebolleta | 10.00€ |
| | <i>Tomato Salad with avocado and spring onion</i> | |

ALERGENOS



➤ SOPAS / Soups :

- | | | |
|----|--|--------------|
| 1. | Sopa Picadillo (en invierno) | 5,00€ |
| | <i>Chicken soup with noodle, egg and serrano ham (in Winter)</i> | |
| 2. | Sopa de Ajo (en invierno) | 8,00€ |
| | <i>Garlic Soup (in Winter)</i> | |



➤ ENTRANTES / Starters :

- | | | |
|-----|--|---------------|
| 1. | Revuelto de Morcilla y Manzana | 12.00€ |
| | <i>Scrambled eggs with black pudding and apple</i> | |
| 2. | Revuelto De Setas y Jamón Serrano | 12.00€ |
| | <i>Scrambled eggs with mushroom and serrano ham</i> | |
| 3. | Revuelto De Bacalao | 14.00€ |
| | <i>Scrambled eggs with Cod</i> | |
| 4. | Croquetas Caseras de Pollo | 10.00€ |
| | <i>Chicken Croquettes</i> | |
| 5. | Croquetas Caseras de Setas | 10.00€ |
| | <i>Mushroom Croquettes</i> | |
| 6. | Berenjenas miel | 9.00€ |
| | <i>Aubergines with honey</i> | |
| 7. | Jamón Serrano | 11.00€ |
| | <i>Serrano Ham</i> | |
| 8. | Salmón marinado al eneldo | 12.00€ |
| | <i>Dill marinated salmon</i> | |
| 9. | Queso Curado de Oveja | 11.00€ |
| | <i>Sheep Cheese</i> | |
| 10. | Chorizo de Monachil | 10.00€ |
| | <i>Chorizo de Monachil: Highly seasoned pork sausage from Monachil</i> | |
| 11. | Morcilla de Monachil | 10.00€ |
| | <i>Black Pudding from Monachil</i> | |



➤ **PESCADOS / Fish :**

1.	Calamares fritos	12.00€	
	<i>Calamari frie)</i>		
2.	Salmón a la plancha	16.00€	
	<i>Salmon grilled</i>		
3.	Gambones Plancha	16,00€	
	<i>Prawns (grilled)</i>		
4.	Pulpo a la parrilla	20.00€	
	<i>Octopus on the grill</i>		
5.	Gambas al ajillo	12,00€	
	<i>Shrimp Scampi</i>		
6.	Bacalao frito	11.00€	
	<i>Cod (grilled/fried)</i>		
7.	Cazón en Adobo	10.00€	
	<i>Marinated fried fish.</i>		
8.	Merluza (frita ó a la plancha)	12.00€	
	<i>Hake (grilled/fried)</i>		
9.	Bacalao a la Vizcaína	14.00€	
	<i>Biscayan Cod</i>		
10.	Bacalao al Pil-Pil	15.00€	
	<i>Cod with Pil Pil sauce</i>		
11.	Fritura Variada (min. 2pers.)	24.00€	
	<i>Fried fish (for 2 people)</i>		

➤ **CARNES / Meat :**

1.	Solomillo De Cerdo	13.00€	
	<i>Pork sirloin</i>		
2.	Secreto de Cerdo Iberico	14.00€	
	<i>Special pork</i>		
3.	Presa Ibérica	18.00€	
	<i>Iberian pork</i>		
4.	Chuletillas de Cordero	16.00€	
	<i>Lamb chops</i>		
5.	Pechuga de Pollo	10.00€	
	<i>Chicken breast</i>		
6.	Muslo de Pollo a la brasa	14.00€	
	<i>Grilled chicken drumstick</i>		
7.	Cochinillo a la brasa	18.00€	
	<i>Grilled suckling pig</i>		
8.	Escalope de pechuga	10.00€	
	<i>Breaded steak chicken</i>		
9.	Solomillo de Ternera	19.00€	
	<i>Beef tenderloin</i>		
10.	Entrecot de Ternera	17.00€	
	<i>Beef steak</i>		
11.	Chuletón de Ternera	22.00€	
	<i>Beef Rib</i>		
12.	Rabo De Toro	16.00€	
	<i>Oxtail</i>		
13.	Parrillada de carne de cerdo	25.00€	
	<i>(Chuleta cerdo, panceta, cabezada, solomillo, morcilla, longaniza, chorizo) con guarnición.</i>		
	Mixed grill platter (pork, ham, black pudding, sausage) with garnish		
14.	Parrillada Mixta	27.00€	
	<i>(Ternera, pechuga, secreto, chorizo criollo) con guarnición</i>		
	Beef grill platter (Beef steak, chicken breast, sirloin, creole sausage) with garnish		

➤ **OTROS PLATOS / Other dishes :**

1. **Patatas fritas con lomo de cerdo y huevo..... 10.00€**
Fried potatoes with pork fillet and fried egg 
2. **Plato Alpujarreño..... 13.00€**
(Patatas, Chuleta de cerdo, Huevo, Morcilla, Chorizo)
Plato Alpujarreño (Fried potatoes, fried egg, Pork fillet, Black pudding, sausage) 
3. **Plato Serrano de Monachil 13.00€**
(Patatas, Lomo, Huevo, Jamón, Pimiento frito)
Plato Serrano de Monachil (Fried dice potatoes, Pork fillet, fried egg, Ham, fried peppers) 
4. **Huevos rotos con jamón 12.00€**
Special fried potatoes, fried egg, Ham. 
5. **Huevos rotos con tiras de secreto Iberico 15.00€**
Special fried potatoes, fried egg, Pork. 
6. **Espaguetis Boloñesa..... 10.00€** 
Spaghetti Bolognese.
7. **Paella mixta (Por encargo, mín. 2 pers.)14.00€/per.** 
Rice with fish and meat (made to order , min. 2 people)
8. **Habas con Jamón y huevo..... 14.00€** 
Beans with ham and fried egg
9. **Parrillada de Verduras (1 pers.)..... 10.00€**
Grilled vegetables (per person.)

➤ **PIZZAS:**

1. **Pizza Margarita 8.00€** 
(Tomate, Mozzarella)
Pizza Margarita (Tomato, Mozzarella)
2. **Pizza De La Huerta..... 9.00€** 
(Tomate, Mozzarella, Chorizo, Cebolla, Jamón York, pimiento variado)
Pizza de la Huerta (Tomato, Mozzarella, Chorizo, Onion, Ham, peppers)
3. **Pizza Paolo..... 9.00€** 
(Tomate, Mozzarella, Atún, beicon, Aceitunas negras y Pimiento)
Pizza Paolo (Tomato, Mozzarella, Tuna, Bacon, Black olives, peppers)
4. **Pizza Vegetal 9.00€** 
(Tomate, Mozzarella, Calabacín, Pimientos, Berenjena y Espárragos).
Pizza Vegetable (Tomato, Mozzarella, courgette, peppers, aubergine, and asparagus)

➤ **ROSCAS :**

1. **Rosca de Lomo..... 14.00€** 
(Tomate, Lomo, Queso, Jamón Serrano)+patatas fritas.
Rosca de Lomo (Bread roll with Tomato, Pork fillet, Cheese and Serrano Ham))+Chips
2. **Rosca de Pechuga 14.00€** 
(Tomate, pechuga, Queso, Jamón Serrano)+patatas fritas.
Rosca de pechuga (Bread roll with Tomato, Chicken fillet, Cheese and Serrano Ham) +Chips

➤ **HAMBURGUESAS:**

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| <p>1. Hamburguesa Especial Huerta del Laurel</p> <p>Hamburguesa, Bacon, Queso, Huevo, Lechuga,
Tomate, Cebolla y Patatas Fritas</p> | <p>10,00 €</p> |  |
| <p>2. Hamburguesa Simple</p> <p>Hamburguesa y Patatas fritas</p> | <p>7,00 €</p> |  |
| <p>3. Hamburguesa Vegana</p> <p>Hamburguesa , Lechuga, Tomate, Cebolla y Patatas fritas</p> | <p>11,00 €</p> |  |

➤ **POSTRES / Desserts:**

- | | | |
|---|----------------------|---|
| <p>1. Natillas.....</p> <p><i>Custard pudding</i></p> | <p>3.00€</p> |  |
| <p>2. Flan de huevo</p> <p><i>Egg Pudding</i></p> | <p>3.00€</p> |  |
| <p>3. Arroz Con Leche.....</p> <p><i>Rice Pudding</i></p> | <p>3.00€</p> |  |
| <p>4. Melón con Miel De Caña.....</p> <p><i>Melon with honey</i></p> | <p>3.00€</p> |  |
| <p>5. Tarta de queso</p> <p><i>Cheese cake</i></p> | <p>4.50€</p> |  |
| <p>6. Tarta de calabaza</p> <p><i>Pumpkin cake</i></p> | <p>4.50€</p> |  |
| <p>7. Tarta de la abuela</p> <p><i>Special cake of the Grandmother</i></p> | <p>4.50€</p> |  |
| <p>8. Surtido de tartas</p> <p><i>Selection of cake</i></p> | <p>10.00€</p> |  |
| <p>9. Surtido de Postres</p> <p><i>Selection of desert</i></p> | <p>15.00€</p> |  |
| <p>Pan</p> | <p>1,50 €</p> |  |

Los precios incluyen el IVA

LEYENDA:

KEY:



Postres helados

1. **Tarta Whisky** 4.70€



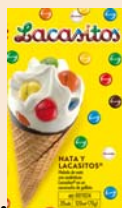
2. **Huevo Lacasitos** 4.20€



3. **Stracciatela** 3.00€



4. **Cono Lacasitos** 3.00€



5. **Bombón Almendrado XL** 3.00€



6. **Cucurucho XL , vainilla y chocolate** 3.00€



VINOS / WINES

TINTOS / RED:

De Monachil:

1. **Sacristía del Abuelo-Bodega Pilongo**-(Reserva) 14,00 €
50%Syrah, 30% Tempranillo, 20% Merlot (24 meses en barrica)
2. **Tinto Pilongo Joven** 10,00 €

De Granada:

3. **Méndez Moya Ecológico Syrach** 14,00 €
ALTIPLANO DE SIERRA NEVADA. Cara sur de Sierra de Baza (DOLAR) Granada
Vino Joven. Syrach. **No utiliza Sulfitos**

Riojas:

4. **Bodega Navajas** (Cosecha) 10,00 €
Tempranillo y Mazuelo
5. **Coto Mayor** (Crianza) 16,00 €
100% Tempranillo (12 meses en barrica)
6. **Marques de Vicuña** (Crianza) 14,00 €
7. **Barón de Ley** (Reserva) 20,00 €
Tempranillo (20 meses en barrica)
8. **Viña Ardanza** (Reserva) 28,00 €

Ribera del Duero:

9. **Protos** (Roble) 16,00 €
10. **Albricias** (Crianza) 15,00 €

Tierra de Castilla:

11. **Corpus del Muni.** (Crianza) 12,00 €
Tempranillo (66%), syrah (17%), garnacha (8%)
y petit verdot (9%)

BLANCOS / WHITE:

12. **Corpus del Muni.** (Blanca selección) 12,00 €
Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Riesling
13. **Emparrado** -Semidulce- 12,00 €

ROSADOS / ROSE:

14. **Coto** (Rioja) 14,00 €
15. **Bodega Pilongo Rosado** 10,00 €

CAVAS Y ESPUMOSOS:

16. **Frizzante** 12,00 €
17. **Cava - Brut**..... 14,00 €
18. **Sidra El Gaitero** 10,00 €