

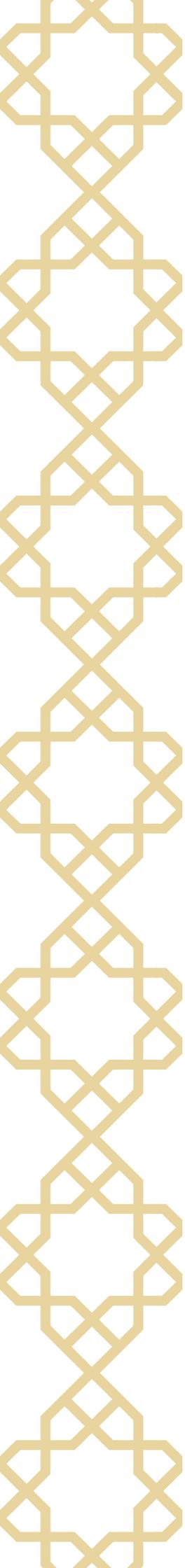


RESTAURANTE

*Rincón de Guillermo*

LA RÁBITA

Granada



# MENÚ DEL DÍA

## DAILY MENU / MENU DU JOUR

13:00h a 15:30h

**De lunes a viernes**

*Monday to friday / Du lundi au vendredi*

---

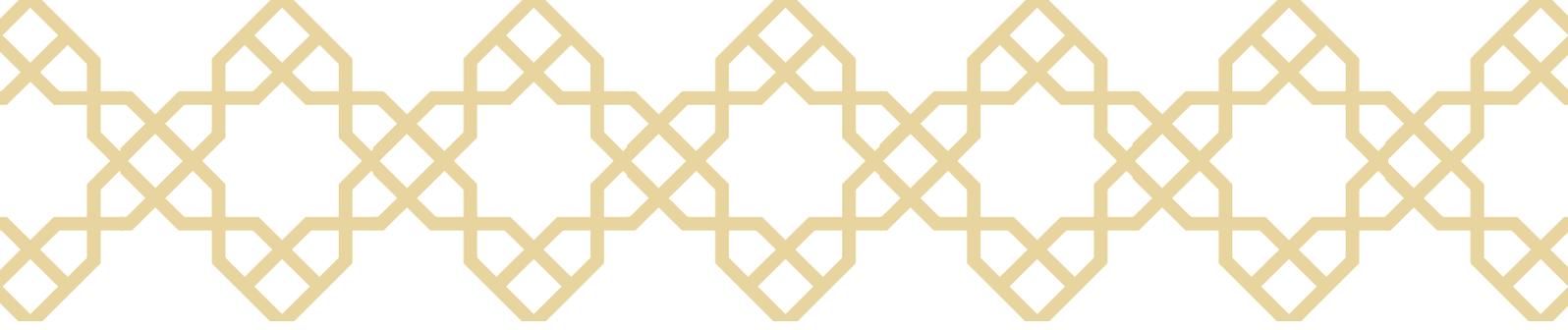
**PRIMER PLATO**  
FIRST COURSE / ENTRÉE

**SEGUNDO PLATO**  
SECOND COURSE / DEUXIÈME PLAT

**POSTRE O CAFÉ**  
DESSERT O COFFEE / DESSERT OU CAFÉ

**PRIMERA BEBIDA**  
FIRST DRINK / PREMIER VERRE

**PRECIO: 15€**  
PRICE / PRIX



## ENTRANTES STARTERS / ENTRÉES

---

Ensalada mixta..... 10-14€

*Mixed salad / Salade mixte*

Ensalada de la casa ..... 20€

*House salad / Salade maison*

Ensalada “templá” ..... 18€

*Warm salad / Salade tiède*

Embutidos ibéricos ..... 20€

*Selection cols meat / Saucisses ibériques*

Ración de jamón ibérico (150gr) ..... 20€

*Ration of jamón ibérico / Portion de jambon ibérique*

Queso de oveja en aceite..... 16€

*Mature cheese in olive oil / Fromage de brebis á p’huile*

Anchoas de la casa..... 20€

*Fresh anchovies in olive oil / Anchois maison*

Gazpacho / Salmorejo..... 10€

*Gazpacho - Chilled cold coup / Salmorejo*

Sopa de ajo..... 10€

*Garlic soup / Soupe á l’ail*

Sopa de marisco ..... 10€

*Seafood soup / Soupe aux fruit de mer*

Sopa de picadillo ..... 10€

## ENTRANTES STARTERS / ENTRÉES

---

*Mixed soup / Soupe picadillo*

**Tortilla de patatas..... 10€**

*Potato omelette / Omelette de pomme*

**Tortilla de gambas..... 12€**

*Prawn omelette / Omelette aux crevettes*

**Tortilla de jamón ..... 12€**

*Ham omelette / Omelette au jambon*

**Tortilla de bacalao ..... 12€**

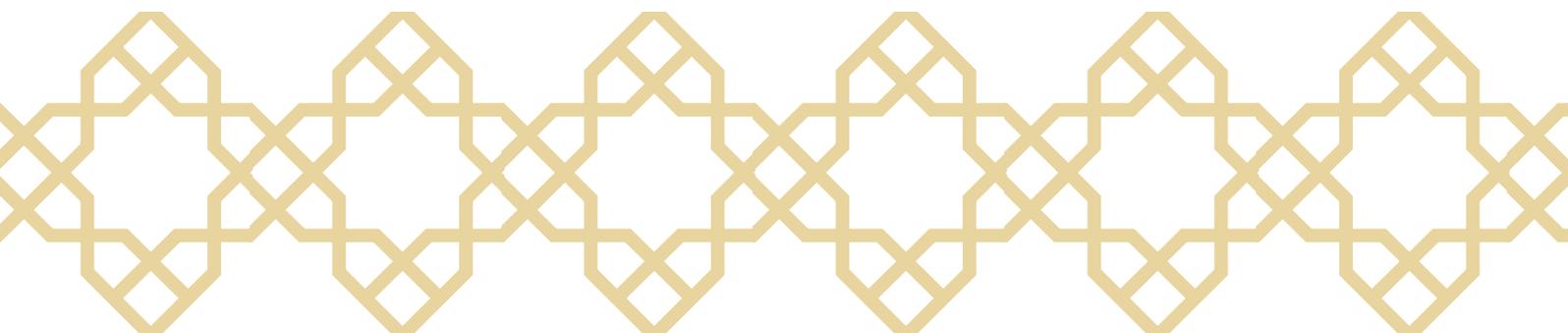
*Fish omelette / Omelette á la morue*

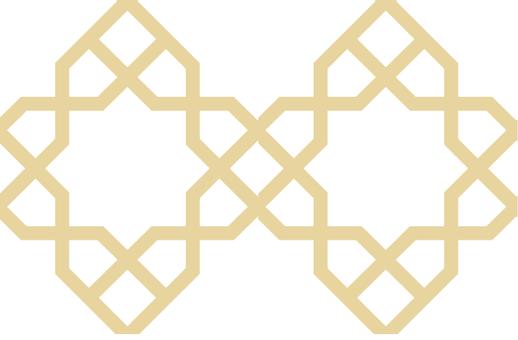
**Tortilla de queso ..... 10€**

*Cheese omelette / Omelette*

**Pan por persona..... 0,50€**

*Bread per person / Pain par personne*

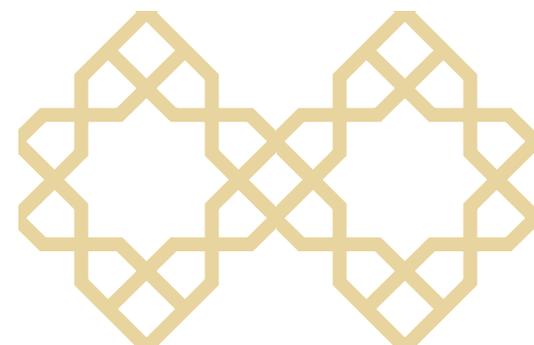


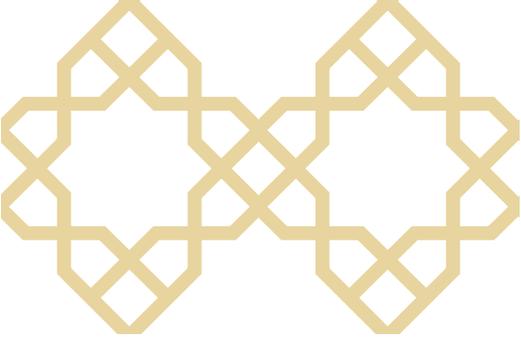


## PLATOS TÍPICOS LOCAL DISHES / PLATS LOCAUX

---

- Paella de marisco (min. 2 raciones) ..... 16€** PRECIO POR RACIÓN  
*Paella seafood / Paella au fruits de mer*
- Migas (por encargo) ..... 15€**  
*Migas (custom)*
- Plato alpujarreño..... 18€**  
*Sausage, egg, peppers, potatoes, pork loin and iberian ham  
/ Pommes de la terre, long, oeuf, jambon ibérique, chorizo et boudin*
- Cazuela marinera (min. 2 Raciones)..... 26€** PRECIO POR RACIÓN  
*Fish casserole / Ragoût de fruits de mer*
- Habas con jamón ..... 20€**  
*Beans with ham / Haricots au jambon*
- Patatas, jamón y huevo ..... 18€**  
*Potatoes, iberian ham and egg / Pommes de terre, jambon  
ibérique et oeuf*





## CARNES MEATS / VIANDES

---

**Solomillo de cerdo a la pimienta** ..... 17€

*Pork steak in pepper sauce / Filet de porc au poivre*

**Solomillo de cerdo al roquefort** ..... 17€

*Pork steak in roquefort sauce / Filet mignon de porc au roquefort*

**Solomillo de cerdo al Oporto** ..... 17€

*Pork steak in Oporto sauce / Filet de porc au Porto*

**Solomillo de ternera a la pimienta**..... 26€

*Female calf steak in pepper sauce / Filet de boeuf sauce poivre*

**Solomillo de ternera al roquefort**..... 26€

*Female calf steak in roquefort sauce / Filet de boeuf sauce roquefort*

**Solomillo de ternera al Oporto** ..... 26€

*Female calf steak in Oporto sauce / Filet de boeuf sauce Porto*

**Lomo**..... 12€

*Tenderloin of pork / Longe de porc grillée*

**Entrecot**..... 21€

*Entrecot / Entrecôte*

**Chuletón de ternera (600grs.)**..... 28€

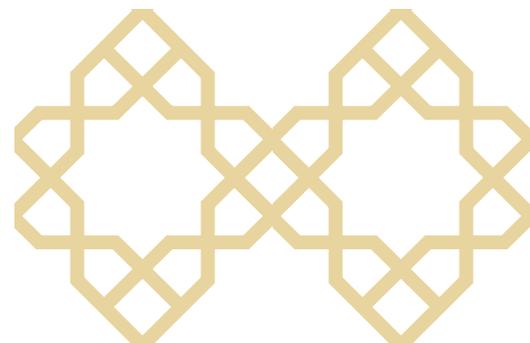
*Beef steak / Steak de boeuf grillées*

**Costillas de cordero** ..... 20€

*Lambs steak / Côtelettes d'agneau grillées*

**Secreto ibérico**..... 19€

*Iberian pork secret / Le secret du porc ibérique grillées*



## PESCADOS FISH / POISSON

---

**Bacalao al pilpil** ..... 18€  
*Cod in garlic sauce - sizzling / Morue au pil-pil*

**Bacalao al ajo arriero**..... 18€  
*Cod in garlic sauce / Morue à l'ail arriero*

**Bacalao encebollado**..... 18€  
*Cod in onion sauce / Morue à l'oignon*

**Calamar plancha/frito**.....25€  
*Grilled / fried squid / Calamar grillé / frit*

**Calamar en aceite**.....27€  
*Squid in olive oil / Calamara à l'huile*

**Calamar en aceite de canela** .....27€  
*Squid in cinnamon oil / Calamra à l'huile de cannelle*

**Lubina a la sidra** ..... 24€  
*SeaBass with cider / Bar au cidre*

**Rape en salsa** ..... 26€  
*Monkfish in sauce / Lotte en sauce*

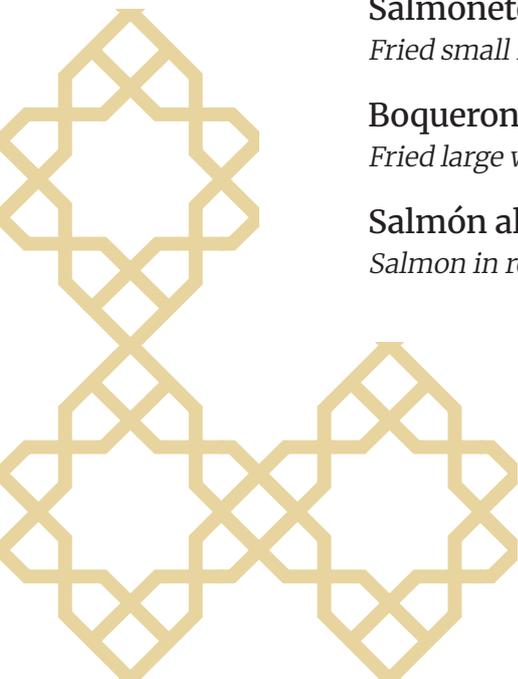
**Aguja**..... 20€  
*Swordfish / Aiguille*

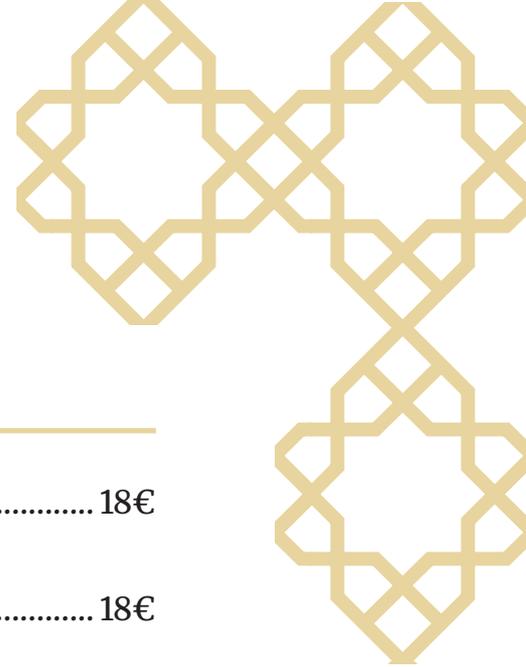
**Jibia** ..... 20€  
*Grilled cuttlefish / Seiche*

**Salmonetes**..... 19€  
*Fried small red mullet / Rougets*

**Boquerones** ..... 15€  
*Fried large whitebait / Anchois*

**Salmón al vermouth rojo** ..... 19€  
*Salmon in red martini sauce / Saumon au vermouth rouge*





## PESCADOS FISH / POISSON

---

Lubina espalda ..... 18€

*Grilled sea bass / Bar arrière*

Dorada espalda..... 18€

*Grilled sea bream / Dos doré*

Pulpo ali-oli..... 23€

*Octopus in garlic mayonaise / Poulpe Ali-oli*

Pulpo a la gallega ..... 23€

*Octopus dressed in olive oil and paprika / Poulpe à la galicienne*

Pulpo en aceite ..... 23€

*Octopus in olive oil / Poulpe à l'huile*

Almejas de carril a la marinera..... 20€

*Clams stamed in wine / Palourdes aux frits de mer*

Almejas de carril al ajillo..... 20€

*Clams in garlic sauce / Palourdes à l'ail*

Almejas del carril al vapor ..... 20€

*Steamed clams / Palourdes cuites á la vapeur*

Gambón a la plancha..... 22€

*Prawns / Cervettes grillées*

Gambas al pil-pil..... 30€

*Prawns with pil-pil sauce / Crevettes au pil-pil*

## VINOS WINES / VINS

---

### BLANCO *WHITE / BLANC*

Rueda Verdejo.....	16€
Marqués de Cáceres .....	17€
Calvente .....	24€
Yllera .....	17€

### TINTO RIOJA *RED / ROUGE*

El Coto .....	17€
Luis Cañas .....	24€
Muga .....	40€
Matarromera .....	40€
Marqués de Cáceres (Crianza) .....	19€

### RIBERA DEL DUERO *RED / ROUGE*

Monteabellon .....	24€
Emilio Moro .....	40€

### VINO DEL TERRENO *WINE OF THE LAND / VIN DE LA TERRE*

Cuatro vientos 4V (tinto) .....	18€
Cuatro vientos 4B (Blanco semidulce) .....	17€
Cuatro vientos 4B (Rosado) .....	17€

### CAVA

Ferret Brut Nature .....	16€
Cordón Negro .....	16€

## POSTRES DESSERTS

---

<b>Piña natural</b> .....	5€
<i>Pineapple / Ananas</i>	
<b>Mango</b> .....	5€
<i>Mango / Mangue</i>	
<b>Fresas con nata</b> .....	6€
<i>Strawberries with cream / Fraises à la crème</i>	
<b>Macedonia de fruta</b> .....	5€
<i>Fruit salad / Salade de fruits</i>	
<b>Crema catalana</b> .....	5,50€
<i>Catalan cream / Crème catalane</i>	
<b>Natillas</b> .....	4€
<i>Custard / Crème</i>	
<b>Tarta de manzana</b> .....	6€
<i>Apple tart / Tarte aux pommes</i>	
<b>Hojaldre</b> .....	6€
<i>Puff pastry / Pâte feuilletée</i>	
<b>Mousse chocolate</b> .....	4€
<i>Chocolate mousse / Mousse au chocolat</i>	
<b>Tiramisú</b> .....	4,50€
<i>Tiramisu/ Tiramisu</i>	
<b>Flan</b> .....	4€
<i>Custard / Flan</i>	
<b>Flan de almendras</b> .....	5€
<i>Almonds custard / Flan aux amandes</i>	
<b>Arroz con leche</b> .....	4€
<i>Rice pudding / Riz au lait</i>	
<b>Tarta de queso</b> .....	6€
<i>Cheesecake / Gâteau au fromage</i>	

## POSTRES DESSERTS

---

<b>Pudding de manzana</b> .....	6€
<i>Apple pudding / Pudding aux pommes</i>	
<b>Peras al vino</b> .....	5€
<i>Pears in wine / Poires au vin</i>	
<b>Yogurt griego con piña</b> .....	4€
<i>Greek yogurt with pineapple / Yaourt grec à l'ananas</i>	
<b>Panacotta</b> .....	4,50€
<i>Panacotta / Panacotta</i>	
<b>Leche frita</b> .....	5€
<i>Fried milk / Lait frit</i>	
<b>Bola de helado</b> .....	3€
<i>Ice cream scoop/ Boule de glace</i>	