

MENÚ

ENTRADAS

Pan y moja.	5,00 €
Selección de pan de la panadería del pueblo "Pan de Luis" con aceite de oliva virgen y balsámico.	
	
(V) Ensalada de alcachofas	9,00 €
Alcachofas asadas al ajo con cebolla roja, tomate seco, judías blancas, palmito ,y rúcula aderezadas con una vinagreta de limón y semillas mixtas	
	
con queso de cabra	10,50 €
Doble tartar de Salmon y aguacate	10,00 €
	
tartar de Salmon ahumado con aguacate (se puede servir sin gluten)	
(V) Remojon	10,00€
Ensalada típico granadina con huevos cocidos, bacalao desalado y desmigado, Naranjas, cebolla, aceitunas negras	
	
Pota al ajillo	9,00 €
Con ajo y perejil	
	
Cerdo marinado	11,00 €
Tiras de cerdo marinadas con limón y chile, terminadas con salsa satay de cacahuets , salsa de chile dulce y guarnición de ensalada.	
	
Tabla de embutidos locales	10,00 €
Selección de embutidos con verduras encurtidas y chutney, y una selección de palitos, picos y pan (se puede sin gluten)	
	
Tabla de quesos locales de la zona (Teatinos)	12,00 €
Selección de seis quesos locales con guarnición de membrillo, frutos secos, pan y una selección de picos y palitos crujientes. (se puede sin gluten)	
	

PLATO PRINCIPAL

(V) Lasaña de Espinacas

Lasaña hecha de espinacas frescas y ricota, Romano y mozzarella.



12,00 €

Pollo al curry

Pechuga de pollo asada al horno en salsa de curry, comino y jengibre. Servido con arroz jazmin.

15,00 €

Filete de Pechuga de pollo (niños)

Pechuga de pollo a la plancha servida con patatas fritas kétchup y mayonesa y mini-ensalada

7,00 €

Opción : extra huevo frito



Lomo de bacalao

Filete de bacalao preparado a la sartén sobre una cama de rúcula, patata, ensalada de naranja acompañado de una tapenade de aceitunas y limón a la plancha

18,00 €



Bistec "Ribeye" (+/-200 gr) a la parrilla

Filete ribeye a la parrilla a su gusto con ensalada y papas fritas con una selección de salsa

18,00 €

- Salsa de ternera
- Salsa de pimienta verde
- Salsa de roquefort



Chuletón de ternera gallega (Frisona Prime)

Precio por 100gr con ensalada y papas fritas con una selección de salsa

6,00 €



Hamburguesa de ternera Angus

Hamburguesa de ternera Angus de 200g, sobre lechuga y tomate, cubierta con queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon, acompañada de patatas fritas y guarnición de ensalada. (opción sin gluten)

17,00 €



Hamburguesa Vegetariana

Hamburguesa vegetariana de 120gr, sobre lechuga y tomate, la hamburguesa se cubre con una ensalada de col con mostaza, acompañada de patatas fritas mixtas y guarnición de ensalada (opción sin gluten)

14,00 €



pruebe nuestra cerveza artesanal "LENTO LENTO" perfecta para combinar con la hamburguesa o biftec. cerveza rubia aromatizada de trigo 6,8° solo disponible en el pueblo de Nigüelas.

3,00 €

GUARNICIONES

Patatas fritas

Papas fritas de corte grueso con ketchup y mayonesa



6,00 €

Patatas fritas con trufa y parmesano

Patatas fritas de corte grueso sazonadas con queso parmesano y aceite de trufa, servidas con mayonesa.



9,00 €

Ensalada mixta

Mix de lechugas y verduras de temporada aderezadas con una mayonesa de albahaca y naranja



También disponible con guarnición de atún y limón



8,00 €

10,00 €

Ensalada de Tomate

Ensalada de tomates mixtos con cebolla roja, lechuga mixta y ajos crujientes, aderezada con aceite de oliva propia y balsámico



También disponible con Boquerones marinados y guarnición de limón



8,00 €

10,00 €

Pan

Selección de pan de la panadería del pueblo "Pan de Luis"



1,50 €

POSTRES

5,50 €

Coulant de chocolate

Colocado sobre un lecho de natillas perfumadas con ron, nata y salsa de chocolate, con helado de vainilla



Sorbete

Varios sorbetes servidos en una copa de cristal con salsa de bayas mixtas, nata y una guarnición de menta fresca limón, mango, Mojito



Si quieres estar informado de nuestros eventos sólo tienes que enviar un WhatsApp con tu nombre y "EVENTOS" al 659.912.961 y añadir el número a tus contactos



Carta de Vinos Alqueria de los lentos

VINOS DE LA CASA	copa	botella
<i>Casa de Luz</i> Rueda , 100% verdejo	2,00 €	11,50 €
<i>Delecto Roble</i> Ribera del Duero (100% tempranillo) Roble 2018	2,00 €	11,00 €
<i>Señorío Real</i> Ribera del Duero (100% tempranillo) Roble 2020	2,50 €	14,00 €

Tintos GRANADA

<i>Muñana</i> Granada, 12 meses barrica roble, tempranillo, petit verdot, cabernet Sauvignon	3,00 €	23,00 €
<i>Señorío de Nevada Bronce.</i> Granada, C. Sauvignon, Merlot		14,00 €
<i>Señorío de Nevada Oro.</i> Granada. C. Sauvignon, Merlot		18,00 €
<i>Guindalera Tinto</i> Granada ,Tempranilla, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	4,00 €	20,00 €

Tintos RIBERA

<i>Vizcarra Senda del Oro</i> (100% tinta fina) cosecha Ribera del Duero	3,00 €	17,00 €
<i>Venta las vacas 2018</i> Bodegas Vizcarra.100% Tinta del pais	4,00 €	22,00 €
<i>Antídoto.</i> Ribera del Duero. Tinta Fina.	5,00 €	28,00 €
<i>Pícaro del águila 2018</i> Bobal, Garnacha Tinta, Tempranillo (enologo Jorge Monzón)	6,00 €	34,00 €

Tintos RIOJA

<i>La Locomotora</i> , tempranillo rioja 2018	2,50 €	14,00 €
<i>Heavy Metal Crianza.</i> Rioja. Tempranillo.	3,00 €	16,00 €

Tintos OTROS

<i>Vivir Sin Dormir.</i> Jumilla. Murcia. Monastrell ECO.	2,50 €	14,00 €
<i>Meritxell Pallejà Nita.</i> Priorat. Cabernet Sauvignon, Garnacha Negra, Syrah,Samsó.	4,50 €	25,00 €

Blancos GRANADA

<i>Calvente</i> , Moscatel de Alejandría	4,00 €	23,00 €
<i>Lovelía</i> Bodegas Calvente, Semi-dulce. Moscatel de Alejandría/ Muscat of Alexandna	3,00 €	15,00 €

Blancos OTROS

<i>Aula 2020</i> : Macabeo + Sauvignon blanc, Utiel-Requena	2,50 €	14,00€
<i>Enterizo 2020</i> : Macabeo, Utiel-Requena	2,50 €	14,00 €
<i>Diamante</i> , Semidulce	2,00 €	11,00 €
<i>Flor de Vetus.</i> Rueda. Valladolid. Verdejo.	2,50 €	14,00 €
<i>Santa Margarita</i> 100% Pinot Grigio , Italia		27,00 €

copa

botella



Las Blancas. Valencia. ECO. Marisancho, Merceguera Malvasía Macabeo, Moscatel.	3,50 €	20,00 €
Zárate. Rias Baixas. ECO. Albariño.	4,00 €	23,00 €
O Luar do Xil – Godello (Valdeorras)	3,50 €	20,00 €
El Grifo Malvasia volcánica, Lanzarote 2018	4,50 €	25,00 €

Rosados

Can Sumoi La Rosa. Penedés. Sumol, Parellada, Xarel-ló	3,50 €	20,00 €
---	--------	---------

Cavas

Fontallada Brut Nature. Penedés. Macabeo, Perellada, Xarel-lo.	3, 50 €	16,00 €
---	---------	---------

Generosos/Manzanilla/Olorosos/Amontillado

Los Arcos. Amontillado. Jerez. Bodegas Lustau. Palomino Fino.	4,00 €	
Pando. Fino. Jerez , Bodega Williams & Humbert. Palomino.	3,00 €	
La Guita. Manzanilla. Sanlúcar de Barrameda. Paomino Fino.	2,50 €	
Río Viejo. Oloroso. Bodega Lustau. Jerez. Palomino	4,50 €	
Romate, sherry. Pedro Ximenez	5,00 €	

Vermut

Bodegas Lustau	5,00 €	
-----------------------	--------	--

