

CARTA RESTAURANTE



HOTEL ●●●
PARAISO®

entrantes.

Croquetas caseras de jamón Ibérico (10 u.)    TRAZAS:      	12,45 €
<i>Home-made Iberian ham croquettes (10 pieces) / Croquettes de jambon ibérique maison</i>	
Flamenquín casero de lomo y jamón      TRAZAS:   	11,80 €
<i>Home-made breaded pork loin and ham roll</i>	
<i>Roulé de viande « flamenquín » maison avec échine de porc et jambon</i>	
Jamón serrano y queso de oveja curado (130 gr aprox) 	11,00 €
<i>Serrano ham and cured sheep's cheese / Jambon serrano et fromage sec de brebis</i>	
Jamón Ibérico (cebo de campo) (130 gr aprox)	18,20 €
<i>Free-range Iberian ham / Jambon ibérique</i>	
Habitas con jamón y huevo frito  TRAZAS:    	12,15 €
<i>Broad beans with ham and fried egg / Fèves avec jambon et œuf au plat</i>	
Queso de oveja curado (130 gr aprox) 	12,15 €
<i>Cured sheep's cheese / Fromage sec de brebis</i>	
Pulpo a la gallega (250 gr aprox) 	20,00 €
<i>Galician-style octopus / Poulpe à la galicienne</i>	
Lomo de orza (130 gr aprox) TRAZAS:     	12,60 €
<i>Earthenware-preserved pork loin / Longe de porc marinée et confite</i>	
Revuelto de espárragos con gambas y jamón  	12,45 €
<i>Scrambled eggs with asparagus, shrimps and ham</i>	
<i>Œufs brouillés avec asperges, crevettes et jambon</i>	
Huevos rotos con patatas de sartén y jamón ibérico  TRAZAS:    	13,30 €
<i>Scrambled eggs with fried potatoes and Iberian ham</i>	
<i>Œufs brouillés avec pommes de terre sautées et jambon ibérique</i>	
Gambas al ajillo   TRAZAS:    	12,15 €
<i>Garlic shrimps / Crevettes à l'ail</i>	
Cazón en adobo    TRAZAS:   	9,50 €
<i>Marinated dogfish / Chien de mer mariné</i>	
Mollejas de cordero 	13,75 €
<i>Lamb sweetbreads / Ris d'agneau</i>	
Lomo al ajillo  TRAZAS:     	9,85 €
<i>Garlic tenderloin / Longe de porc grillée à l'ail</i>	
Milhojas de berenjena, cabra y foie    TRAZAS:    	11,05 €
<i>Millefeuille of aubergine, goat and foie gras</i>	
<i>Millefeuille d'aubergine, fromage de chèvre et foie gras</i>	
Tempura de verduritas, langostinos y pollo con salsa de soja   	11,05 €
<i>Vegetable, prawn and chicken tempura with soy sauce</i>	
<i>Tempura de légumes, crevettes et poulet à la sauce soja</i>	
Huevos rotos con gulas    TRAZAS:  	11,20 €
<i>Scrambled eggs with eels / Œufs brouillés aux civelles</i>	

IVA Incluido
VAT Included

ensalada y verduras.

Alcachofas salteadas con jamón   TRAZAS:     	11,90 €
<i>Sautéed artichokes with ham / Artichauts sautés au jambon</i>	
Salmorejo cordobés 	5,50 €
<i>Cordovan cold tomato-bread soup / Salmorejo de Cordoue (soupe froide)</i>	
Habitas con jamón y huevo frito  TRAZAS:    	12,15 €
<i>Broad beans with ham and fried egg / Fèves avec jambon et œuf au plat</i>	
Ensalada César      TRAZAS:  	6,50 €
<i>Caesar salad / Salade César</i>	
Ensalada Mixta 	5,90 €
<i>Mixed salad / Salade mixte</i>	
Ensaladilla Rusa   	5,90 €
<i>Olivier potato salad / Salade russe</i>	
Ensalada de Tomate y Aguacate	9,50 €
<i>Tomato and avocado salad / Salade de tomate et d'avocat</i>	
Ensalada de Mézclum y Rulo de cabra  	7,60 €
<i>Mesclun and creamy goat cheese roll salad / Salade de mesclun et bûche de chèvre</i>	
Ensalada de burrata 	8,95 €
<i>Burrata salad / Salade de burrata</i>	
Ensalada de melva 	11,05 €
<i>Mackerel salad / Salade de thon melva</i>	






























de cuchara.

Plato del día	5,20 €
<i>Dish of the day / Plat du jour</i>	
Sopa de picadillo   TRAZAS:   	4,95 €
<i>Andalusian ham-egg broth with vermicelli</i>	
<i>Soupe de « picadillo » (poulet, jambon, œuf dur, vermicelle)</i>	
Sopa de ajo  TRAZAS:    	5,10 €
<i>Garlic soup/ Soupe à l'ail</i>	
Sopa de marisco     TRAZAS: 	5,50 €
<i>Seafood soup / Soupe de fruits de mer</i>	

IVA Incluido
VAT Included

carnes.

Rabo de toro  	14,00 €
<i>Oxtail / Queue de bœuf</i>	
Abanico de Ibérico a la parrilla (300 gr Aprox)	10,50 €
<i>Grilled Iberian pork shoulder fan / Abanico de porc ibérique grillé</i>	
Codillo al horno (400 gr Aprox)	14,45 €
<i>Roasted pork knuckle / Jarret de porc cuit au four</i>	
Costillar asado a baja temperatura   	11,00 €
<i>Low temperature-roasted rib / Travers cuit à basse température</i>	
Manitas de cerdo 	9,85 €
<i>Pig's trotters / Pieds de porc</i>	
Carrillera al vino tinto y almendras  	11,00 €
<i>Cheek with red wine and almonds / Joue au vin rouge et aux amandes</i>	
Solomillo de cerdo a la brasa (250 gr Aprox)	10,50 €
<i>Grilled pork tenderloin / Filet de porc grillé</i>	
Solomillo de Ternera	22,00 €
<i>Beef tenderloin / Filet de boeuf</i>	
Secreto de cerdo a la brasa (250 gr Aprox)	9,80 €
<i>Grilled pork shoulder / Secreto de porc grillé</i>	
Filete de ternera a la plancha	8,50 €
<i>Grilled veal fillet / Filet de veau grillé</i>	
Entrecot a la brasa (400 gr Aprox)	18,25 €
<i>Grilled entrecôte / Entrecôte grillée</i>	
Picaña de Angus a la Parrilla	18,50 €
<i>Grilled Angus beef Picanha / Steak de bœuf Angus grillé</i>	
Plato alpujarreño  TRAZAS:    	9,85 €
<i>La Alpujarra-style mixed meats, potatoes and egg platter</i>	
<i>Assiette garnie de La Alpujarra</i>	
Lomo al ajillo  TRAZAS:     	9,85 €
<i>Garlic tenderloin / Longe de porc grillée à l'ail</i>	
Wok de verduritas con pollo  	8,95 €
<i>Wok of vegetables with chicken / Wok de légumes et poulet</i>	
Preso Duroc a la brasa (300 gr Aprox)	13,40 €
<i>Grilled Duroc pork / Preso de porc Duroc grillée</i>	
Secreto Duroc a la parrilla (300 gr Aprox)	13,00 €
<i>Grilled Duroc pork shoulder / Secreto de porc Duroc grillé</i>	
Cachopo de ternera, jamón y queso    TRAZAS:   	15,75 €
<i>Asturian-style veal fillets with ham and cheese / Cordon bleu de bœuf, jambon et fromage</i>	
Lagarto Duroc a la parrilla (300 gr Aprox)	12,00 €
<i>Grilled Duroc beef spine strip / Lagarto de porc Duroc grillé</i>	

IVA Incluido
VAT Included

pescados.

- Calamares a la plancha** (200 gr aprox)  **9,85 €**
Grilled squid / Calmars grillés
- Calamares fritos** (200 gr aprox)  **TRAZAS:**     **9,85 €**
Fried squid / Calmars frits
- Pez espada a la plancha** (250 gr aprox)  **12,00 €**
Grilled swordfish / Espadon grillé
- Lomo de bacalao con tomate confitado** (300 gr aprox)    **TRAZAS:**   **12,15 €**
Cod loin with tomato confit / Filet de cabillaud aux tomates confites
- Bacalao gratinado con alioli de ajos confitados en almíbar** (300 gr aprox)    **TRAZAS:**   **12,10 €**
Cod au gratin with garlic confit aioli in syrup
Morue gratinée avec aioli à l'ail confit au sirop
- Lubina Rellena de jamón y langostino**      **9,90 €**
Sea bass stuffed with ham and prawns / Bar farci au jambon et aux crevettes
- Corvina con buque de setas y jugo de carne**     **TRAZAS:**   **9,50 €**
Croaker fish with mushrooms and meat sauce
Courbine avec poêlée de champignons et jus de viande





pasta y arroz.






















- Tortelloni de carne y salsa de tomate**    **8,20 €**
Tortelloni with meat and tomato sauce / Tortelloni à la viande et à la sauce tomate
- Tortelloni de espinacas y salsa roquefort**     **8,20 €**
Tortelloni with spinach and Roquefort sauce / Tortelloni aux épinards et à la sauce Roquefort
- Gran arroz con bogavante**    **16,50 €**
Puffed rice with lobster / Riz long avec homard
- Macarrones boloñesa gratinados**   **TRAZAS:**  **5,90 €**
Macaroni bolognese au gratin / Macaroni à la bolognaise gratinés

IVA Incluido
VAT Included

para los peques.

Sopa de fideos  TRAZAS: 	4,95 €
<i>Noodle soup / Soupe de vermicelles</i>	
Croquetas de jamón ibérico    TRAZAS:      	12,45 €
<i>Iberian ham croquettes / Croquettes de jambon ibérique</i>	
Macarrones a la boloñesa   TRAZAS: 	5,90 €
<i>Macaroni bolognese / Macaroni à la bolognaise</i>	
Nuggets de pollo con patatas   TRAZAS:      	5,90 €
<i>Chicken nuggets with potatoes / Nuggets de poulet avec frites</i>	
Escalope de pollo o cerdo con patatas   TRAZAS:   	7,55 €
<i>Chicken or pork escalope with potatoes</i> <i>Escalope de poulet ou de porc avec frites</i>	

postres.

Flan de huevo  	3,50 €
<i>Egg flan / Flan aux œufs</i>	
Tocino de cielo  	3,50 €
<i>Tocino de cielo (egg yolk dessert) / Flan « Tocino de cielo »</i>	
Natillas de huevo  	3,50 €
<i>Egg custard / Crème aux œufs</i>	
Crema catalana  	3,50 €
<i>Catalan cream (similar to crème brûlée) / Crème catalane</i>	
Tarta de queso con frutos rojos  	3,95 €
<i>Red berry cheesecake / Cheesecake aux fruits rouges</i>	
Panna Cotta  TRAZAS:   	3,50 €
<i>Panna cotta / Panna Cotta</i>	
Arroz con leche 	3,50 €
<i>Spanish rice pudding / Riz au lait</i>	
Piña natural	3,50 €
<i>Natural pineapple / Ananas naturel</i>	
Volcán de chocolate   	4,00 €
<i>Chocolate volcano / Fondant au chocolat cœur coulant</i>	
Tarta de mousse de fresa y chocolate blanco suizo  TRAZAS:  	3,50 €
<i>Strawberry and Swiss white chocolate mousse cake</i> <i>Tarte de mousse aux fraises et chocolat blanc suisse</i>	

IVA Incluido
VAT Included

carta de vinos.

Ribera del Duero (Vino Tinto)

Pesquera crianza (75cl)	32,90 €
Protos crianza (75cl)	26,80 €
Carramimbre roble (75cl)	14,65 €
Finca Resaslo (Emilio Moro) roble (75cl)	18,40 €
Melior (Matarromera) roble (75cl)	14,65 €
Fuentspina Crianza (75cl)	16,00 €
Pago de Carraovejas (75cl)	46,20 €
Vega Izán Roble (75cl)	13,95 €
Malleolus (75cl)	44,10 €
Dominio de Atauta (75cl)	38,85 €
Arzuaga Crianza (75cl)	29,40 €
Dehesa de los canónigos (75cl)	33,60 €
Viña Pedrosa Crianza (75cl)	34,65 €

Rioja (Vino Tinto)

Reciente cosecha (75cl)	8,95 €
Coto de Imaz reserva (75cl)	17,80 €
Azpilicueta crianza (75cl)	17,15 €
200 Monges Reserva (75cl)	54,60 €

Blancos

Yllera 5.5 (75cl)	14,45 €
Flor Innata, Rueda Verdejo (75cl)	15,90 €
Lambrusco Rosatto (75cl)	8,10 €
Señorío de Rubiós, Albariño (75cl)	18,42 €

Otros Vinos

Malafollá crianza (75cl)	15,05 €
Malafollá joven (75cl)	12,15 €
Moet & Chandon	54,60 €
Cava Becquer Brut Rose	19,45 €
Champagne Veuve Pelletier	24,50 €
Fontedei Roble	9,00 €



Glúten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Apio



Mostaza



Granos de Sésamo



Dióxido de azufre y sulfuros



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de Cascara



Moluscos



Altramucos

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Dirijase a nuestro personal si desea más información al respecto. Rogamos que si padece alguna alergia o intolerancia lo haga saber al personal para proceder a un cocinado seguro. *In compliance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on food information provided to consumers, we have a available for consultation information regarding the presence of allergens in our products. Contact our staff for more information on this. If you have any allergy or intolerance, please let the staff know so they can proceed with a safe cooking protocol.*

IVA Incluido
VAT Included

HOTEL 
PARAISO®

www.hotelparaisogranada.com

AUTOVÍA A-92 | SALIDA 213

Moraleda de Zafayona

18370 - Granada

Tlf. 958 443 040