

BIENVENIDOS

Español 1

English 7

Français 13

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 100% (*)	36 €
Selección de quesos granaínos (*)	25 €
Croquetas caseras Pregúntenos la variedad del día	18 €
Steak tartar de buey del Pazo Recimil madurado con tostadas de pan de cerveza	18 €
Yuca frita con salsa criolla	15 €
Pollo frito con ajos de La Vega de Granada	15 €

ENSALADAS

Ensalada Washington Irving (*) Hojas, hortalizas, frutos y tallos con huevo campero y atún	13 €
Ensalada de pimientos asados Con aceitunas negras y ventresca	15 €
Ensalada de Almuñécar	14 €

CREMAS VERANIEGAS

Ajoblanco con sardina ahumada, pico de gallo y mango de la Costa Tropical	16 €
Gazpacho andaluz con su guarnición de picadillo de hortalizas	12 €

PESCADOS

Rodaballo <i>à la grenobloise</i> con lombarda salteada con ajos y jamón ibérico	28 €
Fritada de bacalao del altiplano de Granada	25 €
Pata de pulpo braseada sobre puré de apio nabo y salsa de pimentón	30 €

CARNES

Pierna de cordero deshuesada sobre puré de coliflor al Ras el Hanout y tabulé de verduras	25 €
Ravioli de carrillera de vaca y setas con el jugo de su guiso	24 €
Presa de cerdo San Pascual al estilo moruno con verduras glaseadas	28 €

PIZZAS (*)

Margarita	16,50 €
Cuatro quesos	16,50 €
Jamón y champiñones	16,50 €
Atún y cebolla	16,50 €
Boloñesa	16,50 €

ARROCES

Arroz a banda 25 € / p.p.
Mínimo para 2 personas

Arroz de buey del Pazo Recimil 25 € / p.p.
Mínimo para 2 personas

SÁNDWICHES Y BOCADILLOS

Sándwich Club 16 €
Pollo, tomate, lechuga, bacon, cheddar y mayonesa

Sándwich vegetal 15,50 €
Rúcula, tomate, aguacate, pepino, cebolla
y espárrago blanco

Sándwich bikini (*) 12,50 €
Jamón york, queso cheddar y queso semicurado

Hamburguesa de vaca madurada 18 €
Washington Irving
Hamburguesa de vaca madurada, rúcula, tomate,
cebolla, cheddar, bacon y nuestra salsa W.I.

Topping a elegir 0,50 € / c.u.
Bacon, huevo a la plancha, queso de cabra o pepinillo

Hamburguesa vegana 16 €
Con rúcula, tomate, aguacate y cebolla

Pan brioche de cochinita pibil 18 €
con cebolla encurtida

POSTRES

Tarta de queso Montefriño con helado de frutos rojos	10 €
Tartaleta de maracuyá con merengue deshidratado y sorbete de fresa	12 €
Esponja de chocolate negro con sopa de chocolate blanco y toques de lima	11,50 €
Piononos de Santa Fe con helado de mandarina	10 €
Nuestra ensalada de frutas de temporada (*)	9 €

PARA NIÑOS

Rigatoni con salsa de tomate y queso rallado	15 €
Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas	15 €

Nuestro pan artesano de levadura de cerveza ECO y harina ECO molturada a la piedra: 3,50 €.

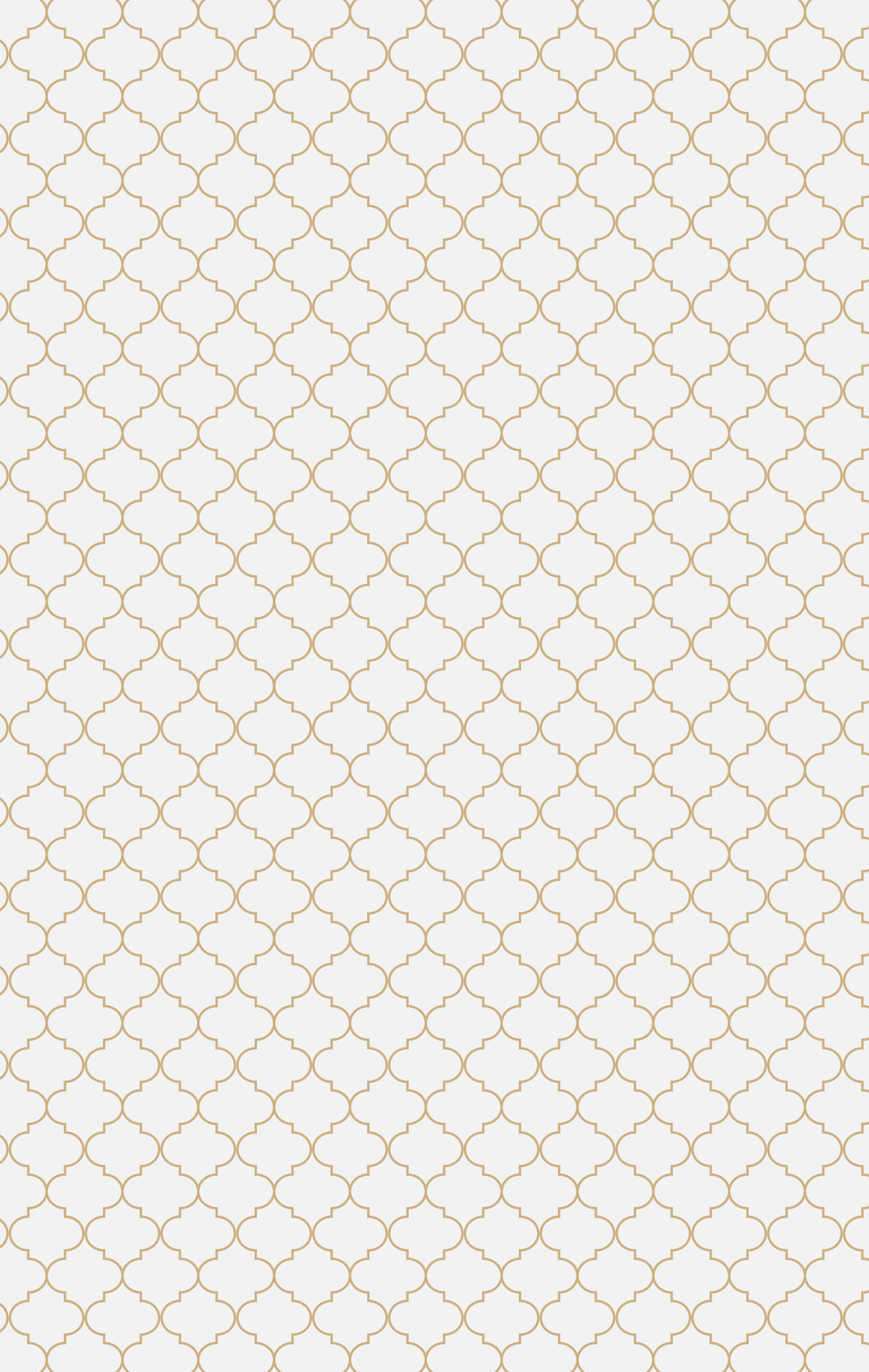
Room Service tiene un suplemento de 5 €. Los platos marcados con (*) se sirven las 24 horas del día.



No nos olvidamos de las personitas, consulte con nuestro equipo las opciones para los pequeños paladares.

Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información relativa a alergias e intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal.

Precios con IVA incluido.



W E L C O M E

TO SHARE

100% acorn-fed Iberian ham (*)	€ 36
Selection of Granada cheeses (*)	€ 25
Homemade croquettes Please ask about the daily variety	€ 18
Pazo Recimil matured ox steak tartare with beer bread toasts	€ 18
Fried cassava with criolla sauce	€ 15
Fried chicken with garlic from La Vega de Granada	€ 15

SALADS

Washington Irving salad (*) With greens, vegetables, fruits and stems, topped with a free-range egg and tuna	€ 13
Roasted pepper salad With black olives and tuna belly	€ 15
Almuñécar salad	€ 14

SUMMER SOUPS

Ajoblanco cold garlic soup with smoked sardine, pico de gallo and mango from the Costa Tropical	€ 16
Andalusian gazpacho with a garnish of minced vegetables	€ 12

FISH DISHES

Turbot grenobloise served with red cabbage sautéed with garlic and Iberian ham	€ 28
Fried Granada plateau cod	€ 25
Braised octopus leg on a bed of celeriac purée and paprika sauce	€ 30

MEAT DISHES

Boneless lamb leg on a bed of ras el hanout cauliflower purée and vegetable tabbouleh	€ 25
Beef cheek and mushroom ravioli with its stew sauce	€ 24
Moorish-style San Pascual pork shoulder with glazed vegetables	€ 28

PIZZAS (*)

Margherita	€ 16.50
Four cheese	€ 16.50
Ham and mushrooms	€ 16.50
Tuna and onion	€ 16.50
Bolognese	€ 16.50

RICE DISHES

"A banda" rice (fish rice dish) € 25 / p.p.
Minimum 2 people

Pazo Recimil ox rice € 25 / p.p.
Minimum 2 people

SANDWICHES AND BURGERS

Club sandwich € 16
Chicken, tomato, lettuce, bacon, cheddar
and mayonnaise

Vegetable sandwich € 15.50
Rocket, tomato, avocado, cucumber,
white asparagus and onion

Ham and cheese sandwich (*) € 12.50
Boiled ham, cheddar cheese and semi-cured cheese

Washington Irving aged beef burger € 18
Beef burger, rocket, tomato, onion,
cheddar and WI sauce

Add toppings € 0.50 / e.o.
Bacon, fried egg, goat cheese, pickles

Vegan burger € 16
Vegan patty, rocket, tomato, avocado and onion

Cochinita pibil on a brioche bun € 18
with pickled onion
Yucatán-style BBQ pork

DESSERTS

Montefriño cheesecake with red berry ice cream	€ 10
Passion fruit tartlet with dehydrated meringue and strawberry sorbet	€ 12
Dark chocolate sponge with white chocolate soup and hints of lime	€ 11.50
Santa Fe piononos with tangerine ice cream Syrup sponge cake	€ 10
Our seasonal fruit salad (*)	€ 9

CHILDREN'S MENU

Rigatoni with tomato sauce and grated cheese	€ 15
Grilled chicken breast with chips	€ 15

Our homemade bread stone ground ECO wheat, sourdough and ECO craft beer: € 3.50.

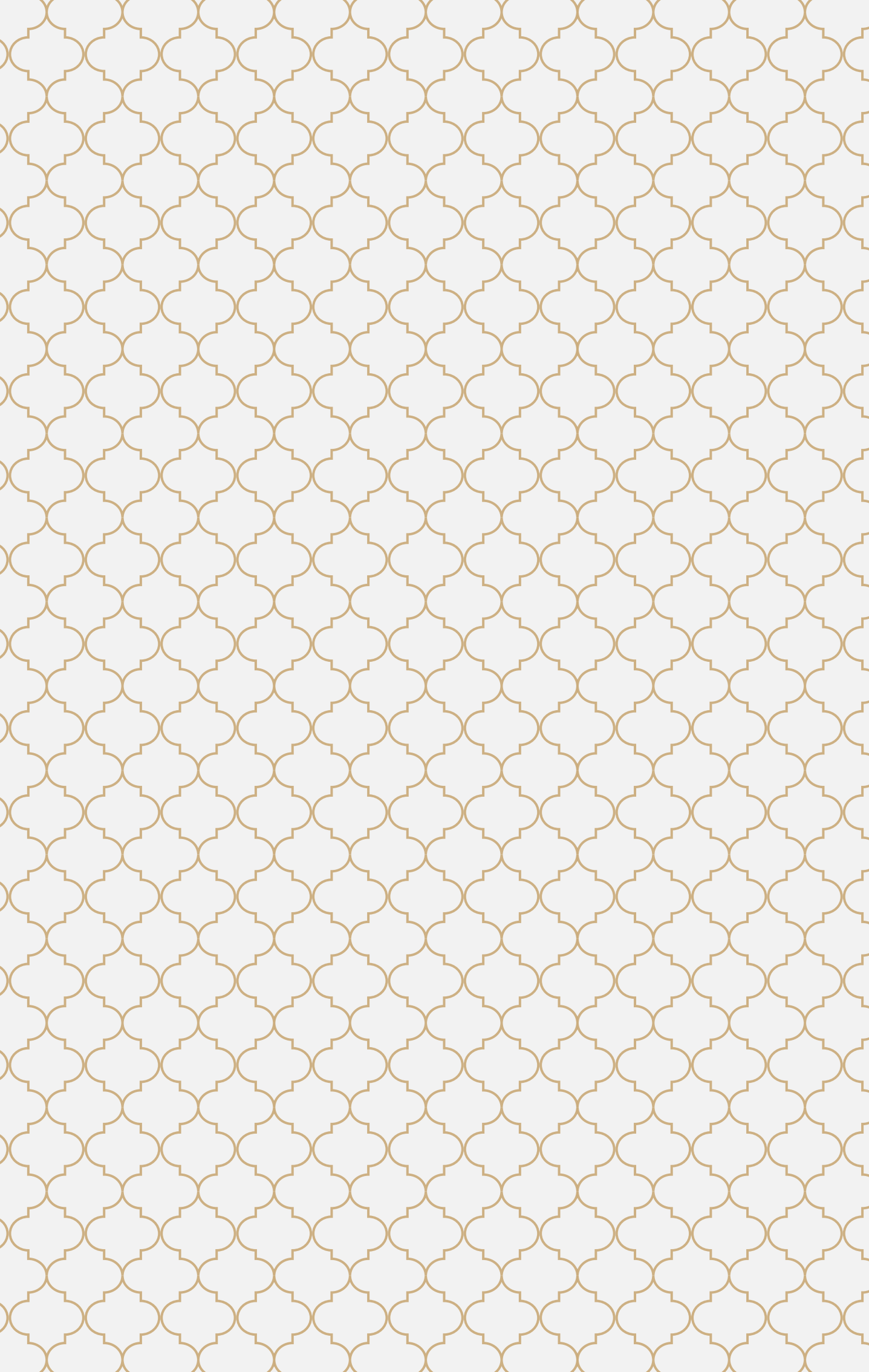
Room Service has an additional charge of € 5. Dishes marked with (*) are available 24 hours a day.



We don't forget the little ones, ask our team about the options for the small palates.

This establishment provides its customers with information on food allergies and intolerances. Please ask our staff for it.

Prices include VAT.



BIENVENUE

À PARTAGER

Jambon ibérique de gland 100% (*)	36 €
Sélection de fromages de Grenade (*)	25 €
Croquettes faites maison Demandez la variété du jour	18 €
Steak tartare de bœuf de Pazo Recimil mûré avec toasts de pain à la bière	18 €
Manioc frit avec sauce « criolla »	15 €
Poulet grillé avec ail de La Vega de Grenade	15 €

SALADES

Salade composée Washington Irving (*) Avec salade verte, crudités, fruits et germes accompagnés d'œuf fermier et de thon	13 €
Salade de poivrons grillés Avec olives noires et ventrèche	15 €
Salade d'Almuñécar	14 €

SOUPES FROIDES

« Ajoblanco » avec sardine fumée, « pico de gallo » et mangue de la Costa Tropical	16 €
Gaspacho andalou avec sa garniture de crudités émincés	12 €

POISSONS

Turbot à la grenobloise avec poêlée de chou rouge, ail et jambon ibérique	28 €
Friture de morue du haut plateau de Grenade	25 €
Tentacule de poulpe braisé sur purée de céleri-rave et sauce au paprika	30 €

VIANDES

Gigot d'agneau désossé sur purée de choux-fleurs au ras el-hanout et taboulé de légumes	25 €
Raviolis de joue de bœuf et champignons dans leur bouillon	24 €
« Presa » de porc San Pascual à la mode mauresque avec légumes glacés	28 €

PIZZAS (*)

Margherita	16,50 €
Quatre fromages	16,50 €
Jambon et champignons	16,50 €
Thon et oignons	16,50 €
Bolognaise	16,50 €

RIZ

Riz « a banda » (sorte de paella) Minimum 2 personnes	25 € / p.p.
Riz au bœuf du Pazo Recimil Minimum 2 personnes	25 € / p.p.

SANDWICHS ET HAMBURGERS

Sandwich Club Poulet, tomate, laitue, bacon, cheddar et mayonnaise	16 €
Sandwich végétal Roquette, tomate, avocat, concombre, asperge blanche et oignon	15,50 €
Sandwich jambon fromage (*) Jambon d'York, cheddar et fromage mi-sec	12,50 €
Hamburger de bœuf mûré Washington Irving Steak haché de bœuf, roquette, tomate, oignon, cheddar et sauce WI	18 €
Garniture au choix Bacon, œuf au plat, fromage de chèvre, concombre	0,50 € <small>Prix pour chaque garniture</small>
Hamburger végétal Steak haché végétal, roquette, tomate, avocat et oignon	16 €
Pain brioché « cochinita pibil » avec oignon confit au vinaigre	18 €

DESSERTS

Cheesecake au fromage de Montefriëño avec glace aux fruits rouges	10 €
Tartelette aux fruits de la passion avec meringue déshydratée et sorbet à la fraise	12 €
Gâteau au chocolat noir avec coulis au chocolat blanc et touches de citron vert	11,50 €
Gâteaux roulés « piononos de Santa Fe » avec glace à la mandarine	10 €
Notre salade de fruits de saison (*)	9 €

POUR LES ENFANTS

Rigatonis à la sauce tomate et fromage râpé	15 €
Blanc de poulet à la plancha avec frites	15 €

**Nôtre pain artisanal farine ECO moulu à la pierre,
au levain et à la bière ECO: 3,50 €.**

Le Room Service a un supplément de 5 €. Les plats marqués
d'un (*) sont servis 24 heures.



On n'oublie pas les petites personnes, demandez à notre
équipe les options pour les petits palais.

Cet établissement met à la disposition de sa clientèle des
informations relatives aux allergies et intolérances alimen-
taires. Demandez à notre personnel.

TVA comprise dans le prix.



GARNATA

RESTAURANTE

**ÁUREA
WASHINGTON IRVING**

Paseo del Generalife, 10
18009 Granada, España

+34 958 217 110
reservas@aureawashingtonirving.com
www.restaurantegarnata.com