

Restaurante Granada

Sehr verehrter Gast!

Wir bitten um Verständnis für eine unseren Speisen angemessene Zubereitungsdauer.

In Anerkennung Ihrer Geduld können wir Ihnen eine sorgfältige Auswahl frischer, hausgemachter Kost und liebevolle Zubereitung garantieren.

Vielen Dank und Buen Apetito!

Öffnungszeiten

**Montag-Sonntag
18:00 - 23:00 Uhr**

Mittwoch Ruhetag

Für Gesellschaften ab 10 Personen öffnen wir auch gerne in der Mittagszeit für Sie.

Besuchen Sie uns doch mal im Internet!

Unter www.Restaurante-Granada.de finden Sie Informationen rund um das Restaurante Granada.

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und MwSt.



Sopas

- 1. Gazpacho Andaluz**
Andalusische kalte Gemüsesuppe (saisonal)
- 2. Sopa Sevillana**
Hühnersuppe mit Ei und Serranoschinken
- 3. Sopa de Tomate**
Tomatensuppe
- 4. Sopa de Pescado**
Fischsuppe

Ensaladas

- 5. Ensalada Mixta**
Gemischter Salat
- 6. Ensalada de Tomate**
Tomatensalat mit Mais und Zwiebeln
- 7. Ensalada „Granada“**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Spargel, Ei, Käse und Mais

Tapas frias

- 8. Queso Manchego**
Spanischer Schafskäse
- 9. Jamón Serrano**
Spanischer Serrano-Schinken
- 10. Chorizo**
Spanische Paprikawurst
- 11. Plato Combinado de Queso, Jamón y Chorizo**
Gemischter Teller mit Käse, Schinken und Paprikawurst
- 12. Aceitunas negras o verdes**
Oliven schwarz oder grün
- 13. Boquerones en Vinagre**
Kleine eingelegte Sardellen
- 14. Salsa de Ajo**
Knoblauchsoße
- 15. Pimientos asados**
Paprika, im Ofen zubereitet
- 16. Mejillones á la vinagreta**
Miesmuscheln a la vinagrette
- 17. Cóctel de Gambas**
Krabbencocktail

Suppen



4,90 €

5,10 €

4,50 €

4,40 €

Salate



4,70 €

5,00 €

7,50 €

Kalte Tapas



3,00 €

3,70 €

3,20 €

5,30 €

2,70 €

4,60 €

3,60 €

2,90 €

4,10 €

9,00 €

Tapas calientes

Warme Tapas



- | | |
|---|----------------|
| 18. Boquerones á la Andaluza
Kleine Sardellen frittiert | 4,70 € |
| 19. Calamares fritos
Tintenfisch frittiert | 5,00 € |
| 20. Calamares á la Romana
Tintenfisch im Teigmantel | 4,20 € |
| 21. Calamar á la Plancha
Tintenfisch gegrillt | 8,70 € |
| 22. Gambas á la Plancha
Krabben gegrillt | 7,90 € |
| 23. Gambas á la Gabardina
Krabben im Teigmantel | 8,10 € |
| 24. Gambas al Ajillo
Krabben mit Knoblauch | 9,50 € |
| 25. Mejillones á la Marinera
Miesmuscheln in scharfer Tomatensoße | 9,40 € |
| 26. Chorizo frito
Paprikawurst in der Pfanne zubereitet | 4,00 € |
| 27. 1 Pincho Moruno
1 Fleischspieß | 3,50 € |
| 28. Albóndigas en salsa de tomate
Span. Fleischbällchen in Tomatensoße | 3,90 € |
| 29. Datiles con Bacon
Datteln im Speckmantel | 4,70 € |
| 30. Croquetas caseras
Hausgemachte Krokette | 4,70 € |
| 31. Alcachofas salteadas
Artischocken mit Schinken in der Pfanne zubereitet | 5,00 € |
| 32. Queso á la Plancha
Käse gegrillt | 4,70 € |
| 33. Espinacas gratinadas
Spinat mit Käse überbacken | 4,20 € |
| 34. Papas bravas
Frittierte Kartoffelecken | 4,00 € |
| 35. Tortilla Española
Spanisches Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln | 5,00 € |
| 36. Tortilla de Espinacas
Spinatomelett | 4,60 € |
| 37. Tapas variadas
Gemischter Tapasteller | 12,80 € |

Pescados

Fischgerichte



- 38. Rape á la Plancha**
Seeteufel gegrillt, 2 Beilagen **17,50 €**
- 39. Salmón á la Plancha**
Lachs gegrillt, 2 Beilagen **14,80 €**
- 40. Lenguado á la Plancha**
Rotzungenfilet gegrillt, 2 Beilagen **15,70 €**
- 41. Parillada de Pescado**
Gemischte gegrillte Fischplatte, 2 Beilagen **18,50 €**
- 42. Fritura de Pescado**
Gemischter frittiertes Fischsteller **11,20 €**
- 43. „Zarzuela“ para 2 Personas**
Kulinarische Fischplatte in Tomaten-Weißweinsauce, im Ofen zubereitet, ab 2 Personen **pro Person 17,00 €**
- 44. Paella Valencia para 2 Personas**
Paella mit Fleisch, Tintenfisch, Muscheln und Krabben ab 2 Personen **pro Person 12,50 €**

Carnes

Fleischgerichte



- 45. Pollo al Ajillo**
Hähnchen mit Knoblauch-Weißweinsauce **8,30 €**
- 46. Conejo al Ajillo**
Kaninchen mit Knoblauch-Weißweinsauce **12,90 €**
- 47. Pavo á la Plancha**
Putensteak gegrillt, eine Beilage **6,00 €**
- 48. Escalopines de Solomillo al Ajillo**
Schweinefilet mit Knoblauch-Weißweinsauce, 2 Beilagen **14,50 €**
- 49. Rumpsteak, 200 gr.**
mit 2 Beilagen **15,30 €**
- 50. Rumpsteak, 200 gr. in Pfeffer-Brandy-Soße**
mit 2 Beilagen **16,20 €**
- 51. Parrillada de Carne**
Gemischte gegrillte Fleischplatte, 2 Beilagen **18,50 €**

Acompañamientos

Beilagen zur Wahl

Pommes Frites
Kroketten
Reis

Prinzenbohnen
Spinat
Broccoli

Salat

Aufpreis für jede weitere Beilage

2,50 €

Postres

52. Helado Variado

Gemischtes Eis

53. Platano á la Cubana

Banane mit Eis, Sahne und spanischem Likör

54. Flan

Spanischer Karamelpudding

55. Crema Catalana

Spanischer Vanillepudding

Aperitivos

Jerez Seco / Jerez Medio

Sherry (trocken oder medium)

Moscatel

Martini blanco o rojo

Martini weiß oder rot

Combinados

Cuba libre ^(1,2)

Wodka mit Bitter Lemon ⁽³⁾

Whisky-Cola ^(1,2)

Cafés

Tee

Cafe

Espresso

Cortado

Capucchino

Cafe con Leche (im Glas)

Carajillo

1) mit Farbstoff

2) Koffeinhaltig

3) Chininhaltig

Desserts



3,20 €

5,20 €

3,20 €

3,20 €

Aperitif



3,20 €

3,20 €

3,20 €

Mixgetränke



6,50 €

6,50 €

6,50 €

Warme Getränke



1,70 €

1,80 €

1,80 €

2,00 €

2,10 €

2,70 €

4,20 €

Bebidas sin Alcohol

Agua Mineral

Mineralwasser mit Kohlensäure

Agua Mineral sin gas

Mineralwasser ohne Kohlensäure

Fanta ^(1,4)

Sprite ⁽⁸⁾

Coca-Cola ^(1,2)

Coca-Cola light ^(1,2,5,6)

Apfelschorle ⁽⁷⁾

Zumo de Manzana

Apfelsaft

Zumo de Naranja

Orangensaft

Tonic Water ⁽³⁾

Bitter Lemon ⁽³⁾

Cervezas

Kölsch

Pils

Weizen

Weizen alkoholfrei

Spanisches Bier

Malzbier ⁽¹⁾

Alkoholfreie Getränke

0,25 l. / 0,75 l.

0,25 l. / 0,75 l.

0,2 l. / 0,3 l.

0,2 l. / 0,3 l.

0,2 l. / 0,3 l.

0,2 l. / 0,3 l.

0,2 l. / 0,3 l.

0,2 l.

0,2 l.

0,2 l.

0,2 l.

Biere

0,2 l. / 0,3 l.

0,33 l. Flasche

0,5 l. Flasche

0,5 l. Flasche

0,2 l. / 0,3 l.



1,80 / 4,50 €

1,80 / 4,50 €

1,80 / 2,70 €

1,80 / 2,70 €

1,80 / 2,70 €

1,80 / 2,70 €

1,80 / 2,70 €

2,00 €

2,00 €

1,90 €

1,90 €



1,50 / 2,20 €

2,30 €

3,40 €

3,40 €

auf Anfrage

1,40 / 2,10 €

1) mit Farbstoff

2) Koffeinhaltig

3) Chininhaltig

4) mit Antioxidationsmittel

5) mit Süßungsmittel

6) mit Phenylalaninquelle

7) mit Konservierungsstoff

8) mit Geschmacksverstärker

Vino de la Casa

Tinto-Blanco-Rosado

Glas

1/4 Litro

1/2 Litro

1 Litro

Sangria de la Casa

Glas

1/4 Litro

1/2 Litro

1 Litro

Glas Weinschorle

Cavas

Sekt trocken oder halbtrocken

Piccolo

Vino

Tinto (Rotwein)

Don Jacobo Crianza

Protos Joven

Marqués de Riscal Reserva

Blanco (Weißwein)

Marqués de Riscal

Protos

Rosado (Rosé)

Marqués de Cáceres

Wein des Hauses

Rot-Weiß-Rosé

1/4 Liter

1/2 Liter

1 Liter

Sangria des Hauses

1/4 Liter

1/2 Liter

1 Liter

Sekt

0,7 l.

0,2 l.

Flaschenweine

Rioja

Ribera del Duero

Rioja

Rueda

Rueda

Rioja



2,50 €

4,00 €

6,90 €

11,50 €

2,90 €

4,50 €

8,40 €

13,70 €

2,90 €



24,50 €

8,20 €



22,00 €

22,00 €

34,50 €

18,50 €

18,50 €

18,20 €

Licores

Spirituosen 2 cl.



Licor 43 ⁽¹⁾

3,50 €

Crema Catalana

3,50 €

Licor de Hierbas (süß, trocken oder Mix)

3,10 €

Anis (süß oder trocken)

3,10 €

Orujo

3,10 €

Orujo de Hierbas

3,20 €

Pacharan

3,50 €

Ramazzotti

3,50 €

Sol y sombra

4,30 €

Süßer Anis mit 103er

Brandys

2 cl.



Veterano

3,50 €

Terry Centenario

3,50 €

103

3,50 €

103 Etiqueta Negra

3,90 €

Magno

3,90 €

Carlos III ⁽¹⁾

3,90 €

Carlos I ⁽¹⁾

4,80 €

Lepanto

7,00 €

Duque de Alba

7,00 €

Cardenal Mendoza

7,00 €