

ENTRANTES

Enfancements / Inlets

Berenjenas Fritas 	12.00€
Des aubergines frites /Fried aubergines	
Berenjenas con Miel de Caña 	13.00€
Des Aubergines avec miel de chaume / Aubergines with molasses	
Ensalada Mixta (1 persona) 	6.00€
Salade mixte (1 personne) / Mixed salad (1 person)	
Ensalada Especial de la Casa 	8.25€
(Lechuga, zanahoria, remolacha, atún, aguacate, piña, roquefort y crujiente de jamón) Salade Spéciale de la Maison (1 personne) / Special Salad of the House (1 person)	
Ensalada Especial Marinetto 	8.25€
(Nueces, pasas, piña, aguacate, gambas, kiwi, mahonesa) Salade Spécial Marinetto (1 personne) / Marinetto Special Salad (1 person)	
Jamón Serrano Alpujarreño (200grs. aprox.)	15.00€
Jambon cru de la Alpujarra / Cured ham from the Alpujarra mountains	
Jamón Ibérico de Bellota (120 grs. aprox.)	24.00€
Jambon Ibérique / Iberian ham	
Queso Manchego Curado (100grs. aprox.) 	15.00€
Fromage Manchego séche / Cured Manchego Cheese	
Chorizo y Morcilla Casera 	12.00€
Chorizo et boudin maison / Home-made Chorizo and Blood Sausage	
Boladillos de Bacalao Trinchado (6 unidades) 	21.00€
"Boladillos" de moure découpée / "Boladillos" of Sliced Cod	
Revuelto de Setas con Jamón y Gambas 	17.00€
Oeufs brouillés au jambon serrano, aux champignons et aux crevettes Scrambled Mushrooms with Ham and Prawns	
Variados de Embutido Ibérico (150 grs. aprox.)	20.00€
Assortiment de charcuterie Ibérique / Asorted Iberian Sausages	

SOPAS Y VERDURAS

Soupe et Legume / Soup and Vegetable

Consomé Yema y Jerez 	5.00€
Consommé de jaune d'oeuf au Xerés / Consommé with yolk and sherry au Xerés	
Sopa de Picadillo 	6.00€
Soupe de Picadillo / "Picadillo" Soup with mear and egg	
Gazpacho Andaluz (en temporada) 	5.00€
Gazpacho Andalou (en saison) / Gazpacho, cold tomatoe puree (seasonal)	
Salmorejo (en temporada) 	11.00€
"Salmorejo" (en saison) / "Salmorejo", cold tomato puree with ham and egg (seasonal)	
Alcachofas salteadas con crujiente de Jamón 	17.00€
Artichauts volés à main armée avec craquant d'un jambon / Artichokes attacked with creaking of ham	
Alcachofas confitadas con gulas y bacalao al Pil-pil 	20.00€
Artichauts nature, gulas et moure au pil-pil / Natural artichokes with gulas and cod Pil-Pil	
Alcachofas confitadas con pulpo, habitas y bacalao 	20.00€
Artichauts nature, poulpe, petites fèves et moure / Natural artichokes with octopus, habitas and cod	

PAN Pain / Bread **0.95€** IVA INCLUIDO

← Bebidas détras

CARNES

Viandes / Meats

Chuleta de Cerdo a la Brasa Ibérica	13.00€
Côtelettes de Porc Braiséées / Charcoal-grilled Pork Chops	
Presas Ibérica a la Brasa	22.00€
Prise Ibérique à la Braise / Iberian prey to the ember	
Entrecot de Ternera	23.00€
Entrecôte / Entrecôte	
Churrasco de Cerdo	20.00€
Grillade de Porc / Barbecued Pork	
Solomillo de Ternera	25.00€
Filet de veau / Veau Tenderloin	
Lomo al Ajillo 	16.00€
Filet de porc á l ail / Pork Loin with garlic	
Chuletón de Ternera 1Kg (mínimo 2 pax.)	55.00€
Chuleton d'une génisse / Chuleton of veal	
Chuletilas de Cordero (7 unidades)	20.00€
Côlettes d'agneau / Culets of Lamb	
Pollo Empanado 	12.00€
Poulet "Empanado" / Chicken Breaded	
Brocheta de solomillo	23.00€
Brochette de surlonge / Sirloin brochette	
*Todas las Carnes se servirán acompañadas con guarnición de patatas y verduras.	
*Salsa pimienta, Roquefort o Marinetto suplemento	2.00€
Pepper sauce, Roquefort or Marinetto supplement / Sauce au poivre, supplément Roquefort ou Marinetto	
PESCADOS	
Poisson / Fished	
Calamares 	16.00€
Calamars / Squid	
Gambas al Pil-Pil 	20.00€
Crevettes á la sauce pil-pil / Prawns "Pilpil" (in garlic and olive sauce)	
Aguja a la Plancha 	18.00€
Aiguille Grillée / Grilled Marlin	
Salmón a la Plancha 	16.00€
Saumon grille / Grilled Salmon	
Salmón a la Pimienta Verde 	17.00€
Saumon au poivre vert / Salmon with Green Pepper sauce	
Almejas Salteadas de Carril 	19.00€
Palourdes de Carril sautées / Sautéed Clams "de Carril"	
Puntillitas de Calamar 	20.00€
Pointes de Calmars / Tips of squid	
Boquerones Fritos 	16.00€
Anchois fritos / Fried Anchovies	
Lubina a la Espalda 	22.00€
Bar á la Espalda / Sea Bass "a la espalda"	
Rosada 	18.00€
Abadéche rose / "Rosada"	
Fritura de Pescado 	24.00€
Friture de poisson / Assorted Fried Fish	
Calamar a la Plancha 	23.00€
Un calmar á la plaque / Squid to the plate	

ESPECIALIDADES

Specialites / Specialities



Tentáculo de pulpo a la brasa con patata confitada y Pimentón de Vera (260 grs. aprox.)	25.00€
Poulpe grillé au piment de la Vera et aux pommes de terre / Grilled Octopus Tentaculo with potatoes and Pimiento de la Vera 	
Bacalao rebozado sin Raspa 	17.00€
Morue sans épines pâte / Cod without spine breaded	
Bacalao Frito con Tomate Natural 	18.00€
Morue frite sans enrobage / Fried cod with fresh tomato	
Bacalao al Pil-Pil con Langostinos 	22.00€
Morue á la sauce Pil-pil avec des bouquets / Cod "pil-pil" with prawns	
Gulas con Bacalao y Gambas 	20.00€
Gul avec le cabillaud et aux crevettes / Gul with cod and Prawns	
Choto Frito con Ajos 	23.00€
Chevrette frite á l ail / Fried Goar with garlic	
Habas con Jamón 	18.00€
Fèves au jambon / broad beans, and cooked with ham	
Croquetas Caseras de Nuestra Abuela María (6 unidades)	15.00€
Croquettes maison de notre Grand-Mère María  Croquettes, home-made by Grandma María	
Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Foie 	19.00€
Oeufs avec jambon ibérique et foie / Eggs with iberian ham and foie	
Huevos Rotos con Gulas 	18.00€
Oeufs avec angula / Eggs with elvers	

POSTRES CASEROS

Desserts / Desserts

Tocinillo de Cielo	5.00€
"Tocinillo de cielo" / Caramel custard 	
Fruta del Tiempo	3.00€
Fruit de la Saison / Seasonal Fruit	
Queso Manchego 	5.00€
Fromage Manchego / Manchego cheese	
Tarta de Whisky 	5.00€
Tarte au Whisky / Fronzen Whiskey Tart	
Pudding con Nata 	5.00€
Pudding avec de la Chantilly / Pudding with cream	
Flan Casero 	5.00€
Flan Maison / Home-made Flan	
Natillas Caseras 	5.00€
Crème renversée maison / Home-made Custard	
Arroz con Leche (temporada de invierno) 	5.00€
Riz au lait (en hiver) / Rice Pudding (in winter)	
Bienmesabes 	6.00€
Oeufs á la neige / "Bienmesabes"	
Helados (Pida la carta) glaces (demanda la lettre) / Ice cream (ask for the letter)	
Tartas variadas caseras 	5.00€



REFRESCOS

Refrescos	2.80€
Refrescos 350 ml	3.20€
Red Bull	3.50€
Zumo de naranja natural	3.50€
Agua mineral 1,5 l.	1.70€
Agua mineral 200 ml.	1.00€

CERVEZAS

1925	3.50€
Caña	2.60€
Jarra de Cerveza	8.50€
Tinto de Verano	3.50€
Copa de Rioja Crianza	3.50€
Copa de Rioja Reserva	4.00€
Copa de Rioja Blanco	2.90€
1/2 de tinto y casera	7.00€
Tinto y Casera	13.00€
Tercio	3.00€
Quinto	2.20€
Shandy	2.20€
Tube Copa	2.90€

COMBINADOS

Nacionales Extra	5.50€
Especiales Normal	7.00€
Especial Extra	8.50€

LICORES

Copa Bayleys	3.50€
Licores	4.50€
Coñac	4.50€

CAFÉS E INFUSIONES	1.50€
CARAJILLOS	2.30€
CAFÉ BÓMBON	2.00€

CONSULTE SUGERENCIAS

Existe menú del día de lunes a viernes.

Incluye 1º plato, 2º plato, postre, pan y 1 bebida 14€

Existen menús especiales de lunes a viernes.

Incluye 1º plato, 2º plato, postre, pan y 1 bebida 22€ y 27€

*En mesa se incrementará 0,10€

Alérgenos



Así declaramos que nuestros productos pueden contener trazas o contaminaciones cruzadas de algunos de los 14 alérgicos que establece la ley.



MARINETTO

★★ HOTEL RESTAURANTE

Ctra. de Málaga, s/n. (Cruce de Chauchina)
Chauchina (Granada)

Telf. Rest.: 958 44 60 52, Telf. Hotel: 958 44 63 69
Fax. Hotel: 958 22 63 77

www.restaurantemarinetto.com

info@restaurantemarinetto.com