































Spring Menu











Entrantes/Starters

Tabla de jamón ibérico de cebo. Iberian ham.		€18
Surtido del granjero mixto. Farmer's tapas selection.	   	€16/24
Selección de quesos de la zona. Local cheese selection.	 	€16
Cocktail de ceviche de Gambitas Ceviche of shrimps cocktail.	   	€12
Ensalada de nuestra huerta de primavera. Spring farmer salad.	 	€10
Sopa de guisantes con jamón ahumado. Green peas soup with smoked ham.		€9
Tempura de vegetales de temporada. Seasonal vegetables in tempura.	 	€8
Pulpo a la brasa sobre lecho de puré de patatas. Grilled octopus on a bed of mashed potatoes.		€18

Principales/Main

Pierna de cordero con curry de puerros y ciruelas. Leg of Lam with leek curry and plumbs.	 	€25
Tajín de Pescado con fabes y Almejas. Wild fish tajine with clams and beans.	 	€22
Tesoro iberico al mozárabe de pera y patatas paja. Iberian pork meat selection with pear mozárabe and crispy chips.		€19
Pasta orgánica a la primavera con sus tomates secos y Pesto de Girasol Organic pasta with dried tomato and sunflower pesto.	  	€14
Especialidad en Paellas: del Granjero, pescado y marisco o vegetariana. Speciality in Paellas: Farmer, fish & seafood or vegetarian. (min. 2 pers.)	 	€18
Hamburguesa del Granjero (con queso, panceta, tomate y lechuga con patatas fritas caseras - de carne ó vegetariana) Farmer's burger (cheddar, bacon, tomato, lettuce and french fries - meat or vegetarian)	   	€13.5

Postres/Desserts

Brownie de algarrobo con ragout de pera y sirope de agave. carob brownie with pear ragout and agave syrup.	 	€7.5
Chimichanga de manzana con crema pastelera. Apple chimichanga with custard cream.	  	€7.5
Pudding de Chía con nueces Pecanas caramelizadas. Chia pudding with caramelised walnut.	 	€7
Selección de quesos de la zona. Local cheese selection.		€8

CUBIERTO Y PAN CASERO 1,8 € P.P
COVER AND HAND MADE BREAD 1,8 € P.P.

IVA INCLUIDO, SIN SORPRESAS!
ALL FEES INCLUDED, NO SURPRISES!



Ask for our seasonal cocktails!

Spritz - Aperol or Campari and cava.	€8
Colada of seasonal local fruit.	€8
Daiquiri - Choose your flavour.	€8
Margarita - Tequila, lime and sugar	€8
Mojito - Fresh mint, rum, lime and sugar.	€8
Caipiriña - Lime, sugar and cachaza.	€8
Bloody Mary - Spicy tomato juice and vodka.	€8
Tea tonic - Home made vanilla tea, gin & tonic.	€8
Whisky, Brandy and rum young or aged.	€6 / 10

Craft Beer, wines & soft drinks:

La Catarina, cerveza artesanal de Marbella. <i>Artisanal local draft beer from Marbella.</i>	€4.5
Cerveza Alhambra de barril (33 / 50 cl) <i>Alhambra Draft Beer.</i>	€2.8 / 4.5
Cava de la casa: copa/botella. <i>Cava: glass/bottle.</i>	€4.5 / 22.5
Copa de vino de la casa/crianza. <i>Glass of wine, house/crianza.</i>	€3.5 / 5
Sangría casera y natural. <i>Home made natural sangria.</i>	€5 / 18
Tinto de verano.	€3.5 / 12
Té frio y Limonada caseros. <i>Home made lemonade or ice tea.</i>	€3.5
Zumos naturales. <i>Seasonal fresh juice.</i>	€3.5 - 6
Manzanilla, Vino Malaga o Porto.	€3.5

Cafés

Café	€2
Capuccino	€3.5
Café Irlandes / Irish Coffee	€8
Café Frappé - c. baylies	€3.5 / 6
Té e Infusiones especiales. <i>Tea and special infusions.</i>	€2.5
Té Marroquí con hierbabuena <i>Moroccan mint tea.</i>	€3.5

Intolerances:

 Nuts  Dairy  Mustard  Celery  Shellfish  Fish  Gluten  Eggs