






























Spring Menu








Entrantes para compartir, o no.../Delights to share or not...

Tabla de jamón ibérico de cebo. 100gr Iberian ham.	€18
Surtido del granjero mixto. Farmer's tapas selection.	    €16/24
Selección de quesos de la zona. 150gr Local cheese selection.	  €16
Ensalada de la huerta de primavera. Spring farmer salad.	 €10
Crema de espárragos con caramelos de bacon. Asparagus soup with bacon candies.	 €8
Carpaccio de tomates andaluces al ajo y queso de cabra. Andalusian tomatoes carpaccio with garlic and goat cheese.	 €9
Gambas y verduras de estación en tempura con miel de caña. Seasonal vegetables and shrimps tempura with sugar honey.	 €14
Guacamole casero con nachos crujientes. Home made avocado guacamole with crispy chips.	€10

Principales/Main

Secreto Ibérico con ensalada cítrica de primavera. Iberian best pork cut with spring citrus salad.	   €20
Lomo de corvina con sémola de cítricos y coco. Wild sea bass fillet with citrus semolina and coconut.	  €23
Terrina de ternera a cocción lenta con pure de batata en su salsa. Pressed short ribs, served with mash sweet potato on its sauce.	   €19
Pasta de trigo andaluz con espinacas, feta, tomates secos y pesto. Andalusian wheat pasta with spinach, feta, dried tomatoes and homemade pesto.	   €14
Especialidad en Paellas: del Granjero, pollo, pescado y marisco o vegan. Speciality in Paellas: Farmer, farm chicken, fish & seafood or vegan. (min. 2 pers.)	  €18p.p.
Hamburguesa del Granjero 220g (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

Raw cake de fruta de temporada. Seasonal fruit raw cake.	 €7.8
Tarta de manzana casera con crema. Home made apple cake with cream.	   €6
Cocktail: Batido de fresa de temporada con Ron. (ò sin alcohol) Frozen strawberries cocktail dessert with or without ron.	 €8
Selección de quesos de la zona. Local cheese selection.	  €8

PAN CASERO 1,8 € P.P.

HAND MADE BREAD 1,8 € P.P.

IVA INCLUIDO, SIN SORPRESAS!

ALL FEES INCLUDED, NO SURPRISES!

 Nuts  Dairy  Mustard  Celery  Shellfish  Fish  Gluten  Eggs



Tapas Menu	Tapa / 1/2 portion
Tapa de chorizo <i>Chorizo from Leon</i>	€2.5
Tapa de Cecina <i>Dried beef meat.</i>	€3.5
Tapa de queso <i>Local cheese</i>	€2.5/8
Tabla de jamón ibérico de cebo. 50gr / 100gr <i>Iberian ham.</i>	€10/18
Croquetas caseras 4 / 8 <i>Home made Croquetas, each.</i>	€6/10
Hummus casero <i>Home made Hummus</i>	€2.5/4
Guacamole casero con nachos crujientes. <i>Home made avocado guacamole with chips.</i>	€3.5/6
Carpaccio de tomates al ajo y queso de cabra. <i>Tomatoes carpaccio with garlic and goat cheese.</i>	€6
Gambas y verduras de estación en tempura. <i>Seasonal vegetables and shrimps tempura.</i>	€8
Patatas fritas caseras <i>Home made french fries</i>	€3.5
Lomo de corvina con sémola de cítricos y coco. <i>Wild sea bass fillet with citrus semolina and coconut.</i>	€13
Terrina de ternera a cocción lenta con pure de batata en su salsa. <i>Pressed short ribs, served with mash sweet potato on it's sauce.</i>	€10
PAN CASERO 1,8 € por panera <i>HAND MADE BREAD 1,8 € Per basket.</i>	
Este menu se sirve solo en terraza hasta las 20hrs. <i>This menu is available at the terraza until 20hrs.</i>	



Ask for our seasonal cocktails!

Spritz - Aperol or Campari and cava.	€8
Daiquiri - Choose your flavour.	
Margarita - Tequila, lime and sugar	
Mojito - Fresh mint, rum, lime and sugar.	
Caipiriña - Lime, sugar and cachaza.	
Jericocktail - Orange juice, ginger, chili and vodka.	
Tea tonic - Home made tea, gin & tonic.	
Whisky, Brandy, Gin 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
Agua mineral filtrada con doble osmosis. 75 c.c. <i>Double osmosis mineral filtered water</i>	€2.5
Agua saborizada 100 c.c. <i>Flavored water</i>	€5

Cafés

Café	€2
Capuccino / Latte	€3.5
Café Irlandes / Irish Coffee	€8
Café Frappé - c. baylies	€4.5 / 6
Té e Infusiones especiales. <i>Tea and special infusions.</i>	€2.5
Té Marroquí con hierbabuena <i>Moroccan mint tea.</i>	€3.5