



We believe in slow food, km 0, grandma's food with authentic, fresh and local products according to the seasons.

We are very happy to buy our vegetables from an organic cooperative from local producers. We also carefully choose our meat and fish from suppliers we trust for their honesty.



ENTRADAS / STARTERS

Tabla de paleta ibérica de bellota. 100gr. <i>Iberian ham of bellota.</i>	18 €
Surtido del granjero mixto. (chorizo, salchichón, lomo, cecina, queso, croquetas caseras.) <i>Farmer's tapas selection platter.</i>	16/24€
Tabla de quesos de la zona 150gr. <i>Local cheese selection.</i>	16 €
Ensalada de la huerta de verano con trigo sarraceno y frutas. <i>Summer farmer salad with buckwheat and fruits.</i>	12 €
Salmorejo andaluz con salmón marinado. <i>Cold andalucian salmorejo soup with marinated salmon.</i>	9 €
Tomates andaluces al ajo con melva. <i>Andalusian tomatoes with garlic and bullet tuna.</i>	9 €
Carpaccio de mar con algas wakame. <i>Fish carpaccio with wakame seaweed.</i>	14 €
Falafel de quinoa y salsa tzatziki. <i>Falafel of quinoa and tzatziki sauce.</i>	8,5 €

PRINCIPALES / MAINS

Lomo de corvina con tabbouleh y yogur. <i>Sea bass fillet with tabbouleh and yogurt.</i>	23 €
Pasta de trigo andaluz eco. con calabacín, feta, tomates secos y pesto. <i>Andalusian wheat pasta with zucchini, feta, dried tomatoes and homemade pesto.</i>	14 €
Pata de cordero lechal con parmentier de jengibre y zanahorias. <i>Milk lamb leg with parmentier of jinger and carrots.</i>	22 €
Lomo alto ecológico de Navarra, con patata y tomate. 400grs. <i>Ecologic free-ranch Rib eye steak with potato and tomato.</i>	28 €
Especialidad en Paellas: del Granjero, pollo, pescado y marisco o vegan. <i>Speciality in Paellas: Farmer, farm chicken, fish & seafood or vegan. (min. 2 pers.)</i>	18 € p.p.
Hamburguesa del Granjero 220g (con queso, panceta, tomate y lechuga con patatas fritas caseras - de carne ó vegetariana) <i>Farmers Burger</i> <i>(cheddar, bacon, tomato, lettuce and french fries - meat or vegetarian)</i>	14,5 €

POSTRES / DESSERTS

Raw cake de fruta de temporada. (bajo en calorías) <i>Seasonal fruit raw cake. (conscious desserts, low calories)</i>	7,8 €
Mousse de dulce de leche con garrapiñadas. <i>Caramel mousse with cream.</i>	7,5 €
Tabla de quesos de la zona 150gr. <i>Local cheese selection.</i>	8 €
Parfait de naranja con espuma de coco. <i>Orange parfait with coconut foam.</i>	7,0 €

Pan hecho a mano / Hand made bread 1,80 € P.P

