



[ENSALADAS]

	EUROS	Descuento Club
1. Ensalada del Chef (yogurt, queso, lechuga, zanahoria, nueces, pasas, reducción P.X....)	13,00	-10%
2. Ensalada mixta con vinagreta de zumo natural de limón de El Valle	12,50	
3. Espárragos verdes frescos con anchoas del cantábrico y mayonesa de langostinos	12,00	
4. Remojón 'Los Naranjos' (naranja, cebolleta, tomate, bacalao seco...) (Sólo de diciembre a mayo)	13,00	-10%
5. Tomate aliñado con aceite de oliva, ajo y escamas de sal (con queso de cabra +2,80 euros)	9,00	
6. Nuestra ensalada con arroz inflado casero, tomate natural, jamón, pipas y mayonesa de cítricos (con naranja en temporada)	14,00	-10%

[ENTRANTES FRÍOS]

7. Jamón (raza Duroc) de El Valle de Lecrín (150 gr.)	14,00	-10%
8. Queso de oveja viejo Alpujarreño con carne de mebrillo (180 gr.)	12,50	-10%
9. Tabla de embutidos de nuestra tierra (230 gr.)	13,00	
10. Untuoso paté casero caramelizado, miel de caña y mermeladas caseras (190 gr.)	11,00	-10%

[ENTRANTES CALIENTES]

11. Laminado de lomo al horno con especias aromáticas	11,00	-20%
12. Gamba blanca a la plancha (12 unidades)	21,00	
13. Huevo frito con ajos rajados 'típicos melegileños' (precio unidad)	3,00	
14. Huevo frito con cebolla 'típicos restabeños' (precio unidad)	3,00	
15. Morcilla de cebolla	11,00	-20%
16. Longaniza fina	11,00	-20%
17. Pimientitos fritos del terreno	8,00	-50%
18. Migas de sémola con engaifa variada (mín.2 personas) Precio por persona (Fines de semana y festivos por encargo)	13,00	
19. Revuelto de morcilla con nueces, pasas y comino	14,00	-10%
20. Oreja de cerdo a la plancha	13,00	-20%
--Pan (precio por comensal)	0,85	
--Pan sin gluten (precio por unidad)	1,50	

[NUESTRA CUCHARA]

21. Sopa de ajo con jamón, huevo y pimentón dulce (excepto en verano)	6,50	-10%
22. Sopa de picadillo de la 'abuela Aurora' con huevo y pollo	6,00	-10%
23. Crema de calabacín con nata de soja, pipas de girasol, champiñones frescos y carne de mebrillo (Excepto en verano)	6,50	-10%
24. Crema de mariscos con langostinos y espárragos verdes fresco	6,50	-10%
25. Puchero de cardos e hinojos con habichuelas blancas y su pringá (Disponible sólo en otoño e invierno. Recomendamos pedirlo como plato principal) (Todas las sopas van acompañadas de pan tostado sin gluten)	15,00	

[HUEVOS]

26. Tortilla española con cebolla acompañada de rúcula, tomates secos y atún	13,00	-20%
27. Tortilla de espárragos verdes frescos con cherrys, piñones y canónigos	15,00	-20%
28. Huevos revueltos con daditos de beicón, queso de cabra caramelizado, crujiente de jamón y un toque de mostaza antigua	13,00	-20%



a) Macarrones boloñesa	10,00€
b) Nuggets de pollo con patatas	10,00€
c) Lomo de cerdo con patatas fritas	10,50€



En cada plato hay información sobre los ingredientes que contienen o pueden contener trazas de alérgenos
*El peso indicado en gramos en aproximado

EUROS Descuento Club

La Carta



'La gastronomía más tradicional en el mejor entorno'
[DESDE 1988]

CARTA SIN GLUTEN
(Cocinamos con harina de arroz. El 99% de los platos no tienen gluten. Si tiene dudas, consulte a nuestro personal)



R. 1 Tenedor
R/GR/01179
(Precios con IVA incluido)

TARJETA CLUB LOS NARANJOS



Hazte socio y consigue los descuentos indicados en cada plato. (Válidos sólo en cenas excepto sábados y meses de julio y agosto).

Tenemos a su disposición nuestra **CARTA DE VINOS**

[PESCADOS]

	EUROS	Descuento Club
29. Lubina (Andalucía) al horno con patatas a lo pobre aliñadas	19,00	-20%
30. Lomos de lubina a la plancha (Andalucía), con su cabeza frita, majao de ajo-perejil y verduras salteadas Nuevo	19,00	-20%
31. Tronco de atún del Pacífico a la plancha con puré de patatas casero, mermelada de tomate y tiras de serrano (se sirve poco hecho)	19,00	-20%
32. Ración de calamares fritos con ali oli (Plato conservado desde 1988)	15,00	-10%
33. Sepia nacional salteada con cherrys, canónigos, aceite de ajo y perejil y un toque de limón	18,00	-20%
34. Típica fritura Andaluza de pescado variado (Mín. 2 pax). Precio por persona	14,00	-10%
35. Bacalao (Islandia) al estilo de la casa, con cebolleta pochada, huevo y perejil freco, acompañado de habas salteadas con jamón	19,00	-10%
36. Bacalao (Islandia) con salsa de naranjas de El Valle y puerro rizado	19,00	-10%
37. Zarzuela de pescado y marisco (Mín. 2 pax). Precio por persona (rape, rosada, bacalao, almejas, mejillones...)	21,00	-10%
38. Bacalao 'fusión' con hummus de calabaza, carne de membrillo, cherrys y piñones	19,00	-10%

[CARNES]

Con patatas caseras

39. 'Tradicional' Carne en salsa de tomate (Desde 1988)	13,00	-20%
40. Pollo 'picantón' asado al horno de carbón de encina con ali oli (450 gr.) 'HALAL'	18,00	-20%
41. Manitas de cerdo blanco en salsa de almendras (Desde 1988)	15,00	-20%
42. 'Sorprendente' Codillo horneado con cítricos (800 gr.)	19,00	-20%

CARNES A LA BRASA DE CARBÓN DE ENCINA

43. Sabroso Abanico Ibérico	19,00	-10%
44. Entrecot Granaíno de Cerdo Duroc con salsa de cacahuets picante	19,00	-20%
45. Un clásico: Solomillo de cerdo blanco y pimientitos fritos (Porcino de Zaragoza) (Con salsa casera de pimienta o de queso de cabra +2,50€)	14,50	-20%
46. Medallones de solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel y foie micuit	19,00	-20%

[CARNES ESPECIAL SELECCIÓN]

1. CHULETÓN DE VACA PAJUNA (MADURACIÓN DE 30 A 40 DÍAS) DE SIERRA NEVADA (1 KG, RECOMENDADO PARA 2 PERSONAS)	55.00€
2. PALETILLA DE CORDERO SEGREÑO AL HORNO EN SU JUGO (con pimientitos fritos) (700 gr.)	30.00€
3. CHOTO FRITO CON AJOS SALSEADO CON SU PROPIO JUGO (DESDE 1988) (500 gr.)	30.00€
4. ENTRECOT DE TERNERA (300 gr.) AÑOJO DE LIMOUSIN DE CÓRDOBA HALAL CON SALSA CASERA DE PIMIENTA O QUESO DE CABRA (+2,50€) (con pimientitos fritos)	24.00€
5. TACOS DE LOMO DE AÑOJO DE VACA CHAROLAIS (300 gr.) HECHO POR TI A LA PIEDRA Nuevo	24.00€

[PLATOS COMBINADOS]

47. Sartén tradicional (morcilla, patatas a lo pobre, tocino, huevo, chorizo...)	13,00	
48. Huevos, patatas y jamón	13,00	-30%
49. Albóndigas veganas de pimientos asados con bechamel de soja y patatas caseras	15,00	

[ARROCES]

(Mínimo para 2 personas. Precio por persona)

50. Paella mixta (carne y pescado) de la Casa	14,00	-20%
51. Arroz caldoso de conejo y setas (Excepto en verano)	14,00	-20%
52. Paella de verduras	13,00	-20%
54. Arroz con bacalao gratinado, tomates secos y gulas	15,00	



[Salads]

- 1. Salad of cheff (yogur, cheese, lettuce)
- 2. Mixed salad dressed with natural lemon juice from El Valle
- 3. Fresh green asparagus with anchovies and shrimp mayonnaise
- 4. Remojón Los Naranjos in winter (oranges, tomato, onions...). Only from December to May
- 5. Tomato seasoned with garlic (with goat cheese +2,80 euros) ✓
- 6. Salad with inflated rice (homemade), tomato, ham, pipes and mayonnaise of citrus (in season with orange)

[Cold Dishes]

- 7. Serrano Ham from Lecrin Valley (150 gr.)
- 8. Cured sheep cheese from La Alpujarra with quince jam (180 gr.)
- 9. Cold cuts from Valley (230 gr.)
- 10. Pate of house with honey and homemade jam (190 gr.)

[Startes]

- 11. Laminated of loin of pork to the oven
- 12. Grilled white prawns (12 units)
- 13. Fried egg with garlic typical of 'Melegís' (Price unity)
- 14. Fried egg with onion typical of 'Restábal' (Price unity)
- 15. Black pudding
- 16. Pork sausage
- 17. Fried green peppers ✓
- 18. Typical crumbs of Granada with peppers, fish, (Min.2 per. Price per.)
(Weekends only with previous order)
- 19. Scrambled black pudding with comin, raisins and walnuts
- 20. Grilled ear pork
- Bread (price by person)
- Gluten-free bread

[Soups and creams]

- 21. Typical soup with garlic, egg and ham. No in summer.
- 22. Chicken soup with egg
- 23. Cream of zucchini with soy cream, sunflower seeds and fresh mushrooms **New** ✓
(Not in summer)
- 24. Cream of seafood with prawns and fresh green asparagus
- 25. Typical casserole of 'El Valle' with cardoons, fennels, potatoes and pork meat variety
(We recommend ordering it as a main dish) (Only in autumn and winter)
(All soups contain gluten-free toast)

[Omelettes and eggs]

- 26. Spanish omelette with onion accompanied by arugula, dried tomatoes and tuna
- 27. Fresh green asparagus omelette with cherry tomato, pine nuts and lamb's lettuce
- 28. Scrambled eggs with bacon, goat cheese, crunchy ham and a touch of mustard



For kids

- a) Macaroni bolognaise 10,00€
- b) Chicken nuggets with chips 10,00€
- c) Pork loin with chips 10,50€



Each plate contains information on the ingredients they contain, or may contain traces of allergens
The weight in grams is approximately

EUROS	Club Discount
13,00	-10%
12,50	
12,00	
13,00	-10%
9,00	
14,00	-10%

14,00	-10%
12,50	-10%
13,00	
11,00	-10%

11,00	-20%
21,00	
3,00	
3,00	
11,00	-20%
11,00	-20%
8,00	-50%
13,00	
14,00	-10%
13,00	-20%
0,85	
1,50	

The Menu



'The most traditional gastronomy in the best surroundings'

[SINCE 1988]

GLUTEN FREE
We cook with rice flour. 99% of our dishes are gluten free. If you have questions, ask our staff.



R. 1 Tenedor
R/GR/01179
(Prices with taxes included)

**CLUB CARD
LOS NARANJOS**



For being a member of the Club you have discounts indicated on each dish.
(Valid only for dinner except Saturdays and the months of July and August).

Ask for the WINE LIST

[Fish]

- 29. Baked sea bass (Andalusia) with seasoned potatoes
- 30. Grilled sea bass (Andalusia) and its fried head, garlic, parsley and sautéed vegetables **NEW**
- 31. Grilled tuna with tomato, ham and mashed potatoes (it is served little done)
- 32. Fried squid with 'ali oli'
- 33. Sepia sauteed with cherry tomatoes and canons
- 34. Selection of fried seafood (Min. 2 per / price per)
- 35. Fried cod with poached onion, cooked egg and fresh parsley with sauteed broad beans and ham
- 36. Cod in orange sauce with fried leek
- 37. Seafood and fish casserole (monkfish, rosada, cod, clams, mussels, prawns...)
(Min. 2 per / price per)
- 38. Fried cod with pumpkin hummus, quince jan and pinions

[Meat]

Dishes come accompanied with homemade potatoes

- 39. Meat in tomato sauce
- 40. Barbequed chicken with 'ali oli' (450 gr.)
- 41. Pig's trotters with almond sauce
- 42. Pig's codillo with citrus (800 gr.)
- Grilled meat:**
- 43. Iberian pork roast
- 44. 'Granaino' Entrecot steak (pork) with peanut sauce a little spicy (250 gr.)
- 45. Pork sloin (with pepper sauce or goat cheese sauce +2,50€) with fried peppers
- 46. White pork tenderloin medallions with honey and mustard sauce, and foie

[MEAT SPECIAL SELECTION]

- 1. BEEF STEAK (MATURED MEAT 30 TO 40 DAYS) FROM SIERRA NEVADA
1 KG (FOR 2 PEOPLE) 55.00€
- 2. ROAST LAMB (with small fried peppers) (700 gr.) 30.00€
- 3. KID COGED IN GARLIC (SICE 1988) (500 gr.) 30.00€
- 4. ENTRECOT STEAK (300 gr.) FROM CÓRDOBA 'HALAL' (with small fried peppers)
WITH HOMEMADE PEPPER SAUCE OR GOAT CHEESE SAUCE (+2,50€)
- 5. MADE TO HOT STONE BY YOURSELF: BEEF TERNDERLOIN (300 gr) **NEW**

How do you like meat?

Extra rare / Medium / Medium well / Well done

[Combine Plates]

- 47. Traditional plate (potatoes, eggs, black pudding, sausages and pepper)
- 48. Eggs, chips and ham
- 49. Vegan meatballs (of roast peppers), bechamel sauce and homemade potatoes

[Rice]

(Min. 2 people, price by person)

- 50. Paella Los Naranjos
- 51. Rice soup with rabbit and mushrooms (No in summer)
- 52. Vegetable paella
- 53. Rice with gratin cod, dried tomatoes and eels

EUROS	Club Discount
19,00	-20%
19,00	-10%
19,00	-20%
15,00	-10%
18,00	-20%
14,00	-10%
19,00	-10%
19,00	-10%
21,00	-10%
19,00	-10%

13,00	-20%
18,00	-20%
15,00	-20%
19,00	-20%
19,00	-10%
19,00	-20%
14,50	-20%
19,00	-20%

55.00€
30.00€
30.00€
24.00€
24.00€

13,00	
13,00	-30%
15,00	
14,00	-20%
14,00	-20%
13,00	-20%
15,00	