

LA CARTA

# Restaurante Los Naranjos

*'La gastronomía más tradicional en el mejor entorno'*



*El 99% de los platos de nuestra carta están libres de gluten. Si tiene dudas, consulte a nuestro personal.*

*99% of the dishes on the menu are gluten free. If in doubt, consult our staff.  
Dishes containing gluten is identified*



**Menú del día: 10.00€**  
**De lunes a viernes**  
**(Excepto festivos)**

**R. I Tenedor R/GR/01179**  
**(Precios con I.V.A. incluido)**





En cada plato hay información sobre los ingredientes que contienen o pueden contener trazas de alérgenos

## ENSALADAS

- 1. Ensalada del Chef (yogurt, queso, lechuga, zanahoria, nueces, pasas...)
- 2. Ensalada mixta
- 3. Espárragos verdes frescos con anchoas del cantábrico y mayonesa de gambas
- 4. Remojón 'Los Naranjos', en temporada (naranja, cebolleta, tomate, bacalao seco...)
- 5. Tomate aliñado (con queso de cabra)
- 6. **Nuevo** Ensalada con arroz inflado casero, tomate natural, aguacate, jamón, pipas y mayonesa de cítricos (con naranja en temporada)

## ENTRADAS FRÍAS

- 7. Jamón Serrano de El Valle de Lecrín (150 gr.)
  - 8. **Nuevo** Queso curado de oveja de Las Alpujarras (180 gr.)
  - 9. Surtido de embutidos de nuestra tierra (230 gr.)
  - 10. Paté casero con miel de caña y mermeladas caseras (190 gr.)
- Solicite sus tostadas sin gluten si lo necesita

## ENTRADAS CALIENTES

- 11. Laminado de lomo al horno con especias aromáticas
  - 12. Gamba blanca a la plancha (12 unidades)
  - 13. Huevo frito con ajos rajados
  - 14. Morcilla de cebolla
  - 15. Longaniza fina
  - 16. Pimientitos padrón (**Vegetariano**)
  - 17. Migas de sémola con engañifa variada (mín. 2 personas)
  - 18. Revuelto de morcilla con nueces, pasas y comino
  - 19. Oreja de cerdo a la plancha
- Pan  
--Pan sin gluten

## SOPAS Y CREMAS

- 20. Sopa castellana con huevo, jamón y costrón de pan (excepto en verano)
  - 21. Sopa de mariscos aromatizada con matalauva
  - 22. Sopa de picadillo
  - 23. Crema de verduras de época (disponible en otoño e invierno) (**Vegetariano**)
- Solicite sus picatostes sin gluten si lo necesita

## TORTILLAS Y PASTAS

- 24. Tortilla de espárragos verdes frescos
- 25. Tortilla de gambas
- 26. Tortilla de atún
- 27. Tortilla española con cebolla
- 28. Tortilla de queso
- 29. Tortilla de jamón serrano
- 30. Espaguetis Boloñesa

\*El peso indicado en gramos en aproximado

\*Todos los platos van acompañados de guarnición



En cada plato hay información sobre los ingredientes que contienen o pueden contener trazas de alérgenos

## PESCADOS

- 31. Lubina a la espalda (sin raspa) con picada de cebolleta
- 32. Rosada a la plancha
- 33. Aguja (pez espada)
- 34. Atún plancha con compota de tomate y tiritas de serrano
- 35. Calamares fritos
- 36. Calamar nacional a la plancha
- 37. Rape adobado
- 38. Medallones de rape a la plancha
- 39. Fritura variada de pescado (Mín. 2 personas).
- 40. Bacalao de la casa con cebolleta pochada, huevo cocido y perejil
- 41. Bacalao con salsa de naranjas de El Valle y puerro rizado
- 42. Zarzuela de pescado y marisco (Mín. 2 personas).

## CARNES

- 43. Choto frito con ajos salseado con su propio jugo
- 44. Carne en salsa de tomate (Disponible con tomate picante)
- 45. Abanico ibérico a la parrilla
- 46. Chuletillas de cordero con hierbas aromáticas (4 unidades)
- 47. **Nuevo** Entrecot Granaíno con salsa de cacahuets (un poco picante) 250 gr.
- 48. **Nuevo** Chuletón de vaca pajuna de Sierra Nevada (600 gr.)
- 49. Solomillo de cerdo (con salsa pimienta o salsa queso de cabra)
- 50. Medallones de solomillo de cerdo con salsa de vino dulce y tiras de beicon
- 51. Entrecot de ternera cordobesa (con salsa de pimienta o salsa queso de cabra)
- 52. Pollo picantón asado (450 gr.)
- 53. Cordero al horno en su jugo especiado
- 54. Codillo de cerdo al horno con cítricos (800 gr.)
- 55. Manos de cerdo con salsa de almendras
- 56. **Nuevo** Secreto de Black Angus a la parrilla (Vacuno de Nebraska, EE.UU.) 350 gr.

## PLATOS COMBINADOS

- 57. Sartén tradicional (morcilla, patatas a lo pobre, tocino, huevo, chorizo...)
- 58. Huevos, patatas y jamón

## ARROCES

(Mínimo para 2 personas. Precio por persona)

- 59. Paella de la Casa
- 60. Arroz caldoso de conejo
- 61. Paella de verduras (Vegetariano)



Mostaza



Pescado



Altramuz



Apio



Cacahuete



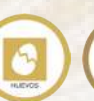
Crustáceos



Frutos secos



Gluten



Huevos



Sésamo



Soja



Sulfitos



Lácteos



Moluscos



















\*El peso indicado en gramos en aproximado

\*Todos los platos van acompañados de guarnición







Each plate contains information on the ingredients they contain , or may contain traces of allergens








## SALADS

-     1. Salad of cheff (yogur, cheese, lettuce)
-   2. Mixed salad
-      3. Fresh green asparagus with anchovies and shrimp mayonnaise
-   4. Remojón Los Naranjos in winter (oranges, tomato, onions...)
-  5. Tomato seasoned with garlic (with goat cheese)
-     6. **New** Salad with inflated rice (homemade), tomato, avocado, ham, pipes and mayonnaise of citrus (in season with orange)










## COLD DISHES

- 7. Serrano Ham from Lecrin Valley (150 gr.)
  -  8. **New** Cured sheep cheese from La Alpujarra (180 gr.)
  -  9. Cold cuts from Valley (230 gr.)
  -   10. Pate of house with honey and homemade jam (190 gr.)
- You can order gluten free toast













## STARTES

- 11. Laminated of loin of pork to the oven
-   12. Grilled white prawns (12 units)
-  13. Fried eggs with garlic (Price unity)
- 14. Black pudding
- 15. Pork sausages
- 16. Fried green peppers (**Vegetarian**)
-   17. Typical crumbs of Granada with peppers, fish, (Min.2 per.)
-    18. Scrambled black pudding with comin, raisins and walnuts
- 19. Grilled ear pork
-  --Bread
- Gluten-free bread

## SOUPS AND CREAMS

-   20. Castellana soup (with garlic, egg, and ham). No in summer.
  -     21. Seafood soup
  -   22. Chicken soup with egg
  -  23. Season's vegetables soup (Autumn and winter) (**Vegetarian**)
- You can order gluten free toast

## OMELETTES AND PASTE

-  24. Asparragus omelette (fresh asparragus)
-    25. Prawns omelette
-   26. Tuna omelette
-  27. Spanish omelette with onion
-   28. Cheese omelette
-  29. Ham omelette
-   30. Spaghetti Bolognese

\*The weight in grams is approximately

\*All these dishes come with chips and garnish





Each plate contains information on the ingredients they contain , or may contain traces of allergens

## FISH

- 31. Grilled sea bass (no scrapes) with chopped onions
- 32. Grilled rosada
- 33. Grilled swordfish
- 34. Grilled tuna with tomato, onion and ham. Bittersweet
- 35. Fried squid
- 36. Grilled national squid
- 37. Fried monkfish
- 38. Grilled monkfish
- 39. Selection of fried seafood (Min. 2 per.)
- 40. Fried cod with poached onion, cooked egg and fresh parsley
- 41. Cod in orange sauce with puee
- 42. Seafood casserole (Min. 2 per.)

## MEAT

- 43. Kid coged in garlic
- 44. Meat in tomato sauce (available with spicy sauce)
- 45. Iberian pork roast
- 46. Lamb chops (4 units)
- 47. **New** Entrecot steak (pork) with peanut sauce a little spicy (250 gr.)
- 48. **New** Ox Rib from Sierra Nevada (600 gr.)
- 49. Pork sloin (with pepper sauce or goat cheese)
- 50. Medallions of tenderloin with bacon and sweet wine sauce
- 51. Entrecot steak (with pepper sauce or goat cheese sauce)
- 52. Barbequed chicken (450 gr.)
- 53. Roast lamb
- 54. Pig's codillo with citrus (800 gr.)
- 55. Pig's trotters with almond sauce
- 56. **New** Grilled Black Angus beef steak (Nebraska, USA) (350 gr.)

## COMBINE PLATES

- 57. Traditional plate (potatoes, eggs, black pudding, sausages and pepper)
- 58. Eggs, chips and ham

## RICE

(Min. 2 people, price by person)

- 59. Paella Los Naranjos
- 60. Rice soup with rabbit
- 61. Vegetable paella (Vegetarian)



Mustard



Fish



Lupin



Celery



Peanuts



Crustaceans



Dried fruits



Gluten



Eggs



Sesame



Soy



Sulfites



Dairy



Molluscs

\*The weight in grams is approximately

\*All these dishes come with chips and garnish



## NOS SALADES

- 1. Salade du chef (yogourt, fromage, laitue, vin doux...)
- 2. Salade variée
- 3. Asperges fraîches aux anchois et la mayonnaise crevette
- 4. Salade d'oranges (orange, échalote, œuf...)
- 5. Tomate assaisonnée à l'ail (fromage de chèvre)
- 6. **Nouveau** Salade de riz soufflé maison, tomate, avocat, jambon, des tuyaux et de la mayonnaise aux agrumes (en saison porte orange)

## ENTRÉES FROIDES

- 7. Jambon du Valle de Lecrín (150 gr)
- 8. **Nouveau** Fromage de brebis de La Alpujarra (180 gr)
- 9. Assiette de charcuterie du terroir (230 gr)
- 10. Pâté maison au coulis de miel de canne et confiture (190 gr.)  
-----Demandez à votre pain sans gluten

## ENTRÉES CHAUDE

- 11. Filet de porc aux épices aromatiques
- 12. Crevette blanche grillée (12 unités)
- 13. Œuf au plat à l'ail (prix/unité)
- 14. Boudin noir à l'oignon
- 15. Saucisse Longaniza
- 16. Poivron piquant de Padrón (**Végétarien**)
- 17. Semoule avec saucisse piquante, poivrons (min.2 personnes)
- 18. Œuf brouillé au boudin noir au raisin sec et des noix
- 19. Oreille de porc grillé
- Pain  
--Pain sans gluten

## NOS SOUPES ET CRÊMES





























- 20. Soupe Castellane (ail, jambon et œuf). Sauf l'été.
- 21. Soupe au fruit de mer anisé
- 22. Bouillon (poulet, jambon, œuf, crouton de pain....)
- 23. Crème de légumes du jardin de la saison (automne-hiver) (**Végétarien**)  
-----Demandez à votre pain sans gluten pour la soupe

## NOS OMELETTES ET PÂTES

- 24. Omelette d'asperge verte (Asperges fraîches)
- 25. Omelette de crevette
- 26. Omelette au thon
- 27. Omelette espagnole (pomme de terre, oignon)
- 28. Omelette au fromage
- 29. Omelette au jambon Serrano
- 30. Spaghettis bolognaise





## NOS POISSONS

-  31. Loup de mer sur le dos aucun éraflures avec ciboulette hachée
-   32. Filet de colin grillé
-   33. Filet d'espadon
-  34. Thon grillé à la compote de tomate, oignon et jambon
-   35. Friture de calamars
-   36. Calamar (national) grillé
-   37. Baudroie mariné
-   38. Médallions de baudroie grillé
-    39. Friture variée de poissons (min.2 pers.)
-    40. Morue fait maison à la ciboulette dorée, œuf dur et persil
-    41. Morue sauce à l'orange « El Valle »
-      42. Zarzuela (Plat espagnol composé de poissons de roche, de crustacés et de calamars mijotés dans une sauce à base de tomates, assaisonnés d'ail, de safran, de persil et servis avec des croûtons frits.)

## NOS VIANDES







-   43. Chevrette à l'ail
- 44. Viande de porc à la tomate (possible avec la sauce chaude)
- 45. Éventail de porc ibérique grillé
- 46. Côtelettes d'agneau aux herbes aromatiques (4 unités)
-      47. **Nouveau** Entrecôte de porc avec sauce aux arachides légèrement épicé (250 gr.)
- 48. **Nouveau** Côtelette de bœuf du Sierra Nevada (600 gr)
-   49. Filet mignon de porc (à la sauce au poivre ou sauce au fromage de chèvre)
-   50. Rondelles de filet mignon enroulées de lard fumé à la sauce au muscat
-   51. Entrecôte de veau (à la sauce au poivre ou sauce au fromage de chèvre)
- 52. Poulet rôti (450 gr)
- 53. Agneau au four à son jus épicés
- 54. Jambonneau au four et arômes citriques (800 gr.)
-   55. Pieds de cochon à la sauce d'amandes
- 56. **Nouveau** Black Angus steak de boeuf grillé (Nebraska, EE.UU) (350 gr.)

## NOS PLATS TRADITIONNELS

-  57. Plat traditionnel (boudin, friture de pomme de terre, lard, œuf et chorizo)
-  58. Œuf au plat, frites et jambon porc

## NOS RIZ

(Minimum 2 pers- prix/personne)

-     59. Paëlla maison
-  60. Riz au bouillon de lapin
-  61. Paëlla végétale (Végétarien)



Moutarde



Poisson



Lupin



Céleri



Peanuts



Crustacés



Fruits secs



Gluten



œufs



Sésame



Soy



Sulfites



Dairy



Mollusques





## SALATE

- 1. Chefsalat (Joghurt, Käse, Salat, Karotte, Nüsse, Rosinen...)
- 2. Gemischter Salat
- 3. Frischer grüner Spargel mit kantabrischen Sardellen und Garnelenmayonaise
- 4. "Remojón Los Naranjos", je nach Saison (Orangen, Zwiebeln, Tomate, getrockneter Kabeljau...)
- 5. Tomate mit Dressing ( mit Ziegenkäse)
- 6. Ensalada con arroz inflado casero, tomate natural, aguacate, jamón, pipas y mayonesa de cítricos (con naranja en temporada)

## KALTE VORSPEISEN

- 7. Serranoschinken aus dem El Valle de Lecrín (150 gr.)
  - 8. Schafshartkäse aus der Alpujarra (180 gr.)
  - 9. Kalte Wurstplatte aus unserer Region (230 gr.)
  - 10. Hausgemachte Leberpastete mit Zuckerrohrsirup und hausgemachten Marmeladen (190 gr.)
- Bestellen Sie Ihre Toasts glutenfrei

## WARME VORSPEISEN

- 11. Geschmorte dünne Lendenscheibchen mit Gewürzen
  - 12. Gebratene weiße Garnelen (12 Stück)
  - 13. Spiegelei mit Knoblauch (Preis pro Einheit)
  - 14. Zwiebelblutwurst
  - 15. Longaniza (spanische Paprikabratwurst)
  - 16. Frittierte kleine grüne Paprika, (manche können scharf sein, **vegetarisch**)
  - 17. 'Migas de sémola' (zerkrümelter und fritierter Grießteig mit verschiedenen Wurstsorten der Region )(min. 2 Personen, Preis pro Person)
  - 18. Rührei mit Blutwurst, Nüssen, Rosinen und Kreuzkümmel
  - 19. Gebratenes Schweinsohr
- Brot  
--Glutenfreies Bro

## SUPPEN UND CREMESUPPEN

- 20. Knoblauchsuppe mit Ei, Schinken und Croutons (außer im Sommer)
  - 21. Meeresfrüchtesuppe aromatisiert mit grünem Anis
  - 22. Suppe "Picadillo" (Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Ei und Croutons)
  - 23. Gemüsecremesuppe der Saison (im Herbst und Winter) (**Vegetarisch**)
- Wenn Sie wünschen, bestellen Sie Ihre Croutons glutenfrei

























## TORTILLAS (OMELETTES/ GESTOCKTE EIERSPEISE) UND PASTA

- 24. Tortilla mit frischem grünen Spargel
- 25. Garnelentortilla
- 26. Thunfischortilla
- 27. Spanische Tortilla mit Zwiebeln (Kartoffeltortilla)
- 28. Käsetortilla
- 29. Serranoschinkentortilla
- 30. Spaghetti Bolognese



















## FISCH



EUROS

-  31. Seebarsch auf dem Rücken gebraten (ohne Gräten) mit gehackten Schnittlauch
-   32. RGebratener Rosa Kingklip
-   33. Schwertfisch
-  34. Gebratener Thunfisch mit Tomatenkompott und Serranoschinkenstreifen
-   35. Frittierte Kalamare
-   36. Gebratener Kalamar (national)
-   37. Frittierter Seeteufel, mariniert in Oregano, Paprika, Weißwein und Essig
-   38. Gebratene Seeteufelmedaillons
-    39. Verschiedener frittierter Fisch (Min. 2 Personen). Preis pro Person
-    40. Kabeljau nach Art des Hauses mit Schnittlauch, gekochtem Ei und Petersilie
-    41. Kabeljau mit Sauce aus heimischen Orangen und frittierten Lauchstreifen
-      42. Fisch- und Meeresfrüchtetopf (Min. 2 Personen). Preis pro Person

## FLEISCH








-   43. Gebratenes Zicklein im eigenen Sud mit Knoblauch
- 44. Schweinefleisch mit Tomatensauce (auch mit scharfer Sauce)
- 45. 'Abanico ibérico', saftiger und dünner Schweinerippenschnitt vom Grill
- 46. Lammkotelett mit aromatischen Kräutern (4 Einheiten)
-       47. **Neu** Entrecote aus Granada mit Erdnussauce (leicht scharf) 250 gr.
- 48. **Neu** Bone-Steak von der Kuh 'Pajuna' (spezielle Rasse, heimisch in der Sierra Nevada) (600 gr.)
-   49. Lendenfilet vom Schwein (mit Pfeffersauce oder Ziegenkäsesauce)
-   50. Lendenmedaillons mit Süßweinsauce und Speckstreifen
-   51. Kalbsentrecote aus Córdoba (mit Pfeffersauce oder Ziegenkäsesauce)
- 52. Geröstetes Jungmasthähnchen (450 gr.)
- 53. Geschmortes Lamm im eigenen Sud mit Kräutern
- 54. Geschmorte Schweinshaxe mit Zitrusfrüchten (800 gr.)
-   55. Schweinefüße mit Mandelsauce
- 56. **Neu** Gegrilltes Black Angus Steak (Nebraskarind, USA) 350 gr.

## KOMBINIERTER GERICHTE

-  57. Traditionelle Pfanne (Blutwurst, spanische Bratkartoffeln in Olivenöl, Speck, Ei, Chorizo)
-  58. Eier, Pommes frites und Serranoschinken

## REISGERICHTE

(Mindestens 2 Personen. Preis pro Person)

-      59. Paella nach Art des Hauses
-  60. Suppiger Reis mit Kaninchen
-  61. Gemüsepaella (**Vegetarisch**)



Mostaza



Pescado



Altramuz



Apio



Cacahuete



Crustáceos



Frutos secos



Gluten



Huevos



Sésamo



Soja



Sulfitos



Lácteos



Moluscos



**Complejo Turístico**  
**Los Naranjos**  
Restaurante  
Hostal Rural \*  
Vivienda Turística Rural



**Melegís**  
**(Granada)**

Más información  
[www.losnaranjosdelvalle.com](http://www.losnaranjosdelvalle.com)