

Restaurante Casa Ibero

Desde 1979 • Since 1979



C/ Parra 1, Capileira, Las Alpujarras, Granada

Telf: 653 935 056

Entrada • Starters

M'tabal (<i>cremoso paté de berenjenas, con aceite de oliva y almendras</i>).....	8,50
❖ M'tabal (<i>creamy eggplant pate mixed with a fine almonds and olive oil</i>)	
Humus (<i>suave pasta de garbanzos, humedecida con salsa tahine y un toque de yogurt</i>).....	8,50
❖ Humus (<i>smooth chickpea pate dipped in tahine sauce, with a touch of yoghurt</i>)	
Papadones 'Papad' (<i>deliciosas tortitas indias, 'harina de garbanzo' con tres salsas para picotear: humus, m'tabal y olivas</i>).....	9,00
❖ Poppadom 'Papad' (<i>deliciously Indian, served with three various sauces: humus, m'tabal & olive</i>)	
Tomates horneados (<i>una cama de lechuga, debidamente aderezada, con rodezuelas de tomate, cubiertas de queso y un toque de mermelada de fresa</i>).....	9,00
❖ Baked Tomatoes (<i>a base of fresh lettuces decorated with slices of tomatoes covered with cheese and a touch of strawberry sauce</i>)	
Queso de la Alta Alpujarra (<i>queso de oveja, cabra y vaca en aceite de oliva y finas hierbas</i>).....	9,00
❖ Cheeses from the high Alpujarras (<i>exquisite collection of sheep, goat and cow cheeses in olive oil and fine herbs</i>)	
Ensalada mixta (<i>lechuga, pepino, pimiento verde, zanahoria y tomate, rehogados con aceite de oliva y vinagre balsámico de modena</i>).....	8,50
❖ Mixed salad (<i>tender lettuces, cucumbers, carrots, green peppers and tomatoes, dressed in olive oil and balsamic vinegar of Modena</i>)	
Ensalada de la casa (<i>mezcla de verduras variadas, frutos secos y frutas del tiempo</i>).....	9,00
❖ House salad (<i>mixture of vegetables with dried fruit and fresh seasonal fruit</i>)	
Ensalada Griega (<i>rebanadas de pepino, tomate, queso, hierbas provenzales y olivas</i>).....	9,00
❖ Greek salad (<i>sliced cucumbers, tomatoes and cheese combined with provence herbs and olives</i>)	

Sopas • Soups

Tarator (<i>delicada sopa Búlgara fría de pepino, nata y yogurt</i>).....	7,00
❖ Tarator (<i>cold Bulgarian soup of cucumbers, cream and yoghurt</i>)	
Borsch (<i>sopa fría de remolacha, verduras y un manojo de especias</i>).....	7,00
❖ Borsch (<i>an exotic fresh flavoured cold soup, red beets, onions, cabbage with a handful of spices</i>)	
Cebolla a la crema (<i>cebolla rebujada en mantequilla y nata</i>).....	7,50
❖ Creamed onion soup (<i>onions with cream and butter</i>)	
Sopa vegetariana (<i>mezcla de verduras variadas, cocidas mansamente</i>).....	7,00
❖ Vegetarian soup (<i>mixture of vegetables, cooked gently</i>)	
Sopa de ajo (<i>sopa de ajo, huevo y pimentón</i>).....	7,50
❖ Garlic soup (<i>garlic, egg and paprika</i>)	
Ración extra de pan.....	1,50
❖ Extra bread portion	
Ración de papadones (<i>harina de garbanzo</i>) 'Papad'.....	1,50
❖ Portion of poppadom 'Papad'	

Especialidades de la casa (Vegetarianas) *House Specialities (Vegetarian)*

Cous-Cous Vegetariano (<i>cous-cous con verduras, pasas, frutos secos, garbanzos y aromatizado con una delicada salsa de especias</i>).....	12,00
<i>❖ Vegetarian cous-cous (cous-cous with vegetables, dried fruits, chickpeas, perfumed with a delicate sauce of spices)</i>	
Cous-Cous con ensalada de la casa (<i>aderezado con yogurt y nueces</i>).....	12,00
<i>❖ Cous-cous with house salad (dressed with yoghurt and nuts)</i>	
Verduras Curry (<i>variedad de verduras, salteadas a fuego manso con higos</i>).....	12,00
<i>❖ Curried vegetables (selection of vegetables, mildly sautéed with figs)</i>	
Berenjenas a la crema (<i>suavemente cocidas con nata y frutos secos</i>).....	11,00
<i>❖ Creamed eggplants (gently cooked with cream and dried fruits)</i>	
Dal Indio (<i>arroz indio acicalado con una fina crema de lentejas, papadones, verduras frescas cocinadas con especias y yogurt</i>).....	12,00
<i>❖ Indian Dal (Indian rice with a smooth cream of lentils, poppadoms with fresh vegetable, cooked with spices and yoghurt)</i>	
Arroz vegetariano (<i>salteado de verduras con nueces y salsa de soja</i>).....	12,00
<i>❖ Vegetarian rice (sautéed vegetables with nuts and soya sauce)</i>	
Tortellines (<i>pasta fresca rellana de espinacas y ricota, abrigados con una salsa de nata, nueces y dátiles</i>).....	12,00
<i>❖ Tortellines (fresh pasta stuffed with spinach and ricotta, garnished with a cream sauce, dates and nuts)</i>	

Especialidades de la casa (Carne) *House Specialities (Meat Dishes)*

Cordero de la abuela (<i>sabroso cordero cocinado a fuego lento y arropado con salsa, ciruelas y almendras</i>).....	16,00
<i>❖ Lamb, grandmother style (delicious lamb, gently cooked over a low fire, wrapped with sauce, plums & almonds)</i>	
Cordero al jengibre (<i>cordero hecho en un jugo mezclado hasta fatigarlo con jengibre, vino, miel y un rabillo de vinagre</i>).....	16,00
<i>❖ Lamb with ginger (lamb cooked slowly in it's juice, glazed with wine and ginger, honey and a dash of vinegar)</i>	
Cordero de la sierra (<i>delicado cordero cocinado con hierbas serranas</i>).....	16,00
<i>❖ Lamb, mountain style (lamb delicately cooked with mountain herbs)</i>	
Pollo limonero (<i>pollo cocinado paso a paso y regado abundantemente con una salsa de limón</i>).....	12,00
<i>❖ Lemon chicken (chicken cooked slowly and drizzled generously with a lemon sauce)</i>	
Pavo sahariano (<i>pavo cocinado a su aire con una salsa agridulce de dátiles y manzana</i>).....	13,50
<i>❖ Saharan style turkey (turkey cooked with sweet and sour sauce of dates and apples)</i>	
Cous-Cous cordero (<i>cous-cous con verduras, pasas, frutos secos, garbanzos y aromatizado con una delicada salsa de especias</i>).....	14,00
<i>❖ Lamb cous-cous (lamb with cous-cous, vegetables, dried fruits, chickpeas, perfumed with a delicate sauce of spices)</i>	

Cous-Cous pollo (*cous-cous con verduras, pasas, frutos secos, garbanzos y aromatizado con una delicada salsa de especias*)13,50

Chicken cous-cous (*cous-cous with vegetables, raisins, dried fruits with chickpeas and chicken, perfumed with a delicate sauce of spices*)

Cous-Cous pavo (*cous-cous con verduras, pasas, frutos secos, garbanzos y aromatizado con una delicada salsa de especias*)13,50

Turkey cous-cous (*turkey with cous-cous, vegetables, raisins, dried fruits, chickpeas, perfumed with a delicate spicy sauce*)

Menú • Set Menu

- 1º Ensalada ó sopa de verduras
 - 2º Berenjenas a la crema ó Pavo Sahariano
 - 3º Yogurt Casero con compota de frutas ó Mousse de chocolate
 - Bebida y pan
18,00€
-
- ❖ • 1st Salad or Vegetable soup
 - 2nd Creamed eggplants or Saharan turkey
 - 3rd Homemade yoghurt with fruit compote or Chocolate mousse
 - Beverage and bread
18,00€

Postres (Desserts)

Yogurt casero con compota de frutas del tiempo4,50

❖ Homemade yoghurt with compote of seasonal fruits

Yogurt casero con higos turcos4,50

❖ Homemade yoghurt with Turkish figs

Tarta de la casa4,50

❖ Homemade cake

Mousse de chocolate casero4,50

❖ Homemade chocolate mousse

Nueces con miel y nata4,50

❖ Nuts with honey and cream

Zumos Naturales (Natural Juices)

Especialidad de la casa (*manzana, zanahoria y el gusto de la cocinera*)3,00

House speciality (*apples, carrots and chef's choice of seasonal fruit*)

Limonada (*limones exprimidos, azucar morena y menta*)3,00

Lemonade (*squeezed lemons with brown sugar and mint*)

Vinos Tintos • Red Wines

Vino de la casa ❖ House wine	13,00
Marqués de Cáceres (botella pequeña) (small bottle)	8,00
Valdepeñas	11,50
Rioja	14,50
Rivera del Duero	17,00
Marqués de Cáceres	18,00
Coto - Crianza (botella pequeña) ❖ (small bottle)	13,00
Coto - Crianza	20,00

Vinos Blancos • White Wines

Vino de la casa ❖ House wine	13,00
Barbadillo	15,00
Marqués de Cáceres	16,00

Bebidas y Refrescos • Drinks

Agua ❖ Water	1,50
Agua (1 litro) ❖ Water (1 litre)	3,00
Cerveza 1/5 ❖ Beer 1/5	2,00
Cerveza 1/3 ❖ Beer 1/3 (approx. 1/2 pint)	2,50
Cerveza 'Alhambra 1925' ❖ Beer 'Alhambra 1925'	3,20
Refrescos ❖ Orange, lemon, cola	2,50
Copa de vino ❖ Glass of wine	2,50
Café ❖ Coffee	2,00
Té especial ❖ Speciality tea	2,00

Restaurante Casa Ibero