

Granada de Tapas





Granada de Tapas

En Granada, la tapa, constituye el elemento esencial de la gastronomía de esta tierra andaluza.

Quien disfruta de esta Ciudad, se ve envuelto por el embrujo de esta forma de degustar la oferta gastronómica.

Esta antigua costumbre ha sabido no sólo mantenerse, sino que ha sido capaz de evolucionar con las bondades, experiencia y características de la nueva cocina granadina, una de las más ricas de Andalucía, debido a su gran variedad de productos; del mar, de la vega y de montaña, con elementos tan esenciales en la gastronomía española

Tapas are an essential part of the Granadian cuisine which forms part of Andalusia.

All those who enjoy this city find themselves wrapped up and spell-bound by the sheer pleasure in this way of eating.

This old custom has lasted the years and has been able to accommodate, and incorporate, the evolution of the new Granadian kitchen, one of the richest in Andalusia, thanks to the great variety of produce; from the sea, from the land and from the mountain, all essential ingredients in Spanish cuisine like olive oil, all partaken with some magnificent wines.

como el aceite de oliva, todo ello, regado con magníficos vinos que en ella se elaboran.

El tapeo es una de las mejores formas de conocer Granada; ir de “bar en bar”, probando sus especialidades, callejeando por esta ciudad, descubriendo sus monumentos y como no, su rica gastronomía. Es mucho más que tomarse una cañita, es un arte, un saber hacer, y algo muy propio de la vida en Granada. No conocer el tapeo es ignorar el espíritu de sus gentes y de sus tradiciones.

Tapear es saborear la ciudad y hacerse granadino por unos momentos. Acérquese a una barra, pida una cerveza o una copa de vino de Granada y dispóngase a catar la primera sorpresa

‘El tapeo’, which is what the Spanish call going from bar to bar to eat tapas, is one of the best ways of getting to know Granada. Trying out the specialties, exploring the streets, discovering the monuments and, of course, the excellent food. It’s much more than having a beer, it’s an art, it’s knowing how to do it, it’s something very close to the Granadian way of life. Not getting to know what ‘tapeo’ means is to miss out on the spirit of the people and their traditions.

‘Tapear’ is to taste the city and become Granadian for a few moments. Going up to the bar, ordering a beer or a glass of local wine and getting ready for the first surprising taste: scrambled eggs with ham, some croquets, fried aubergines or some

gustativa: unos huevos rotos con jamón, unas croquetas, unas berenjenas fritas y algo de pescaito frito y por supuesto el jamón de la tierra o unas cucharaditas de guisos especiales y tantas otras propuestas por descubrir en cada uno de los bares de nuestra ciudad.

El tapeo es una noble cultura, una forma de compartir, es disfrutar de sus gentes, de una conversación y de vivir unos momentos de relax. Es una forma de vida. La nuestra. Déjese llevar y disfrute de una de nuestras joyas.

“Camarero: llene ésta y otra y nos vamos, que queda ruta y muchas tapas”.

QUE APROVECHE.

whitebait, never forgetting the local ham or some spoonfuls of special dishes and so many more things to discover in every bar in our city.

Let yourself go and delight in one of our jewels.

“Waiter: fill this up and that one and we're off, we've got more to see and a lot more tapas.”

ENJOY.











Ayuntamiento-Navas

A1 Casa Jose.....	calle Navas
A2 Frankfurt Boca Negra.....	calle Salamanca
A3 La Chicotá.....	calle Navas
A4 Las Copas.....	calle Navas
A5 Los Diamantes 1	calle Navas
A6 Los Trastos.....	calle Sarabia
A7 Mesón Alegría.....	calle Moras
A8 Mesón de la Abuela.....	calle Navas
A9 Puerta del Carmen.....	plaza del Carmen
A10 Real Asador de Castilla.....	calle Escudo del Carmen
A11 Taberna Divisa Blanca.....	calle Navas y calle Sarabia
A12 Taberna El Mentidero <i>Chico Fernández</i>	calle Piedra Santa
A13 Taberna Pata Negra.....	calle Navas

Casa Jose

Dir.: C/ Navas, 17 **Reservas:** 958 221 684

Ambiente acogedor, ideal para una tertulia entre amigos disfrutando de sus tapas y raciones.

Especialidades: Pescado frito, callos, almejas, jamón ibérico, amplia carta de vinos.

Cosy atmosphere, ideal for a chat with friends who can enjoy tapas and small dishes at the same time.

Specialities: Fried fish, tripe, almonds, Iberican ham, wide choice of wines.

Frankfurt Boca Negra

Dir.: C/ Salamanca, 8 **Reservas:** 958 258 027

Frankfurt Boca Negra abrió sus puertas en marzo de 1980, dentro de poco cumplirá su treinta aniversario y durante todo este tiempo ha venido ofreciendo a sus clientes los mejores bocadillos de cocina tradicional.

Especialidades: Bocadillos elaborados con la base de nuestra cocina más tradicional.

Frankfurt Boca Negra opened its doors in March 1980 and will shortly celebrate its 30th anniversary. Throughout all these years it has been offering customers the best filled crusty rolls from the traditional kitchen.

Specialities: Crusty sandwiches filled with the best from our traditional kitchen.

La Chicotá

Dir.: C/ Navas, 20 **Reservas:** 958 220 349
www.lachicota.es

Local que se destaca por su buen trato, buen servicio, posee un ambiente calido y sus tapas y raciones son de una calidad reconocida.

Especialidades: Revueltos de salmón con tomate natural, pechuga pollo chicotá, champiñón en vinagre, setas en salsa, patatas rellenas.

Known for its good friendly service, you will find a warm atmosphere in this delightful tapas bar famous for good quality.

Specialities: Scrambled eggs with salmon and fresh tomato. Chicota chicken breast, mushrooms in vinegar, wild mushrooms in sauce, stuffed potatoes.

Las Copas

Dir.: C/ Navas, 19 **Reservas:** 958 224 294

Considerado uno de los locales más emblemáticos de Granada, taberna Las Copas se distingue por ofrecer un servicio único, sus tapas y platos son de reconocido prestigio entre los que gustan del buen comer.

Especialidades: Tabla de embutidos ibéricos, bacalao a la vizcaína, pierna de cordero a la alpujarreña, rabo de toro, entrecote de ternera, amplia carta de vinos.

This is considered one of the most emblematic taverns in Granada. It offers unique service and the tapas and dishes are well noted among those who appreciate fine food.

Specialities: Spanish cold cuts platter, Vizcaine cod, leg of lamb, ox tail, entrecote. Wide range of wines.

Los Diamantes 1

Dir.: C/ Navas, 26 **Reservas:** 958 227 070

Con más de 20 años de experiencia, Los Diamantes es un local de reconocido prestigio gracias a sus platos y su ambiente.

Especialidades: Berenjenas, gambas, sesos, medias frituras.

With more than 20 years experience, Los Diamates is one of the most reknowned places thanks to their dishes and atmosphere.

Specialities: Aubergine, prawns, brains, fried dishes.

Los Trastos

Dir.: C/ Sarabia, 13 **Reservas:** 664 308 503

Taberna clásica con un ambiente acogedor y amplia terraza, ideal para disfrutar con los amigos.

Especialidades: Carnes ibéricas, san jacobos caseros, roscas variadas, huevos revueltos, queso de cabra a la plancha, tapas variadas.

A classic Tavern with a cozy atmosphere and substantial patio which all make it ideal for having fun with friends.

Specialities: Spanish meats, home cooked ham and cheese snacks, selection of roscas which are big doughnut shaped sandwiches with a variety of fillings and big enough to share.

Mesón Alegría

Dir.: C/ Moras, 4 **Reservas:** 958 226 769

Mesón con gran tradición, aquí se degustan tapas, raciones y platos con historia granadina.

Especialidades: Chuletillas de cordero, carne de buey a la brasa, pimientos de padrón, carne de cerdo ibérico a la brasa.

Wonderful traditional restaurant where you can enjoy tapas and a variety of dishes from a historical Granadian background.

Specialities: Lamb chops, beef cooked over coals, small green peppers, Iberian pork cooked over coals.

Mesón de la Abuela

Dir.: C/ Navas, 30 **Reservas:** 958 228 342

Local con gran tradición y calidad, en donde se degustan tapas, raciones y platos al más puro estilo de la abuela.

Especialidades: Berenjenas, ensalada de la abuela, patatas, huevos con jamón, fritura de pescado, tabla de embutidos.

A restaurant of great tradition and quality where you can enjoy tapas and a variety of dishes just like grandma made.

Specialities: Aubergines, Grandma's salad, chips, ham and eggs, fried fish, cold cuts.

Puerta del Carmen

Dir.: Plaza del Carmen, 1 **Reservas:** 958 223 737
www.puertadelcarmenrestaurante.com

Es un restaurante-taberna con clase, símbolo de diseño e innovación, decorado cálido y elegante.

Especialidades: : Jamón de trevelez, jamón de bellota, queso de oveja de la casa, codillo Puerta del Carmen.

This is a restaurant come tavern with class. It's a symbol of innovative design, decorated with warmth and elegance.

Specialities: Trevelez ham, ham from acorn fed pigs, house sheep cheeses, Puerta del Carmen pigs knuckle.

Real Asador de Castilla

Dir.: C/ Escudo del Carmen, 17 **Reservas:** 958 22 29 10
www.asadordecastilla.restaurantesok.com

Ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía Castellana, donde la calidad, buen precio y estupendo servicio, unido con la originalidad de sus platos, hará las delicias de los paladares más exigentes.

Especialidades: Ensalada de perdiz en escabeche, caldereta de arroz con rape y marisco, chupetón de buey, cochinillo al horno de leña, fabes con perdiz.

This is ideal for sampling the best of the Castillian gastronomy, where the quality, accessible prices and great service, coupled with the originality of the dishes served, make it the delight of the most discerning taste buds.

Specialities: Pickled partridge salad, cauldron of rice monkfish and shellfish, beef chop, suckling pig cooked in a wood fire, broad beans with partridge.

Taberna Divisa Blanca

Dir.: C/ Navas y C/ Sarabia **Reservas:** 610 361 049

Taberna Divisa Blanca es el lugar ideal para disfrutar de las mejores tapas y raciones en un ambiente taurino y selecto.

Especialidades: Fritura variada, puntillitas, chuletillas de cordero lechal, mariscada, parrillada de pescado, revuelto de gambas y ajetes.

Taberna Divisa Blanca is an ideal place to enjoy the best tapas and dishes in a select atmosphere with a bull fighting theme.

Specialities: Various fried dishes, baby lamb chops, shellfish, mixed fish grill, scrambled eggs with prawns and wild garlic.

Taberna El Mentidero

Chico Fernández

Dir.: C/ Piedra Santa, 15

Premio Turístico de Granada.

Establecimiento recomendado por la guía Le Routard y la revista especializada Essen & Trinken.

Especialidades: Huevos rotos El Mentidero, alcachofas con foie, cordillo, queso de cabra a la parrilla con membrillo y tomates secos. Amplia carta de vinos.

Awarded the Granadian Tourist prize.

This establishment is recommended by Le Routard and the specialty magazine Essen & Trinken.

Specialities: El Mentidero scrambled eggs, artichokes with foie, pork knuckles, grilled goats cheese with membrillo and dried tomatoes. Wide selection of wines.

Taberna Pata Negra

Dir.: C/ Navas, 19 **Reservas:** 958 229 488

Ambiente acogedor estilo andaluz, taberna con amplia carta de vinos tintos.

Especialidades: Foie, anchoas del cantábrico, jamón pata negra, pan de higo relleno de foie, habas con jamón.

Warm atmosphere in a typical Andalusian tavern. Wide range of red wines.

Specialities: Foie, Cantabrian anchovies, black leg ham, foie stuffed fig bread, broad beans with ham.









Plaza Campillo-Plaza Mariana Pineda-San Matias

B1 Chikito.....	Plaza del Campillo
B2 La Budinka.....	calle San Matías
B3 La Ceba.....	calle San Matías
B4 La Pajuana.....	calle Rosario
B5 Leo Hoces.....	calle Andorra
B6 Los Diamantes 2.....	calle Rosario
B7 Mesón El Ajolí.....	Plaza Mariana Pineda
B8 Patio Braserito.....	calle Rosario
B9 Taberna El Troje.....	calle Varela
B10 Taberna La Tana.....	calle Rosario, Placeta del agua

Chikito

Dir.: Plaza del Campillo, 9 **Reservas:** 958 223 364 **Fax:** 958 223 755
www.restaurantechikito.com - chikito@restaurantechikito.com

En el centro del corazón de Granada, junto al palacio de Bibataubin, está Chikito, casa llena de tradición e historia, que fue lugar de reunión de García Lorca, Falla y otros importantes artistas e intelectuales en su famosa tertulia de “El Rinconcillo”. Terraza de verano.

Especialidades: Quisquillas de Motril cocidas, foie con manzana al Pedro Ximénez, bacalao con bresa de pimientos, solomillo de cordero al perfume de especias, rabo de toro.

Found in the heart of Granada, right next to Bibataubin palace, Chikito is steeped in history and tradition. This is the place where García Lorca, Falla and other important artists and intellectuals gathered for their famous get togethers as we know from ‘El Rinconcillo’. Summer terrace.

Specialities: Cooked Motril prawns, Pedro Ximenez foie with apple, cod and Peppers, lamb shank perfumed with spices, ox tail.

La Budinka

Dir.: C/ San Matías

Local de gran calidad, especializado en vinos de la tierra, sus tapas de características excepcionales les invitan a degustarlas cada día.

A place of great quality, specializing in local wines, their tapas are exceptional and you can enjoy them every day and be sure you are welcome.

MAPA / MAP

B2

La Ceba

Dir.: C/ San Matías, 4 **Reservas:** 958 223 306
info@lacepadepuente.com

Distinción, diseño, calidad, variedad, estos son sólo algunos calificativos con los que se puede definir La Ceba, un local que atrae a turistas y granadinos por su gran variedad de tapas, platos y vinos.

Especialidades: Platos de la zona de Bierzo, carnes exóticas, solomillo de gacela, buey kobe, ternera de bison, amplia carta de vinos.

Distinct, top design, quality, variety, these are some of the words that could be used to define La Ceba. This is a place that attracts tourists and locals to try their great variety of tapas, dishes and wines.

Specialities: Typical dishes from the Bierzo area, exotic meats, deer loin, Kobe (Japanese) beef, bison steak, wide range of wines.

La Pajuana

Dir.: C/ Rosario, 12 bajo izq. **Reservas:** 958 22 82 97
www.lapajuana.com

La Pajuana es conocido por su cocina de autor, creativa e innovadora, aquí se disfruta constantemente de diversos platos que siempre sorprenden por su presentación, sabor y calidad.

Especialidades: Especializados en bacalao desde 1907, todo régimen familiar, tapas variadas de cocina moderna, gran carta de cavas (de 25 a 30).

The Pajuana is known for its original kitchen, very creative and innovative. This is a place to always try new things which will always surprise you in their presentation, taste and quality.

Specialities: Known for their cod dishes since 1907, all familiar foods, variety of tapas from the modern kitchen, wide variety of cavas (25 to 30).

Leo Hoces

Dir.: C/ Andorra,1 **Reservas:** 958 22 14 54

Con amplia tradición, Leo Hoces viene ofreciendo al público de Granada una gran variedad en sus tapas y raciones.

Especialidades: Ensaladillas rusas, rape frito, pescado del litoral.

With a real feel for the traditional, Leo Hoces offers customers a variety of tapas and dishes.

Specialities: Russian salad, fried monkfish, locally caught fish.

Los Diamantes 2

Dir.: C/ Rosario, 12

Al igual que Los Diamantes 1, destaca por sus tapas de reconocido prestigio.

Especialidades: Berenjenas, gambas, sesos, medias frituras.

On a par with Los Diamantes 1, Diamantes 2 is reknowned on its own merit.

Specialities: Aubergine, prawns, brains, fried dishes.

Mesón El Ajolí

Dir.: Plaza Mariana Pineda, 2 **Reservas:** 958 224 744

Ambiente ideal y acogedor para disfrutar de las mejores tapas.

Especialidades: Embutidos y jamones ibéricos, manos de cerdo, carne de cerdo ibérico, montaditos.

Ideal place for a cosy get together and a selection of tapas.

Specialities: Cold cuts and Iberican ham, pigs trotters, Iberican pork, tapas.

Patio Braserito

Dir.: C/ Rosario, 7 **Reservas:** 958 221 984
www.braserito.com - info@braserito.com

Ubicado en pleno centro de Granada, donde personas de toda la ciudad y turistas aprecian una variada selección de platos tradicionales. El Patio Braserito es uno de los lugares más auténticos de Granada.

Especialidades: Cogollos de Tudela con melva canutera, setas, ajetes y gambas a la crema, huevos al infierno, con chorizo y pimientos fritos, presa ibérica.

Situated right in the Centre of Granada, this a place where people from all over the city, tourists included, can enjoy a selection of traditional dishes. The Patio Braserito is one of the most authentic places to be found in Granada.

Specialities: Tudela style lettuce with tuna in olive oil, wild mushrooms, wild garlic and prawns in cream sauce, Devilled eggs with chorizo and fried peppers, Spanish game.

Taberna El Troje

Dir.: C/ Varela, 10 **Reservas:** 958 224 653

Taberna El Troje se distingue sobre todo por su variedad en tapas y sus raciones, acompañados por un ambiente agradable y con público de todas las edades.

Especialidades: Brocheta de langostinos, brocheta de solomillo, brocheta de pollo, habas al troje, revuelto de morcilla, patatas marineras, diversidad de vinos.

Taberna El Troje is distinguished for its variety of tapas and dishes. The pleasant atmosphere make it a great place for all ages.

Specialities: Langostine kebabs, pork sirloin kebabs, chicken kebabs, El Troje broad beans, scrambled eggs and black pudding, seafood potatoes, variety of wines.

Taberna La Tana

Dir.: C/ Rosario, Placeta del agua 11 bajo **Reservas:** 958 225 248
www.tabernalatana.com

La Tana es una taberna que lleva desde 1993 una tradición familiar reconocida en toda Granada. Aquí viene público de todas partes a deleitarse con sus tapas y raciones en un ambiente acogedor y natural.

Especialidades: Lomo a la sal, salmorejo, paletilla ibérica, curso de catas, amplia carta de vinos.

The Tavern has been well known in Granada as a traditional family place since 1993. People come from all over to delight in the lovely, natural atmosphere.

Specialities: Salt pork, local tomato soup, Iberican ham, wine tasting course, wide variety of wines.







San Antón-Alhamar

C1 Belmonte.....	calle Mulhacén
C2 Casa Enrique.....	Acera del Darro
C3 El Ventorrillo.....	Paseo del Violón
C4 La Antigua.....	calle Acera del Darro
C5 La Blanca Paloma.....	calle Alhamar
C6 La Fonda.....	calle Alhamar
C7 Las Tapas de Valenzuela.....	Rotonda Palacio de Congresos
C8 Las Tinajas.....	calle Martínez Campos
C9 Loft Café.....	calle San Antón
C10 Mambrú.....	calle San Antón
C11 Oleum Gastrobar.....	calle San Antón
C12 Oryza.....	Nueva de la Virgen
C13 Principal.....	calle Pedro Antonio de Alarcón
C14 San Remo.....	calle Puente Castañeda
C15 Taberna Britania.....	calle Alhamar
C16 Zuloaga.....	calle Pintor Zuloaga

Belmonte

Dir.: C/ Mulhacén **Reservas:** 958 26 46 76

Se puede afirmar, rotundamente, que Taberna Belmonte es, hoy, una destacada referencia en vinos de calidad, no sólo por sus altas notas en catas especializadas, sino por el buen hacer y el criterio impuesto por Francisco Aguilar, que, junto con su equipo, viven con fruición todo cuanto nos ofrece la enología y elaboraciones de las más señeras bodegas del país.

We can confirm, once and for all, that the Belmonte tavern really stands out when it comes to quality wines. Not just for the exacting knowledge of Francisco Aguilar but also that, together with his team, they offer us the results from the best bodegas in the country.

Casa Enrique

Dir.: Acera del Darro, 8 **Reservas:** 958 255 008

Fundada en 1870, Casa Enrique es una taberna familiar con una amplia tradición, por ella han pasado importantes personalidades en busca de sus exclusivos productos. Además, la calidad y excelente servicio es lo que ha caracterizado a este local por más de cien años.

Especialidades: Sobrasada casera “Mallorquina”, anchoas salmuera, todo tipo de embutidos ibéricos, queso picón.

Founded in 1870 Casa Enrique is a family tavern with loads of tradition. This is why it has attracted a number of famous people in search of their exclusive products. The continued quality and service is what has kept this place popular for more than 100 years.

Specialities: Homemade Majorcan sobrasada – a type of cold cut sausage, very orange in colour. Anchoovies in brine, all type of Spanish cold cuts, cheese.

El Ventorrillo

Dir.: Paseo del Violón, 17 **Reservas:** 958 811 106
www.elventorrillo1919.com - ventorrillo1919@hotmail.com

Restaurante El Ventorrillo está totalmente reformado al estilo andaluz, con mas de 80 años al servicio de su clientela, aquí se puede disfrutar del placer del tapeo granadino y de las exquisitas comidas caseras elaboradas con el tesón y las materias primas de primera calidad que produce nuestra tierra, todo ello bañado con los mejores vinos de nuestra región.

Especialidades: Ternera Ventorrillo, rabo de toro, solomillo mechado a la crema de verduras, rape al vino blanco.

El Ventorrillo restaurant has been totally refurbished in the Andalusian style. With more than 80 years serving the public it is the right place if you want to sample the local tapas and, excellent home made dishes, all made with the best local produce and washed down with the best local wines.

Specialities: Ventorrillo beef, ox tail, monkfish in white wine, pureed vegetables with fillet 'mechado'.

La Antigua

Dir.: C/ Acera del Darro, 92 **Reservas:** 958 535 202
tabernalaantigua@yahoo.com

Situada junto a la Iglesia Virgen de las Angustias, La Antigua es un excelente lugar para disfrutar de una interesante tertulia entre amigos degustando sus raciones acompañado de un buen vino.

Especialidades: Croquetitas líquidas de perdiz a la menta, canelones de morcilla gratinados con queso de cabra. Amplia carta de vinos.

This tavern is situated right next to the Virgen de las Angustias church. La Antigua is an excellent place to enjoy interesting conversation with friends while sampling the wares and sipping on a good wine.

Specialities: Liquid partridge mint croquets, black pudding canelones gratinated with goats cheese. Ample selection of wines.

La Blanca Paloma

Dir.: C/ Alhamar, 14 **Reservas:** 958 26 29 25

Con una excelente variedad de tapas y raciones, La Blanca Paloma es un lugar para disfrutar en un ambiente familiar. Aquí son famosas sus berenjenas fritas. Terraza de verano.

Especialidades: Pescado frito de Motril y en berenjenas fritas, solomillo de ternera y solomillo de cerdo (puntas), pez espada a la plancha, calamar a la plancha, vinos variados.

With an excellent variety of tapas and dishes, La Blanca Paloma is the place to enjoy a family atmosphere, most famous for their fried aubergines. Summer terrace.

Specialities: Motril fried fish served in fried aubergines, beef sirloin and pork sirloin, sword fish cooked on the hot plate, calamari cooked on the hot plate. Selection of wines.

La Fonda

Dir.: C/ Alhamar, 24 **Reservas:** 958 52 18 65

La Fonda es un local presenta un ambiente tranquilo y acogedor, en él transcurren largas tertulias de amigos que disfrutan de sus tapas y sus vinos de calidad.

Especialidades: Solomillo de atún con cereza, paté de perdiz, jamón ibérico de bellotas salmorejo, torta de queso, salchichón bufido.

La Fonda is a nice quiet place where long discussions between friends take place over wines and tapas.

Specialities: Tuna fillet with cherry, quail pate, Iberican ham, from acorn fed pigs, tomato soup, cheese quiche, sausage.

Las Tapas de Valenzuela

Dir.: Rotonda Palacio de Congresos s/n **Reservas:** 958 133 414
lastapasdevalanzuela@hotmail.com

Gente de todas las edades, vinos de la tierra. Lo importante para nosotros no es que vengas a comer, queremos que nos pregones y volverte a ver.

Especialidades: Rabo de toro, plato alpujarreño, bacalao a la Valenzuela, caracoles, choto alquifeño, chuletas de corder, huevos a la Valenzuela.

For people of all ages, local wines. The most important thing for us is that you come here to eat once and then keep coming back to see us again.

Specialities: Ox tail, plato alpujarreño which is a typical dish from the area consisting in fried egg, fried potatoes, chorizo sausage, pork chop, black pudding, Valenzuela style cod, snails, Alquifeno lamb, lamb chops, Valenzuelan style eggs.

Las Tinajas

Dir.: C/ Martínez Campos, 17 **Reservas:** 958 254 393 **Fax:** 958 255 335
www.restaurantelastinajas.com

El lugar idóneo para degustar la cocina granadina, andaluza y los mejores platos nacionales e internacionales.

Especialidades: Rollito de berenjena relleno de setas, Jabugo y foie gratinada; alcachofas rellenas de habas tiernas con jamón; lomo de lubina salvaje relleno de ibérico, quisquillas de motril y solomillo de jabalí con frutos secos de Sierra Nevada con salsa agri dulce. Gran carta de vinos.

Ideal place to enjoy the Granadian, Andalusian kitchen and some of the best national and international dishes.

Specialities: Aubergine filled with wild mushrooms, gratinated wild boar and foie, artichokes stuffed with broad beans and ham, wild hare filled with iberican ham, Motril prawns and wild boar fillet with nuts from Sierra Nevada and sweet and sour sauce. Wide variety of wines.

Loft Café

Dir.: C/ San Antón, 6 **Reservas:** 958 520 933
www.loft-cafe.com

Loft Café, es como un soplo de aire neoyorquino en el corazón de la ciudad, cuyo cuidado estilo minimalista, original y confortable, sorprende e invita a la degustación de su variada carta de estilo mediterráneo.

Especialidades: Aguacate con jamón ibérico, solomillo ibérico con queso azul, chuletitas de cordero empanadas, liotillos de ternera rellenos, presa ibérica.

Loft Café is like a breath of New York air in the heart of the city. Its minimalistic style is original and comfortable and surprises us with its array of mediterranean dishes.

Specialities: Avocado and Iberican ham, Iberican fillet with blue cheese, breaded lamb chops, stuffed beef, Iberican game.

Mambrú

Dir.: C/ San Antón, 85 **Reservas:** 958 25 53 62

Con un moderno diseño, Mambrú es un local polivalente que ofrece además de sus excelentes tapas, actuaciones con violín en uno de los mejores ambientes de Granada.

Especialidades: Cocina moderna y a la vez tradicional.

With its modern design Mambru is diverse in its attractions. From excellent tapas to violin recitals it has one of the best atmospheres on offer in Granada.

Specialities: Kitchen modern and still traditional.

Oleum

Dir.: C/ San Antón, 81 **Reservas:** 958 295 357
www.restauranteoleum.com - info@restauranteoleum.com

Gastrobar moderno y minimalista, ambiente tradicional con cocina andaluza y granadina actualizada, todo esto y mucho más encontraréis en Oleum, sin lugar a dudas uno de los locales más distinguidos de Granada.

Especialidades: Huevos rotos con patatas piñones y jamón de Granada, croquetas caseras de jamón, morcilla con peras y piñones, guisos y potajes, carpaccio de presa con foie y aceite Picual, y como no, cordero segureño a la lata.

A modern and minimilistic gastro bar, traditional atmosphere with an Analusian and Granadian kitchen. All this and much more is what you will find in Oleum, without doubt one of the most distinguished places in Granada.

Specialities: Srambled eggs with ham and potatoes from Granada, homemade ham croquets, black pudding with pears and pine nuts, stews and special soups. Game carpaccio with foie and Picual oil, and segureño lamb cooked in the oven in wine.

Oryza

Dir.: C/ Nueva de la virgen, 12 bajo **Reservas:** 958 25 34 79/ 609 52 21 26
www.oryza.es

Oryza es un restaurante vanguardista, con líneas sobrias pero acogedoras y agradables. Lugar de reunión donde los más sibaritas tienen tres espacios diferenciados para disfrutar de la mejor calidad y el excelente servicio que ofrecemos.

Especialidades: Bacalao confitado a baja temperatura con aceite de oliva saludable, taco de lomo de ciervo marrón glass y foie, quesada pasiega con ragout de frambuesa. Especialista en arroz.

Oryza is a vanguard restaurant, with a sober but pleasant and cosy style. Catering for all tastes we offer three different areas but maintain our high standard and excellent service throughout.

Specialities: Cod prepared at low temperature with olive oil to ensure it's healthful properties, deer fillet with foie and candied chesnut, pasiega cheesecake with raspberry coulis. Speciality rice dishes.

Principal

Dir.: C/ Pedro Antonio de Alarcón, 15 **Reservas:** 958 25 88 90
www.principalgranada.com - r.principal@ono.com

Pincipal está situado en el centro de Granada. Le ofrece una gran oferta gastronómica, en un ambiente relajado y sencillo, donde será atendido por un buen servicio. Podrá degustar nuestros exquisitos platos, regados con los mejores vinos que guardamos en una amplia bodega, y terminar probando nuestros más dulces postres.

Especialidades: Croquetas de espinacas y almendras a la vinagreta de tomate seco, alcachofas con salsa de almendras, bacalao confitado con tomate y salsa de tomates verdes.

Pincipal is right in the centre of Granada. In a simple and relaxed atmosphere expect to be served a gastronomic delight. Enjoy our exquisite dishes with wines from our extensive bodega and finish your meal with the sweetest of our desserts.

Specialities: Spinach and almond croquets with dried tomato vinaigrette artichokes with almond sauce, cod cooked in tomatoes and green tomato sauce.

San Remo

Dir.: C/ Puente Castañeda **Reservas:** 958 26 62 60

Elegante y acogedor, con tapas y raciones que despiertan los paladares más exigentes, así es San Remo, un local creado para y por sus clientes.

Especialidades: Patatas bravas picantes, ensaladilla, paté de la casa, hamburguesas caseras, confit de pato, Mouse de espárragos, espina-cas a la crema.

Elegant and cosy with tapas and dishes to wake up the most discerning palates, that's what San Remo has created for its customers.

Specialities: Potatoes in spicy sauce, salad vegetables in mayo, house pate, homemade burgers, duck confit, asparagus mouse, creamed spinach.

Taberna Britania

Dir.: C/ Alhamar, 33 **Reservas:** 958 265 487

Todo un clásico en restauración, este local nos ofrece desde hace mucho tiempo además de sus succulentas especialidades, un ambiente sereno donde se respira y saborea la mejor cocina tradicional de elaboración propia.

Especialidades: Rabo de toro, mollejas de cordero, puntas de canguro, bacalao del chef, ancas de rana.

A classic restaurant which, for a long time, has offered as well as their succulent specialities, a calm and serene atmosphere where you can sit and enjoy real traditional homemade food.

Specialities: Ox tail, lamb sweet-breads, kangaroo, chefs cod, frogs legs.

Zuloaga

Dir.: C/ Pintor Zuloaga, 10 **Reservas:** 958 52 15 50
www.hospederiaszuloaga.com - info@hospederiaszuloaga.com

Posee una gran barra. Zuloaga destaca además por ofrecer tapas de calidad y una extensa carta de vinos.

Especialidades: Ensalada templada de queso de cabra con cebolla caramelizada y educación de balsámicos, huevos rotos con foie y salsa de oporto, codillo Zuloaga, manitas de cerdo, brochetas, solomillo ibérico.

Zuloaga has a great bar and offers good tapas and extensive wine list.

Specialities: Warm goats cheese salad with caramelized onion and balsamics, scrambled eggs with foie and port sauce, Zuloaga pig knuckle, trotters, kebabs, iberican sirloin.







Bib-Rambla-Catedral

D1 Botánico Café.....	calle Málaga
D2 Centro de Granada.....	plaza Bib-Rambla
D3 Cunini.....	plaza de la Pescadería
D4 El Bar de Chusa.....	calle Buensuceso
D5 El Patio del Toro.....	calle Mesones
D6 La Ermita (Romanilla).....	plaza Romanilla
D7 Manolo.....	plaza Bib-Rambla
D8 Oliver.....	calle Pescadería
D9 Pacurri.....	calle Gracia
D10 Pasiegas.....	plaza Pasiegas
D11 Reca.....	plaza de la Trinidad
D12 Sevilla.....	calle Oficios

Botánico Café

Dir.: C/ Málaga, 3 **Reservas:** 958 271 598
www.botanicocafe.com - botanicocafe@gmail.com

Botánico ofrece una experta cocina variada. Platos guiados por el mismo gusto, calidad y una entusiasta curiosidad gastronómica distinguen la personalidad del local.

Especialidades: Cocina de fusión. Especialidades asiáticas, mexicanas y del magreb.

Botánico offers a real variety from the kitchen. Dishes are prepared with the same enthusiasm that distinguish the personal that run this restaurant.

Specialities: This is a kitchen of mixed tastes. We serve Asian, Mexican and North African.

Centro de Granada

Dir.: Plaza Bib-Rambla 8 Y 9 **Reservas:** 958 520 228
www.restaurantecentro.com

Centro de Granada Restaurante Asador fue fundado en 1.995, desde entonces ha cuidado muy especialmente la calidad y frescura de sus productos, utilizando las mejores materias primas, y ha dado un servicio calido, esmerado y profesional. Terraza de verano.

Especialidades: Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva, Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao, Brocheta de Solomillo con verduras de la Tierra, Berenjenas fritas con Miel de Caña, Magnificas Carnes a la Brasa con Carbón de Encina.

This restaurant is in the centre of Granada and was founded in 1995 since then it has been known for the quality and freshness of the ingredients used in the preparation of the dishes. When you put this together with the excellent service and attention you can expect there you know why it is so popular. Summer terrace.

Specialities: Cantabrian anchovies in olive oil, small peppers stuffed with cod, sirloin kebab with local vegetables, aubergines fried in honey, meats cooked over hot coals.

MAPA / MAP

D2

Cunini

Dir.: Plaza de la Pescadería **Reservas:** 958 250 777 / 958 267 587
Fax: 958 250 777 **<http://cuninigranada.iespana.es>**

Una selecta y variada gama de pescados y mariscos de nuestra costa, así como la mejor selección de moluscos del cantábrico constituyen nuestra cocina. Disfrute de una buena comida en un buen restaurante y hará de un día más, un día inolvidable.

Especialidades: Pescados y mariscos.

We serve a select and ample range of fish and shell fish from our coast, we also serve the best molluscs from Cantabria and this is what makes up our kitchen. Enjoy a great meal in a great restaurant and add an unforgettable day to your repertoire.

Specialities: Fish and shell fish.

El Bar de Chusa

Dir.: C/ Buensuceso, 93 **Reservas:** 958 267 201
www.elbardechusa.com - elbardechusa@elbardechusa.com

Somos especialistas en mantener la cocina de la abuela, con pequeños toques personales, donde la buena atención al cliente es nuestro mayor defecto.

Especialidades: Tapas y comida casera.

We are specialists in Keeping grandma's kitchen alive, with small personal touches where our worst defect is customer service.

Specialities: Tapas and home cooking.

El Patio del Toro

Dir.: C/ Mesones, 52 **Reservas:** 958 523 633

Un lugar irreplicable en pleno centro de Granada. El ambiente relajado de esta bodega así como una decoración única y esmerada hace por sí solo un motivo para visitarla, y de paso saborear nuestra amplia carta de vinos y platos.

Especialidades: Rabo de toro, ciervo estofado y embutidos ibéricos y serranos.

This bodega stands alone in its unique decoration and relaxed atmosphere. You find it in the centre of Granada and its well worth a visit. While you are inspecting the décor you can be sampling from the extensive wine list and menu.

Specialities: Ox tail, deer stew and iberican cold cuts and hams.

La Ermita (Romanilla)

Dir.: Plaza Romanilla, S/N **Reservas:** 958 270 029
www.grupoermita.com

Diseño moderno y elegancia, integrado en el casco antiguo junto a la catedral, con el trato y la calidad Ermita.

Especialidades: Vino por copeo, raciones y medias raciones y tapas.

Modern and elegante design which integrates well in the old part of the city just by the cathedral. Friendly service.

Specialities: Glass of wine, small dishes or full dishes and tapas.

Manolo

Dir.: Plaza Bib-Rambla, 16 **Reservas:** 958 262 070

En pleno centro de Granada, al pie de la Catedral y situado en una de las más bellas plazas granadinas, se encuentra restaurante manolo. Aquí podrá disfrutar de los mejores pescados y arroces, todo en la mejor compañía y con el mejor servicio profesional. Terraza.

Especialidades: Toda variedad de pescados y arroces.

Right in the centre of Granada, at the foot of the Cathedral and situated in one of the most beautiful squares in Granada is where you will find Restaurante Monolo. Enjoy the best fish and rice dishes all accompanied by the best company an good professional service. Terrace.

Specialities: Grand variety of fish and rice dishes.

Oliver

Dir.: C/ Pescadería, 12 **Reservas:** 958 262 200
www.restauranteoliver.com - j.enrique@oliver.com

Disponemos de una amplia carta de vinos: Avalado por 25 años de experiencia. Salón con capacidad para 60 personas con un ambiente acogedor típicamente granadino (estilo andalusí), para todo tipo de celebraciones, reuniones de empresa y comidas de grupos.

Especialidades: Comida casera y andaluza.

We have a select and ample wine list and boast 25 years of experience. We have room for 60 customers with a warm cosy atmosphere in a typically Granadian fashion (Andalusian style) for all types of celebrations, reunions and meetings or for any group get together.

Specialities: Kitchen home cooking and Andalusian.

Pacurri

Dir.: C/ Gracia, 21 **Reservas:** 958 252 775
pacurrigranada@gmail.com

Taberna situada en el centro antiguo de Granada con la mejor selección de vinos de Granada.

Especialidades: Huevos rotos, solomillo con frutos secos.

Tavern situated in the centre of the old town in Granada with the best selection of wines around.

Specialities: Scrambled eggs, sirloin with nuts.

Pasiegas

Dir.: Plaza Pasiegas, S/N (Junto a Catedral) **Reservas:** 958 535 766

Bar Pasiegas está situado en uno de los entornos más bellos de la ciudad, en donde se pueden degustar una gran variedad de tapas de diseño. Terraza.

Bar Pasiegas is situated in one of the nicest and most beautiful parts of the city, come and enjoy a great selection of designer tapas. Terrace.

Reca

Dir.: Plaza de la Trinidad, S/N **Reservas:** 636 891 189
federacosta@hotmail.com

Donde lo clásico se une con lo contemporáneo. Disfruta de las más exquisitas tapas en el centro de Granada.

Especialidades: Cuscús, salmorejo, papas con huevo y jamón.

Where classic meets contemporary enjoy our exquisite tapas in Granada centre.

Specialities: Couscous, local tomato soup, ham, egg and chips.

Sevilla

Dir.: C/ Oficios **Reservas:** 958 22 12 23 **Fax:** 958 22 96 29

Sin duda, usted pasará por nuestro restaurante, ya que se sitúa en la parte más bella de Granada. No olvide visitarnos. Siempre será bienvenido. Excelente comida tradicional y magnífico entorno de la terraza situada al lado de la Catedral, en la Capilla Real. Su jefe de cocina es el televisivo Dani Álvarez.

Especialidades: Sopa Sevillana, remojón granadino, cordero a la pastorel.

Without doubt you will pass by our restaurant as it is situated in the most beautiful part of Granada. Don't forget to visit us, you will always be welcome. Excellent traditional cooking and magnificent surroundings with the terrace right next to the cathedral. Dani Alvarez is the well known tv chef and it is his food you will be trying.

Specialities: Seville soup, Granada cod and orange salad, lamb stew.







Albaycin-Elvira-Paseo de Los Tristes

E1 Bar Ras.....	Carrera del Darro
E2 Bodegas Castañeda.....	calle Almiréceros
E3 Bodegas La Mancha.....	calle de Joaquín Costa
E4 Casa Torcuato.....	calle Pagés
E5 Casa 1899.....	paseo de los Tristes
E6 El Horno de Paquito.....	calle San Buenaventura
E7 La Cueva.....	avenida Reyes Católicos
E8 La Entraila.....	calle Pagés
E9 La Gran Taberna.....	plaza Nueva
E10 La Hacienda Delicatessen.....	calle Imprenta
E11 La Hacienda Plaza.....	plaza Nueva
E12 La Trastienda.....	plaza De Cuchilleros
E13 Los Caracoles.....	plaza Aliatar
E14 Los Manueles.....	calle Reyes Católicos
E15 Rabo de Nube.....	paseo de los Tristes
E16 Taberna Salinas.....	calle Elvira
E17 Vinoteca Salinas.....	calle Almiréceros

Bar Ras

Dir.: Carrera del Darro, 6 **Reservas:** 958 225 227

Un ambiente acogedor a orillas del río Darro bajo la Alhambra, es el lugar perfecto para disfrutar de las mejores tapas y comidas. En el bar Ras, la calidad y el buen gusto es nuestra mejor receta.

Especialidades: Ternera en salsa, ensaladilla de la casa, migas, papas a lo pobre, tortilla de patatas, pulpo a la gallega y pisto.

There is a lovely cosy atmosphere in this bar situated on the Banks of the river Darro beneath the Alhambra. A great place to sample tapas and local dishes. In Bar Ras, quality and good taste are our best recipe.

Specialities: Beef in sauce, house salad, fried bread crumbs, fried potatoes with fried peppers and onions, potato omelette, squid Gallego style with ratatouille.

Bodegas Castañeda

Dir.: C/ Almirantes, 1-3 **Reservas:** 958 215 464

El Restaurante Bodegas Castañeda es uno de los que tienen más solera en la ciudad. Típico y tradicional bar donde ofrecen numerosas tapas y raciones. El servicio es muy amable, con gran profesionalidad y podrá disfrutar de su comida en mesa o en la propia barra. Es famoso su vermouth.

This is one of the most well known places in the city. The typical and traditional bar offers a number of tapas and dishes. The service is friendly and professional and you can enjoy your meal at the bar or seated at a table. Famous for its vermouth.

Bodegas La Mancha

Dir.: C/ de Joaquín Costa, 10 **Reservas:** 958 223 222

El bar de tapas Bodega La Mancha está ubicado en Granada, próximo a la plaza Isabel la Católica. Desde los años cincuenta ofrece tapas y los mejores bocadillos de la ciudad, lo cual, junto a los buenos precios y calidad en los productos de que tiene fama hace que el local suela llenarse diariamente.

Especialidades: Habas con jamón, tortilla española, jamón de Trevélez ibérico, croquetas, pimientos rojos y verdes asados.

This tapas bar is found in Granada close to Isabel de Católica Square. Since the fifties we've been serving tapas and the best filled rolls in the city, which, together with good prices and quality of our products means that we are well known and the fame means we are always filled with customers.

Specialities: Broad beans with ham, Spanish omelette, Trevelez Iberican ham, croquetes, red and green roast peppers.

Casa Torcuato

Dir.: C/ Pagés, 31 **Reservas:** 958 202 818
<http://casatorcuato.restaurantesok.com>

Nuestro Restaurante es ideal para disfrutar de lo mejor de la gastronomía Andaluza, donde la calidad, buen precio y estupendo servicio, unido con la originalidad de nuestros platos, hará las delicias de los paladares más exigentes y sorprenderá a los más curiosos. Es en resumen una cocina llena de sabor y sensaciones.

Especialidades: Rape al andaluz y col rellena.

Our restaurant is ideal for sampling the best in Andalusian cuisine, where the quality, good price, and excellent service, together with our original dishes, never cease to surprise and please our customers. To sum up suffice to say we produce food that is full of flavour and sensations.

Specialities: Andalusian Monk fish and stuffed cabbage.

Casa 1899

Dir.: Paseo de los Tristes, 3 **Reservas:** 958 228 306

En uno de los enclaves más bellos de la ciudad se encuentra casa 1899 a los pies de la Alhambra. Un local con historia, buen gusto y profesionalidad donde podrás disfrutar de los mejores y más variados platos de nuestra gastronomía granadina. Terraza.

Especialidades: Rabo de toro y berenjenas gratinadas al horno.

In one of the nicest corners of the city you can find Casa 1899 at the foot of the Alhambra. Steeped in history, good taste and professional service come and enjoy some of the most varied dishes of our Granadian cuisine. Terrace.

Specialities: Ox tail and gratinated aubergines cooked in the oven.

El Horno de Paquito

Dir.: C/ San Buenaventura, 18 **Reservas:** 958 205 812

El Horno de Paquito es un local acogedor, de ambiente familiar y amigable donde nuestros clientes son lo primero. La calidad de nuestras tapas y raciones se distinguen por su elaboración casera y tradicional.

Especialidades: Caracoles, manos de cerdo y tapas variadas.

El Horno de Paquito boasts a cosy, family atmosphere where our customers are top of our priorities. The quality of our tapas and dishes stand out because of there traditional and home made elaboration.

Specialities: Snails, trotters and a selection of tapas.

La Cueva

Dir.: Av. Reyes Católicos, 42 **Reservas:** 958 229 327

Fundada en 1900, mesón la Cueva se encuentra situado en pleno centro, a los pies de la Alhambra. Sus clientes degustan de los mejores embutidos y jamones de la casa. Un lugar único para comer y tapear con una amplia gama de platos y guisos típicos de la tierra.

Especialidades: Plato alpujarreño, habas con jamón y jamón ibérico y todo tipo de embutidos.

Founded in 1900, La Cueva is found in the heart of the city centre at the foot of the Alhambra. Customers delight in the best cold cuts and hams that the house has to offer. It's a great place to lunch or take tapas with a wide range of dishes and recipes typical of the area.

Specialities: Plato alpujarreno which consists of fried egg and Iberian ham and all type of cold cuts.

La Entrailla

Dir.: C/ Pagés, 15 **Reservas:** 958 285 311

Buen servicio, limpieza, rapidez y profesional definen nuestro concepto de atención al cliente. Situado en el centro del Albaycín nuestros clientes disfrutan de los mejores platos de nuestra cocina tradicional.

Especialidades: Pescaíto frito, marisco y todo tipo de carnes.

Good service, clean, fast and professional define our concept of looking after the customer. We are situated in Albaycin centre and our customers enjoy the best dishes from our traditional kitchen.

Specialities: Fried white bait, shell fish and all types of meats.

La Gran Taberna

Dir.: Plaza Nueva, 12 **Reservas:** 958 22 88 46

Taberna clásica andaluza situada al pie de la Alhambra y justo a las puertas del Albaycín. Visítanos y disfruta de nuestros montaditos y las mejores cervezas de importación.

Especialidades: Chacinas, montaditos, cervezas de importación.

This classic Andalusian tavern is situated at the foot of the Alhambra just by the entrance of the Albaycín. Come and visit us and enjoy our tapas with the best imported beers.

Specialities: Cold cuts, tapas, imported beer.

La Hacienda Delicatessen

Dir.: C/ Imprenta S/N **Reservas:** 615 204 456
www.lahaciendaplaza.es - contacto@lahaciendaplaza.es

Un local nuevo con vistas al tapeo granadino típico para el disfrute de todos. Podrás disfrutar del mismo ambiente de tapeo de siempre.

Especialidades: Comida casera, gran surtido de ibéricos y carnes.

A place with views over the typical tapas route in Granada for the enjoyment of everyone. Come and mingle in the tapas atmosphere.

Specialities: Home cooking, great selection of Iberian cold cuts and meats.

La Hacienda Plaza

Dir.: Plaza Nueva, 3 **Reservas:** 615 204 456
www.lahaciendaplaza.es - contacto@lahaciendaplaza.es

Un local con estilo propio. Se abre cafetería, restaurante y copas para el disfrute de nuestros clientes. Con una decoración diferente en un ambiente turístico único en el corazón de plaza Nueva con vistas a la Alhambra.

Especialidades Huevos rotos,
rosclas y tostás.

A place that has its own style. There's a café restaurant and drinks for the enjoyment of our customers. We are perfect for tourists with our location in the heart of Nueva Square with views of the Alhambra. You will see that our design is original and different.

Specialities: Scrambled eggs,
breads and toasts.

La Trastienda

Dir.: Plaza De Cuchilleros, 11 **Reservas:** 958 226 965

La trastienda es un animado bar en el que las tertulias son continuas y en el que se improvisan apetitosas merendolas a base de buen vino y embutido.

Especialidades: Embutidos, quesos y patés.

Trastienda is an animated bar where conversation is a continued part of the day enjoyed with appetizing snacks, good wine and cold cuts.

Specialities: Cold cuts, cheeses and pates.

Los Caracoles

Dir.: Plaza Aliatar, 4 **Reservas:** 650 877 353
www.loscaracoles.com

Para comer calidad venga al bar Aliatar los Caracoles, situado en una de las más antiguas plazas del Albaicín con un ambiente familiar y acogedor.

Especialidades: Caracoles, medallones con almejas y gambas, merluza con cocochas y boletus salteados con salsa de soja.

Toe at good quality food come to Los Caracoles. You will find us in one of the oldest squares – Albaicin – and will be greeted in a warm family atmosphere.

Specialities: Snails, fillets with almonds and clams, hake stir fried with soya sauce.

Los Manueles

Dir.: C/ Reyes Católicos, 52 **Reservas:** 958 224 631
www.losmanueles.es - info@losmanueles.es

Los Manueles, lugar donde se degusta la autentica cocina tradicional granadina con un servicio profesional y cercano desde 1917.

Especialidades: Tortilla del Sacromonte, croquetas, habitas con jamón, rabo de toro y paella Manueles.

Los Manueles, is a place where customers have been able to enjoy the real Granadian traditional dishes coupled with good service since 1917.

Specialities: Sacramonte omelette, croquets, broadbeans with ham, ox tail and Manueles paella.

Rabo de Nube

Dir.: C/ Paseo de los Tristes, 5 **Reservas:** 958 220 421
www.rabodenubegrana.com - info@rabodenubegrana.com

Enclavado en uno de los rincones más espectaculares de la ciudad de granada, a orillas del mítico río Darro, al pie de la Alhambra y en el barrio del Albaycín, llevamos 20 años poniendo lo mejor de la gastronomía granadina al servicio de nuestros clientes. Especialidad en pescados y mariscos frescos.

Especialidades: Ensalada Rabo de Nube, lomo con ajos, pimientos del piquillo rellenos, jureles fritos, berenjenas a la miel.

Nestled in one of the most spectacular areas of the city of Granada on the Banks of the mythical river Darro, at the foot of the Alhambra and in the Albycín neighbourhood, we've been serving our clients for 20 years. We pride ourselves on the best Granadian gastronomy.

Specialities: Rabo de Nube salad, pork fillet with garlic, small stuffed peppers, fried fish, honey aubergines.

Taberna Salinas

Dir.: C/ Elvira, 13 **Reservas:** 958 221 411
www.tabernassalinas.com - salinas@tabernassalinas.com

El sabor de la tradición y lo auténtico. Darte un respiro aquí supone volver al cuidado y la calidad de lo de siempre. Un ambiente ideal para parejas o grupos donde el aroma y el sabor son los protagonistas.

Especialidades: Rabo de toro, carnes a la brasa y embutidos.

The taste of authentic tradition. Take a break here and relax in the real quality and care of the Vinateria Salinas. Ideal for couples or groups where the aroma and the taste are the stars of the show.

Specialities: Ox tail, meats cooked over coals and cold cuts.

Vinoteca Salinas

Dir.: C/ Almirantes, 5 **Reservas:** 958 220 975
www.tabernassalinas.com - salinas@tabernassalinas.com

El sabor de la tradición y lo auténtico. Darte un respiro aquí supone volver al cuidado y la calidad de lo de siempre. Un ambiente ideal para parejas o grupos donde el aroma y el sabor son los protagonistas.

Especialidades: Callos, carne a la brasa, quesos, patés, ibéricos y los mejores vinos.

The taste of authentic tradition. Take a break here and relax in the real quality and care of the Vinateria Salinas. Ideal for couples or groups where the aroma and the taste are the stars of the show.

Specialities: Tripe, meat cooked over coals, cheese, pates, cold cuts and the best wines.









Realejo-Campo del Príncipe

F1 Ajo Blanco.....	calle Palacios
F2 Alacena de la Monjas.....	plaza del Padre Suárez
F3 Bar Candela.....	calle Panaderas
F4 Bar Freidura La Esquinita.....	Campo del Príncipe
F5 El Sota.....	plaza del Realejo
F6 La Brujidera.....	calle Monjas del Carmen
F7 La Taberna Opípara.....	Campo del Príncipe
F8 Los Altramuces.....	Campo del Príncipe
F9 Rossini Quesería.....	Campo del Príncipe
F10 Taberna de Baco.....	Campo del Príncipe
F11 Taberna Tofe.....	Campo del Príncipe

Ajo Blanco

Dir.: C/ Palacios, 17 **Reservas:** 958 228 128
www.ajoblancoseleccion.com - nico@ajoblancoseleccion.com

Además de sus tapas, Ajo Blanco funciona como tienda de vinos por encargo gracias a su gran variedad y selección.

Especialidades: Tapas variadas de embutidos, zarazores, quesos.

Apart from their tapas, Ajo Blanco also functions as an off license for wines, thanks to their great variety and selection.

Specialities: Variety of tapas and cold cuts, cheeses.

Alacena de la Monjas

Dir.: Plaza del Padre Suárez, 5 **Reservas:** 958 229 519
www.alacenadelasmonjas.com

Situado en pleno centro histórico de la ciudad, junto a la antigua Capitanía y próximo al Ayuntamiento. Dispone de salones con encanto donde pasar una inolvidable velada. Cuenta con una magnífica bodega y una barra bien surtida.

Especialidades: Tataki de atún rojo de Almadraba, migas del pastor con mollejas de cordero y hongos, mi-cuit de foie de pato, tartar de atún rojo, exquisitas carnes, selecta, repostería.

Situated right in the historical city centre, close to the town hall and next to the old Capitanía. There are some lovely rooms where nights fly by unforgettably. You can count on a magnificent bodega and a varied bar.

Specialities: Tataki red tuna from Almadraba, fried breadcrumbs with lamb sweetbreads and wild mushrooms. Duck foie mi-cuit, red tuna tartar, exquisite meats, confectionary.

Bar Candela

Dir.: C/ Panaderas, 9 **Reservas:** 958 227 010

Lugar de ambiente variado en donde se puede disfrutar de de una gran variedad de embutidos.

Great atmosphere to be found while enjoying an array of cold cuts.

Bar Freidura La Esquinita

Dir.: Campo del Príncipe S/N **Reservas:** 679 01 59 74 / 958 227 106

Gracias a su trayectoria, Bar Freidura La Esquinita es uno de los locales más conocidos del Campo del Príncipe, son muchos años ofreciendo al público granadino y turistas una calidad y servicio impecables. Terraza de verano.

Especialidades: Solomillo de ternera (pimienta y roquefort) yemas de espárragos rellenas de anchoas de Laredo con salsa de mostaza, foie de oca, jamón ibérico de bellota, fritura variada de pescado, amplia carta de vinos.

Thanks to their track record Bar Freidura La Esquinita is one of the places most well known in Campo del Principe, they have been pleasing tourists and locals for many years with their impeccable service and quality. Summer terrace.

Specialities: Beef sirloin with pepper sauce or Roquefort, asparagus stuffed with Laredo anchovies and mustard sauce, goose foie, Iberican ham from acorn fed pigs, fried fish, wide selection of wines.

El Sota

Dir.: Plaza del Realejo, 1 **Reservas:** 958 256 470

Con un siglo de historia, El Sota es uno de los lugares más conocidos y populares de Granada, por su barra han pasado distinguidas personalidades a deleitarse de sus exquisitas tapas y platos.

Especialidades: Rabo de toro, tortilla Sacromonte, pollo a la Granadina, ensaladilla rusa, croquetas caseras, puntas de solomillo.

With a Century of history behind it, El Sota is one of the most well known and popular places in Granada. A lot of distinguished personalities have passed through their bar delighting in their tapas and dishes.

Specialities: Ox tail, Sacramonte omelette, chicken Granada style, Russian salad, homemade croquets, beef sirloin shanks.

La Brujidera

Dir.: C/ Monjas del carmen, 2 bajo **Reservas:** 958 222 595

La Brujidera es un local que ofrece calidad y variedad de vinos, aquí se puede disfrutar de su cálido ambiente. Sus especialidades son de reconocido prestigio, por lo tanto, la Brujidera es parada obligada para los que gustan del buen comer.

Especialidades: Queso de cabra con cebolla confitada al Pedro Ximénez, tomates secos con salmón ahumado, melva almadraba, amplia carta de embutidos ibéricos y quesos, patés y derivados, amplia carta de vinos que si se quiere pueden estar a la venta.

La Brujidera is a place where you can be sure you'll be offered quality, and a variety of wines, in a warm atmosphere. Their specialities are renowned so La Brujidera is an essential stop for those who like the finer things in life.

Specialities: Pedro Ximenez's Confit of goats cheese with onion, smoked salmon and dried tomatoes, delicatessen almadraba tuna, wide range of cold cuts, cheeses and pates, wide selection of wines that can bought to take out.

La Taberna Opípara

Dir.: Campo del Príncipe, 15 **Reservas:** 653 340 205 / 659 331 290

Cocina tradicional andaluza y española, exclusiva carta de quesos y patés de elaboración artesanal, terraza micro climatizada... Todo esto y mucho más en taberna Opípara, un mágico lugar a los pies de la Alhambra. Terraza de verano.

Especialidades: Croquetas, hongos, jamón, puchero, bacalao, tostadas.

Exclusive list of cheeses and homemade pates, small climatized terrace, all of this and much more to be found in the magical Taberna Opipara situated at the foot of the Alhambra. Summer terrace.

Specialities: Croquettes, wild mushrooms, ham, puchero (stew), cod, toasts and toppings.

Los Altramuces

Dir.: Campo del Príncipe, S/N **Reservas:** 958 220 713

Situado en un en el corazón del Campo del Príncipe, Los Altramuces ofrece desde hace varios años una selecta variedad de tapas y raciones que se acompañan con los mejores vinos de bodega. Terraza de verano.

Especialidades: Caracoles, pajarillos fritos, codornices, berenjenas, lomo al ajillo, pescados variados, champiñones salteados.

Situated in the heart of Campo del Principe, Los Altramuces has, for many years, offered us a variety of tapas and dishes to be enjoyed with wine from their bodega. Summer terrace.

Specialities: Snails, fried quail, aubergines, garlic cooked pork, variety of fish, sautéed mushrooms.

Rossini Quesería

Dir.: Campo del Príncipe, 15 **Reservas:** 958 227 276

De la mano de Manolo usted podrá degustar gran cantidad de quesos nacionales e internacionales y segarlos con magníficos caldos. Terraza de verano.

Try Manolos hand and enjoy the array of national and International cheeses on offer here best complimented with the broths and stocks. Summer terrace.

Taberna de Baco

Dir.: Campo del Príncipe, 22 **Reservas:** 958 226 732
www.tabernadebaco.es

Con una importante trayectoria, Taberna de Baco hace honor a su nombre al ofrecer una extensa carta de exclusivos vinos que son degustados junto a sus tapas y raciones. Terraza de verano.

Especialidades: Amplia carta de vinos, costillas a la miel, pastel de maíz, croquetas de verduras, champiñones con roquefort, solomillo a la salsa de naranja.

With their important track record, The Taberna de Baco really live up to their good name with their extensive selection of exclusive wines to be enjoyed with their tapas and dishes. Summer terrace.

Specialities: Ample wine list, honey ribs, corn pie –like shepherds pie rather than pastry-vegetable croquettes, mushrooms with Roquefort, sirloin in orange.

Taberna Tofe

Dir.: Campo del Príncipe, 18 **Reservas:** 958 226 207

Taberna Tofe es un local ideal para disfrutar en familia, su carta transmite naturalidad en un entorno agradable y distinguido, sin duda un lugar turístico por excelencia. Terraza de verano.

Especialidades: Carnes al horno de carbón de encina, verduras gratinadas, migas, chorizo criollo.

Taberna Tofe is an ideal place to enjoy with the family, you can tell with a glance at the menu that you are going to get natural fare in a pleasant and distinguished atmosphere. An excellent place for a touristic visit. Summer Terrace.

Specialities: Roast meats cooked with coals, gratinated vegetables, fried breadcrumbs, Criollo chorizo-spicy sausage.









B B 3 10 33

ESTACIÓN DE AUTOBUSES

A-44
JAÉN
MADRID

Ermita
San Isidro

AVENIDA DE MADRID

FAKULTAD DE MEDICINA

AVENIDA DE CAPUCHINOS

Jardines
del Triunfo

T

HOSPITAL CLÍNICO

DOCTOR GIBRAN GEA

Plaza de Toros

G5

G3

G6

G4

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

Jardines de
Fuentenueva

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

AVENIDA DE LA CONSTITUCIÓN

HOSPITAL VIRGEN DE LAS NIEVES

HOSPITAL MATERNO-INFANTIL

LA CAJERA

AEROPUERTO

A-43
AEROPUERTO
MÁLAGA
SEVILLA
N-432
CÓRDOBA

G1

AVENIDA DE LOS ANGELES

T

ESTACIÓN DE TREN (RENFE)

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

CONVOCATORIA UNIVERSITARIA

ACADEMIA DE
ARQUITECTOS
TECNICOS

ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR
DE INGENIEROS DE CAMINOS

Plaza de Toros

G1 Bulevar Café.....	avenida de Andaluces
G2 FM.....	Ctra. de Jaén
G3 La Ermita.....	avenida Doctor Olóriz
G4 La Sacristía.....	San Juan de Letrán
G5 Ramírez.....	avenida Doctor Olóriz
G6 Tendido 1.....	avenida Doctor Olóriz

Bulevar Café

Dir.: Avenida de Andaluces, 3 **Reservas:** 958 800 348 **Fax:** 958 990 506
www.bulevar-cafe.com

Una taza de café distendida, una merienda reparadora, una agradable cena, una tapa...momentos del día, que por cotidianos que sean, no dejan de aportarnos sensación de bienestar. Disfrute de todos ellos en el marco muy personal de un establecimiento innovador y confortable. Bienvenidos a Bulevar Café.

Especialidades: Tapas, huevos rotos, tartas caseras, bacalao y todo tipo de carnes.

A savoured cup of coffee, a reparative afternoon snack, a pleasant dinner, tapas, all moments in the day, that commonplace though they may be, can always be enjoyed to give us that feel good feeling. Find all of this at the Bulevar café.

Specialities: Tapas, scrambled eggs, homemade tarts, cod and all types of meats.



Dir.: Ctra. de Jaén, 54 **Reservas:** 958 157 004
fmpulpo@gmail.com

Cocina tradicional y marinera los mejores pescados frescos desde puerto de motril componen nuestras raciones para que nuestros clientes disfruten de los mejores pescados y mariscos de las aguas mediterráneas.

Especialidades: Pulpo seco a la plancha, puntillitas a la plancha, tataki de atún, quisquilla, cigala y gambas de motril pescados y mariscos frescos.

Traditional kitchen and seafoods. We serve the best fish and shell fish dishes all sourced locally from Motril port so that our customers can enjoy the freshest and tastiest sea food from the Mediterranean.

Specialities: Dried squid cooked on the hot plate, baby squid cooked on the hot plate, tuna takaki, shrimp, cray fish and prawns, fresh fish and shell fish.

La Ermita

Dir.: Avenida Doctor Olóriz, 25 **Reservas:** 958 290 257 / 958 276 308
www.grupoermita.com - administración@grupoermita.com

Situado en los mismos bajos en la plaza de toros, con una buena carta de vinos y los mejores platos típicos de la tierra. Les ofrece un servicio distinguido y cercano a nuestros clientes. Terraza.

Especialidades: Bacalao y carnes rojas, cocina mediterránea.

Situated right by the Bull ring, with a good list of wines and some of the best of the typical dishes from the area. A warm and friendly service can be expected. Terrace.

Specialities: Cod and red meats, traditional Mediterranean.

La Sacristía

Dir.: San Juan de Letrán, 3 **Reservas:** 958 206 205 / 685 791 076
www.lasacristia.es

Restaurante místico y acogedor decorado en madera y piedra con leve toque marinero en el centro de Granada, donde nuestra clientela se siente como en casa en un ambiente familiar.

Especialidades: Pescados y mariscos, carnes rojas, comida casera y exquisitos postres caseros.

Mystical and cosy restuarant decorated in wood and stone all with a hint of the sea and found in the centre of Granada. Customers will feel really at home in this family atmosphere.

Specialities: Fish and shell fish, red meats, homemade dishes and exquisite homemade desserts.

Ramírez

Dir.: Avenida Doctor Olóriz , 19 **Reservas:** 958 271 361
www.restauranteramirez.es - ramirez@restauranteramirez.es

El local taurino frente a la plaza de toros con 60 años al servicio de los granadinos.

Especialidades: Carnes, chuletón de buey, chuletilas de cordero, rabo de toro, habas mata con jamón, embutidos ibéricos, quesos y gran bodega de vinos.

This bull fighter bar found in front of the bull ring has been serving locals for 60 years.

Specialities: Meats, beef chop, lamb chops, ox tail, beans with ham, iberican cold cuts, cheeses and a great bodega.

Tendido 1

Dir.: Avenida Doctor Olóriz, 25 **Reservas:** 958 272 302 **Fax:** 958 277 219
www.tendido1.com - restaurante@tendido1.com

El primer restaurante abierto dentro de una Plaza de Toros, pero no es sólo por su ubicación por lo que Tendido 1 de ha convertido en uno de los Restaurantes preferidos por los granadinos y de parada obligada para el visitante, sino por la calidad de la materia prima con la que se elaboran las sencillas recetas, basadas en la gastronomía andaluza.

Especialidades: Carnes a la brasa, Bacalao, Quesos nacionales y de importación, Embutidos Caseros e Ibéricos.

The first restaurant to ever open in the centre of a bull ring but its not just the location that sets this apart, it is one of the favourite places for locals, and an essential stop for visitors, thanks to the top quality ingredients used in their simple recipes all based on the Andalusian gastronomy.

Specialities: Meats cooked over hot coals, cod, national cheeses international cheeses, homemade and Iberian cold cuts.









Asociación Provincial
de Restaurantes, Cafeterías
y Bares de Granada



Federación Provincial de Empresas
de Hostelería y Turismo de Granada