



# Alpujarras menu

**Try an excellent tasting menu and discover the flavours of typical Alpujarra food.**

Las Alpujarras is an area of the Sierra Nevada famous for its white villages and its tourist routes.

The Alpujarra of Granada has a great tradition and an important historical weight. Throughout its history, many things have changed over the years while others have remained strongly rooted. The case of its gastronomy is a peculiar case because although it has evolved over time and the way of cooking has been adapted to the times, its roots still endure today.

**The Alpujarra menu includes:**

- Appetizer  
Iberian cured meats tasting
- Starter  
Alpujarras soup (ham, almonds and vegetables),
- Main course  
Alpujarreño dish (potatoes, green peppers, pork sausages, ham and eggs, all fried with pork ribs and cooked loin)
- Dessert  
Pionnono with cream.

**PRICE: €35 / PERSON. VAT NOT INCLUDED  
MINIMUM 4 GUESTS  
DRINKS NOT INCLUDED**



**RED WINE SANGRIA**

Spanish homemade Sangría made with fresh fruit and exquisite red wine.

**2 litres 27 €**

**CAVA SANGRIA**

Spanish homemade Sangría with fresh fruit, exquisite cava, countreau and cognac

**2 litres 32 €**

**PUSHE RECOMMENDATIONS**

Red, white or semi-sweet wine bottle 75 cl

**17 €**



Scan me!



*Disfruta de esta experiencia y mucho más.  
Enjoy this experience and many more*



# Menú de Alpujarras

**Prueba un excelente menú degustación y descubre los sabores de la comida típica alpujarreña.**

Las Alpujarras son una zona de Sierra Nevada famosa por sus pueblos blancos y sus rutas turísticas.

La Alpujarra granadina posee una gran tradición y un importante peso histórico. A lo largo de su historia, muchas cosas han cambiado con el paso de los años mientras que otras se han mantenido fuertemente arraigadas. El caso de su gastronomía es un caso peculiar, pues si bien ha ido evolucionando con el tiempo y la forma de cocinar se ha ido adaptando a la época, sus raíces aún perduran hoy en día.

**El menú alpujarreño incluye:**

- Entrantes  
Degustación de embutidos de ibérico
- Primero  
Sopa de las Alpujarras (jamón, almendras y verduras),
- Segundo  
Plato Alpujarreño (patatas, pimientos verdes, salchichas de cerdo, jamón y huevos, todo frito con costillas de cerdo y lomo cocido)
- Postre  
Pionono con nata.

**PRECIO: 35 € / PERSONA. IVA NO INCLUIDO  
MÍNIMO 4 PERSONAS  
BEBIDAS NO INCLUIDAS**



<b>SANGRÍA DE VINO</b>	Sangría casera hecha con vino tinto y fruta fresca.	<b>2 litros 27 €</b>
<b>SANGRÍA DE CAVA</b>	Sangría casera de cava, hecha con cointreau, cognac y fruta fresca.	<b>2 litros 32 €</b>
<b>RECOMENDACIÓN PUSHHE</b>	Botella vino tinto, blanco o semidulce 75 cl	<b>17 €</b>



Scan me!



*Disfruta de esta experiencia y mucho más.  
Enjoy this experience and many more.*