APERITIVOS al centro

ENSALADAS / SALADS

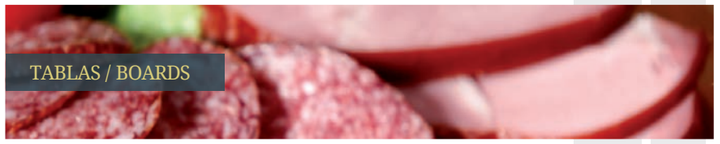
	Ración 4pax Portion	1/2 2pax Half
Tomates aliñados(3 variedades) con ajo, cebolla, aceituna, germinados y aceite de oliva *Marinated Tomatoes (3 varieties) with garlic, onion, olive, sprouted & olive oil*	8,00	5,00
Anchoas (6u) con aguacate y morrón *Anchovies (6u) with avocado & red pepper*	12,00	7,00
Ensalada Tiotobas (Vegetales variados con nueces, queso fresco, orejones, miel de caña y tomate) *Tiotobas Salad (Varied vegetables with nuts, fresh cheese, raisins, dried apricots, cane and tomatoes)*	10,00	6,00
Ensalada Mixta (Lechuga, cebolla, pimiento, aceitunas, huevo, tomate) *Mixed Salad (Lettuce, onion, pepper, olives, egg, tomato)*	6,00	4,00
Corazones de alcachofas con miel de caña *Antichoke Hearts with cane honey*	9,00	5,00
Espárragos ecológicos con aceite de oliva *Ecological asparagus with olive oil*	9,00	5,00
Melva canutera con pimiento morrón *Melva Canutera with red pepper*	14,00	8,00

FRITURAS / FRIED

1/2 Conejo entero frito con ajos o al ajillo *1/2 Fried rabbit with garlic*	12,00	
Croquetas caseras de cocido (8 u) *Homemade Croquettes (8u)*	8,00	5,00
Choto frito con ajos o al ajillo (350 gr) *Fried Choto with garlic (350 gr)*	15,00	
Fuente de patatas a lo pobre *Spanish Fried Potatoes (poor style)*	9,00	5,00
Gambas al pil pil *Prawns pil-pil style*	10,00	
2 Huevos rotos con Patatas pobre y ajillo *2 broken Eggs with "poor" Potatoes and chopped garlic*	9,00	5,00

REVUELTOS / PAN-FRIED DISHES (SCRAMBLES)

	Ración 4pax Portion	1/2 2pax Half
Revuelto de Setas salteadas con jamón *Varied sauté mushrooms with ham*	8,00	5,00
Habas Baby de la vega de Granada en aceite de oliva virgen extra con virutas de jamón coronadas con huevo de la granja. *Pan-fried lowland mini beans typical from Granada in extra virgin olive oil with ham chips crowned with a farm egg*	12,00	7,00
Revuelto de espárragos *Scrambled egg with asparagus*	9,00	6,00



TABLAS / BOARDS

Tabla embutido variado Zalabi (250 gr) *Zalabí Varied Sausage Board (250 gr)*	6,00	4,00
Tabla de 3 quesos(oveja, cabra, vaca)con frutos secos y uvas pasas *Variety of cheeses (sheep, goat and cow) with a variation of nuts and raisins*	14,00	8,00
Tabla de Jamón Serrano Parque Natural *Cured ham, Product of Granada*	10,00	6,00

DE ORZA / OF ORZA

Degustación Tío Tobas *(productos de orza)* *Degustación de productos de nuestra tierra, conservados en orzas como lo hacían nuestros antepasados y aliñados con sabores de antaño.* Tío Tobas Regional Product Tasting *Valle del Zalabí pork spicy sausage/blood sausage* *Typical and famous produce of Valey, obtained from the traditional local butchery.*	10,00	6,00
Lomo de orza *Loin of Orza (oiled style)*	10,00	6,00

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · ALTRAMUCES · MOLUSCOS

CALDOS / SOUPS

Gazpacho andaluz (temporada) *Gazpacho soup*	4,00
Salmorejo (temporada) *Salmorejo*	5,00
Sopa de pastoreo *Soup (Old Style)*	5,00

CARNES A LA PARILLA / GRILLED MEATS DEL HORNO DE LEÑA / WOOD-FIRED OVEN

Chuletas de cordero segureño *Granada's Lamb Chops*	15,00
Chuletón de ternera *Beef steak*	21,00
Entrecot de ternera *Beef entrecote*	15,00
Secreto Ibérico *Iberic Secret*	14,00
½ Pollo *½ Chicken*	8,00
Solomillo de cerdo *Pork Steak*	12,00
Medallones de Solomillo de cerdo con pistacho *Pork Sirloin Medallions with pistachio*	12,00
Conejo a la parrilla con alioli (1/2 conejo) *Grilled rabbit with garlic-and-olive-oil sauce (1/2 rabbit)*	12,00
Parrillada de Verduras *Veggie grill*	8,00

GLUTEN · CRUSTACEAN · EGGS · FISH · PEANUTS · SOYA · MILK · NUTS · CELERY · MUSTARD · SESAME · SULPHUR & SULPHITES · LUPINS · MOLLUCS

PESCADOS / FISH

Lomo de Bacalao crema o con tomate *Cod Loin with cream or tomato sauce*	13,00
Calamar nacional *Grilled National Squid*	12,00
Aguja a la plancha *Grilled Garfish*	10,00

ARROCES / RICES

(mínimo 2 pax-minimum 2 people)

Arroz con conejo y robellones *Rice with rabbit and wild mushrooms*	10,00
Arroz con pollo campero *Rice with corral chicken*	10,00
Paella mixta *Mixed paella*	10,00

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Bombones de higo (4 u.) – Producto obtenido de higos secos de variedad calabacita ,bañados en chocolate y con licor interior *Fig chocolates. (Product obtained from dried figs coated with dark chocolate and filled with liquor)*	4,50
Flan casero *Caramel Custard (flan)*	3,00
Pan de calatrava *Calatrava homemade bread (Layered pudding made out of sugar, eggs, milk, sponge cake, and grated lemon rind)*	3,00
Fruta de temporada pelada *Peeled Seasonal Fruit*	3,50
Surtido de postres (p/pax al centro) *Assortment of Homemade desserts (price per person)*	4,50
Tarta de queso *Cheese cake*	5,00
Helado casero de higo ecológico *Homemade Fig Ice Cream*	3,50

PLATOS COMBINADOS Y VARIOS / MIXED MENUS AND OTHERS

Escalope / Chuleta de cerdo / Lomo de cerdo / Pechuga de pollo/ Hamburguesa con patatas y croquetas *Escalope/Pork Chop/Pork Loin/ Chicken Breast/ Hamburger with chips & croquettes*	8,00

AL HORNO / WOOD-FIRED

Paletilla de cordero lechal *Shoulder of Lamb*	17,00
Codillo de cerdo *Pork Knuckle*	12,00
½ Pollo a la parrilla *½ Grilled Chicken*	8,00
Cochinillo lechal entero (por encargo) *Grilled Suckling Pig (on request)*	120,00
Cordero segureño entero (por encargo) *Grilled Lamb (on request)*	180,00

Comidas por ENCARGO

With reservation

TRADICIONALES / TRADICIONAL DISHES

Migas del Valle con sus aliños (mínimo 4pax) Plato único. *"Migas" – Dish made out of seasoned fried bread crumbs, very typical of the area. (Minimum 4 people)*	12,00
Cocido andaluz con pringá (mínimo 4 pax) Plato único. *Traditional Andalusian stew with chickpeas (minimum 4 people)*	12,00

Menú del DÍA

De lunes a viernes
12 euros

Fines de semana, puentes y verano
15 euros

El menú del día comprende primer plato, segundo plato, postre, pan y vino

Los precios de esta carta incluyen IVA

A diario los menús del día incorporarán al menos un plato tradicional de comida casera.

Set MENU

Monday to Friday
12 euros

Weekends, local bank holidays and summer
15 euros

The daily menu includes: Starter, main dish, dessert, bread and wine.

The Prices in this menu include Spanish V.A.T.

(Daily the menus of the day will incorporate at least a traditional plate of domestic food.)

TÍO TOBAS

CASAS CUEVA

MESÓN DEL TIO TOBAS

Carretera de Almería, km 1, 18511 Alcudia de Guadix - Granada

Telf. 958 698 350

RTA R/GR/01606 2 TENEDORES MOD. MESÓN RURAL