

A P E R I T I V O S

al centro



ENSALADAS / SALADS

Ración
4pax
Portion

1/2
2pax
Half

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



FRITURAS / FRIED

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



REVUELTOS / PAN-FRIED DISHES (SCRAMBLES)

Ración
4pax
Portion

1/2
2pax
Half

Revuelto de Setas salteadas con jamón 🍄🥓 <i>Varied sauté mushrooms with ham</i>	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. 🌱🥚🥓 <i>Pan-fried lowland mini beans typical from Granada in extra virgin olive oil with ham chips crowned with a farm egg</i>	12,00	7,00
Revuelto de espárragos 🌱🥚 <i>Scrambled egg with asparagus</i>	9,00	6,00



TABLAS / BOARDS

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



DE ORZA / OF ORZA

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



CALDOS / SOUPS

Gazpacho andaluz (temporada) 🌱🍷 <i>Gazpacho soup</i>	4,00
Salmorejo (temporada) 🌱🍷 <i>Salmorejo</i>	5,00
Sopa de pastoreo 🌱🌿🥚 <i>Soup (Old Style)</i>	5,00



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

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






PESCADOS / FISH

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

ARROCES / RICES





(mínimo 2 pax - minimum 2 people)

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

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

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

PLATOS COMBINADOS Y VARIOS / MIXED MENUS AND OTHERS




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

AL HORNO / WOOD-FIRED

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

Comidas por **ENCARGO**
With reservation

TRADICIONALES / TRADITIONAL DISHES

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

Menú del DÍA

Set MENU

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

Monday to Friday
12 euros

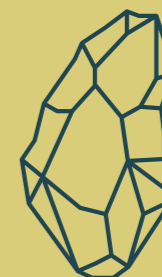
Weekends, local bank holidays and summer
15 euros

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

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

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

(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

