



HOTEL AMÉRICA *Restaurante*

www.hotelamericagranada.com

ENTRANTES STARTERS 12,30 – 16,30 h.

Potaje <i>Stew</i>	9,50	  
Gazpacho Ajo, pepino, pimienta , tomate, cebolla y pan. Aliño aceite , sal y vinagre <i>Our popular cold soup made with tomato, pepper, onion...</i>	8,00	
Salmorejo <i>Cold tomato cream with Ham or Tuna and Egg</i>	8,00	  
Pimientos asados rellenos <i>Stuffed Peppers</i>	11,50	   
Ración jamón serrano <i>Serrano Ham Plate</i>	12,50	
Ración queso manchego <i>Manchego Cheese Plate</i>	12,50	
Ración de queso y jamón <i>Mixed Ham and Cheese Plate</i>	15,00	
Ración Ibérico <i>Iberic Ham Plate</i>	22,00	
Espárragos verdes a la plancha <i>Grilled Asparagus</i>	13,00	
Chorizo al Jerez <i>Chorizo cooked in sherry</i>	10,00	
Parrillada de verduras de temporada <i>Grilled Vegetables</i>	15,50	
Alcachofas con Salmorejo <i>Templadas al aceite de oliva sobre una suave base de Salmorejo y rociadas con balsámico de trufa</i> <i>Artichokes with "Salmorejo" Lightly sautéed artichokes with olive oil, on a smooth Salmorejo base, finished with a truffle balsamic drizzle</i>	12,00	
Carpaccio de Buey <i>Servido con finas lascas de queso de cabra</i> <i>Beef Carpaccio served with delicate flakes of goat cheese</i>	17,50	

ENSALADAS SALADS 12,30 – 16,30 h.

Ensalada verde Ensalada verde con queso azul y nueces <i>Green Salad with blue cheese and walnuts</i>	14,00	  
Carpaccio de calabacín Servido sobre una base de tomate de la huerta, gratinado con queso y acompañado de pasas, nueces y orégano. Aliñado con un toque de balsámico de módena (Vegetal) <i>Zucchini carpaccio Served on a base of farm-fresh tomato, baked with a layer of cheese, and accompanied by raisins, walnuts, and oregano. Finished with a touch of balsamic glaze.</i> (Vegetal)	14,00	 
		

PRECIOS CON IVA INCLUIDO
Taxes included

Consulte a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias
Please ask our staff in case of any allergy



HOTEL AMÉRICA *Restaurante*

www.hotelamericagranada.com

Tomate con caballa y aguacate Tomato with mackerel and avocado **15,50**

Pimientos con atún y huevo Peppers with tuna and egg **13,00**



Tomate aliñado *Tomato Salad* **9,50**

Ensalada Sabika Lechuga, tomate, zanahoria, pepino, pimientos, lombarda maíz, atún, huevo y cebolla **12,50**
Mixed Salad



Poke de Salmón Bol de arroz basmati con salmón marinado en soja limón, alga wakame, verduras soja y sésamo **18,00**
Salmon Poke Bowl of basmati rice with salmon marinated in soy lemon sauce, wakame seaweed, soy vegetables, and sesame seeds



Aguacate templado con queso de cabra **15,00**
Tempered avocado with goat cheese



“DE NUESTRA TIERRA” “FROM OUR LAND” 12,30 – 16,30 h.

Cordero a la almendra Guiso de cordero de paletilla y pierna a fuego lento, servido con guarnición. **23,50**
Salsa a base de almendra, pimiento rojo seco y pan.

Lamb in Almond Sauce Slow-cooked lamb stew, made from shoulder and leg, served with a garnish.
The sauce is a base of almonds, dried red pepper, and bread



Chuletitas de cordero Servidas con guarnición de verduras y patatas **21,50**
Seguran Lamb Chops

Carrillera de Ternera En salsa de Vino tinto, acompañada de verduras y patatas **19,50**
Tender Beef Cheek served in a rich red wine sauce, accompanied by seasonal vegetables and potatoes.



Conejo al ajillo Receta tradicional andaluza, majado de pimientos choriceros, tomillo, romero de SN. **18,00**
Guarnición de patata y verdura
Rabbit with garlic Sauce with vegetables and potatoes garnish



Albóndigas en salsa Acompañadas de verduras y patatas **15,50**
Meatballs with Sauce with and potatoes garnish



San Jacobo **15,50**
Cordon Bleu Pork loin stuffed with ham and cheese, breaded and fried



PRECIOS CON IVA INCLUIDO
Taxes included

Consulte a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias
Please ask our staff in case of any allergy



HOTEL AMÉRICA *Restaurante*

www.hotelamericagranada.com

Pollo a “la campera” Especiado al horno con patatas y verduras **16,00**
Chicken “a la campera” Spiced and oven-baked with potatoes and vegetables

Entrecot de ternera nacional 200 gr de ternera con sal maldon y guarnición **23,00**
Entrecote of National Beef 200g of beef, seasoned with Maldon salt, served with a side.

Rabo de toro Guiso de Rabo de Toro con guarnición **21,50**
Oxtail Stew with a side dish



Plato Alpujarreño Plato típico de la Alpujarra con patata a lo pobre, huevo, chorizo , migas y lomo **17,50**

Alpujarreño Plate A traditional dish from the Alpujarra region, featuring "patatas a lo pobre" (potatoes fried with onions and peppers), a fried egg, Spanish chorizo, and savory "migas" (fried breadcrumbs), all served with tender pork loin.



Jamón con huevos fritos y ajos **14,50**
Ham with Fried Eggs and Garlic



Habas con Jamón y Huevo **14,00**
Broad Beans with Ham and Eggs



Tortilla española con ensalada **13,00**
Spanish Tortilla with Salad



Pescado a la plancha Merluza a la plancha en AOVE con ensalada y patatas **15,00**
Grilled Fish Grilled hake in EVOO, with salad and potatoes



Hamburguesa “América” deluxe **19,50**
Ternera premium, pan brioche queso cheddar, lechuga, tomate, bacon crujiente, chips de cebolla todo acompañado de salsa barbacoa y patatas fritas.
American Deluxe Burger Premium beef, brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato, crispy bacon, and crispy fried onions. All served with barbecue sauce and french fries



Pulpo asado Pata de pulpo asada servida sobre un pure de patata aliñado con aceite de ají templado, salsa mojo **18,50**
Grilled Octopus Roasted octopus on a warm potato purée, finished with chili oil and mojo sauce



Salmón Noruego A la plancha sobre puré de patata sazonado con escamas de sal Maldon y eneldo **20,00**
Norwegian Salmon Grilled and served with potato purée, sprinkled with Maldon salt flakes and dill



Esturión de Sarrión ahumado Loncheado con un toque de Caviar Premium (10gr) **29,00**



PRECIOS CON IVA INCLUIDO
Taxes included

Consulte a nuestro personal en caso de alergias o intolerancias
Please ask our staff in case of any allergy