



-Entrées - Starters

Jamón ibérico de cebo de campo (125 gr.) 19,80€

Jambon ibérique / Iberian ham

Queso curado de oveja (150 gr.) 14,40€

Fromage de brebis / Matured sheep milk cheese

Jamón ibérico y queso curado de oveja (180 gr.) 19,00€

Jambon ibérique et fromage de brebis / Iberic ham & matured sheep milk cheese

Carpaccio de ternera, lascas de queso parmesano, aceite de oliva 14,80€

Carpaccio de boeuf avec des copeaux de fromage / Beef Carpaccio with cheese

Carpaccio de presa ibérica con pistacho 15,80€

Carpaccio Porc Ibérique / Iberian pork Carpaccio

Tataki ternera con praliné de pistacho 15,50€

Tataki avec praliné de pistache / Beef tataki with pistachio praline

Croquetas caseras (8 unidades) (opción celiacos) 11,95€

Croquettes / Homemade croquettes (option pour les cœliaques / option for coeliacs)

Pimientos de piquillo rellenos de trocina (4 unidades) 14,95€

Piquilling pivoirons remplis de viande / Piquilling peppers filled with meat

Légumes - Vegetables

Espinacas del tiempo persas 8.10€

Épinards perses (avec des raisins secs et amandes) / Persian Spinachs (with almonds and raisins)

Judías verdes del tiempo en salsa de almendras 9,50€

Haricots verts à la sauce aux amandes / Green beans in almond sauce

Berenjenas rellenas de carne 16,20€

Aubergines farcies (viande) / Stuffed Aubergines (meat)

Berenjenas rellenas de verduras 16,70€

Aubergines farcies (légumes) / Stuffed Aubergines (vegetables)

Berenjenas mixtas de verduras y carne 16,70€

Aubergines farcies (un legumes e un viande) / Stuffed Aubergines (one vegetables and one meat)

Huevos rotos con jamón ibérico 13,90€

Pommes de terre, jambon ibérique et oeufs / Egg with iberian ham and fries

Salade - Salad

Ensalada Abrasador 🍅 (2pax) 13,50€

Salade Abrasador (tomate, jambon ibérique, fromage, thym et huile d'olive)

Abrasador Salad (tomato, iberian ham, manchego cheese, thyme & olive oil)

Ensalada de bacon 🍅🌿🍷🍷 (2pax) 13,50€

Salade au lardon ibérique (pignons de pin et graines de tournesol, copeaux de fromage et vinaigre balsamique)

Iberian bacon Salad (sauteed pine nuts and sunflower seeds, cheese slices and balsamic vinegar reduction)

Ensalada de la casa 🍷🐟🍷 (2pax) 14,80€

Salade mixte (laitue, tomate, concombre, oignon, poivrom, thon, maïs, olive, oeufs)

Mixed salad (lettuce, tomato, cucumber, onions, peppers, tuna, corn, olives, egg)

Ensalada mixta 🍷🐟 (2pax) 7,90€

Salade spécialité de la maison (salade mixte, pomme, ananas, kiwi, artichaut, coeur de palmier, poivrons rouge rôtis)

House special salad (mixed salad, apple, pineapple, kiwi, artichoke, palm heart, roasted peppers)

Ensalada de pimientos asados 🍷🐟 14,50€

Salade de poivrons rouge rôtis (oignon, thon, oeufs)

Roasted pepper salad (onions, tuna, egg)

Ensalada cesar de pollo 🍷🌾🍷🌿🍷🐟🍷 13,50€

Salade Cesar (laitue mixte, fromage, poulet grille, croustons, sauce cesar)

Caesar salad (mixed lettuces, parmesan cheese, grilled chicken, croutons, caesar sauce)

Tomate aliño 8,90 €

Tomates assaisonnées / Seasoned tomatoes

... con bonito 🐟 11,50€

...avec du thon/with tuna

Soupes - Soup

Sopa de almendras 🌾🍷🍷 5,50€

Soupe aux amandes / Almond Soup

Sopa de picadillo de pollo 🌾🍷 5,50€

Soupe au jambon et au poulet / Chicken soup

Crema de calabacino 🍷 5,90€

Velouté de courgettes / Courgette soup

Crema de calabaza 5.90€

Velouté de potiron (potiron, pomme de terre, carotte, oignon, ail, huile d'olive, sel)

Cream of pumpkin soup (pumpkin, potato, carrot, onion, garlic, olive oil, salt)

Sopa de pimiento y tomate 5.90€



Soupe au poivre et à la tomate (tomate, poivre, ail, huile d'olive et sel)


Pepper and tomato soup (tomato, pepper, garlic, olive oil and salt)


Laissez-nous un avis sur Google /Leave us a review on Tripadvisor






Poissons - Fish

Bacalao con gambas (250 gr.)   **20,90€**
Cabillaud avec des crevettes / Cod with prawns

Pez espada a la brasa (275gr.)  **17.50€**
Espadon /Swordfish

Lubina a la brasa (400 a 600 gr.)  **17,50€**
Bar / Sea Bass

Calamares fritos (250 gr.)   **12,50€**
Calamars frits / Fried squid

Calamares brasa (250 gr.)  **23,00€**
Calmar grillé / Grilled squid

*Tous nos poissons grillés sont servis avec des pommes de terre et des légumes.
All our grilled fish are served with potatoes and vegetables.*

Plats Typiques - Typical Dishes (13:30-16:30)

Patatas a lo pobre con dos huevos  **8,95€**

Pommes de terre “a lo pobre” (frites à l’huile d’olive) avec deux oeufs
Potatoes “a lo pobre” (fried with olive oil) with two eggs

Plato Güejareño     **17,60€**

Assiette Güejareño (Pommes de terres, migas, oeuf, chorizo, boudin, jambon ibérique et viande en sauce)
Güejareño Dish (Potatoes “a lo pobre”, migas, egg, chorizo, black puding, iberian ham and pork meat in almond sauce)

Asadura en Ajillo (hígado, pulmón de cerdo, pimiento rojo, cebolla, ajo, tomate, **picante**) * **8,60€**
Abats à l’ail / Meat offal in garlic

Migas  **10,40€**

Migas (Pain, pancetta, lard, ail, huile d’olive et sel)
Migas (Fried bread, pepper, pancetta, garlic, olive oil and salt)

Migas con carne en salsa de almendras    **12,90€**



Migas avec de la viande à el sauce aux amandes
Migas with pork meat in almond sauce

Migas completas   **15,30€**

Plat complet de *migas* (Migas, melon, raisins, chorizo, boudin, oeuf)
Full *migas* dish (Migas, chorizo, black pudding, melon, grapes, egg)

Delicias de choto (300g. deshuesado) (con o sin picante)   **24,90€**

Chevreau à l’ail (epicé) / Young Goat’s meat in garlic and white wine sauce (spicy)

  @restaurantelaslomas Suivez-nous, partagez vos meilleures photos et taguez-nous. Follow us, share your best photos and tag us.

Porc - Pork

Carne en salsa de almendras    **10,95€**

Viande de porc à el sauce aux amandes / Pork meat in almond sauce.



Presa Ibérica (280 gr.) **19,40€**

Porc Ibérique / Iberian pork

Codillo  **16,85€**

Jambon ibérique de porc / Iberian pork knuckle

Costillas en salsa BBQ (500 gr.)   **18,90€**

Travers de porc ibérique avec sauce barbecue / Iberian pork ribs with BBQ sauce

Tournedó de lomo Ibérico (250 gr.)  **17,30€**

Tournedos de porc ibérique grillé / Iberian pork grilled

Pluma Ibérica (300 gr.) **21,30€**

Pluma de porc Ibérique / Iberian pork pluma (boneless flank)

Carrillera de cerdo Ibérico   **16,50€**

Joues de porc et sauce au vin rouge / Pork cheeks in red wine sauce




Manos de cerdo al estilo Ana    **16,95€**

Pied de porc en sauce / Pig's trottes in sauce

Autres viandes - Other meats

Pechuga de pollo a la brasa (280 gr.) **10,40€**

Blanc de poulet grillé / Grilled breast of chicken

Pechuga empanada al estilo Sevilla (con salsa roquefort)    **13,40€**

Blanc de poulet pané à la sauce roquefort / Breaded chicken breast with roquefort sauce

Pechuga empanada   **11,40€**

Blanc de poulet pané / Breaded chicken breast

Conejo con Ajos (450 gr.)   **12,90€**

Lapin à l'ail / Rabbit with garlic

Delicias de choto (300g. deshuesado) (con o sin picante)   **24,90€**

Chevreau à l'ail (épicé) / Young Goat's meat in garlic and white wine sauce (spicy)

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre et de légumes.

All our grilled meats are served with potatoes and vegetables.



Boeuf - Beef

Trinxat de cadera con rúcula y parmesano (350 gr.) 🍷 21,10€

Trinchat de boeuf grille roquette et parmesan / Grilled beef trinchat rocket and parmesan

Magret con praliné de pistacho (300 gr.) 🍷 19,10€

Magret de boeuf avec praliné de pistache / Magret of veal with pistachio praline

Chuletón (2pax) (800gr-900gr.) 38,50€

Steak de boeuf grillé / T-bone steak

Centro de chuletón (280 gr.) 24,95€

Steak de boeuf sans os grillé / Grilled rib-eye steak



Solomillo (250 gr.) 27,40€

Filet mignon de boeuf grillé / Grilled beef sirloin

Entrecot (500 gr.) 29,30€

Entrecôte de boeuf / Entrecote steak

Medallón de ternera amielada (250 gr.) 🍷 17,20€

Filet de boeuf assaisonné aux herbes et miel / Beef filled seasoned with herbs and honey

Tomahawk (1,3 Kg) 63,90€

Picaña (+1kg) 43,00€

Aiguillette / Rump Cap

Le poids est brut / The weight is raw.

Toutes nos grillades sont accompagnées de pommes de terre et de légumes.

All our grilled meats are served with potatoes and vegetables.

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées d'une sauce fait maison:
à la crème, au poivre ou au Roquefort: 3,00€


Grilled steaks can be accompanied with the following homemade sauces:
Cream sauce, Pepper sauce or Roquefort sauce: 3,00€

Emballage des plats à emporter / Take-away food packaging: 0,80€



PARRILLADAS



Abrasador (+650 gr.)  30,90€

Grillade de boeuf, Boeuf mariné,
Filets de porc ibérique, Jambonneau et chorizo.
Accompagné des *poivrons frits* et pommes de terre.





Grilled beef steak, Marinated beef,
Fillets of iberian pork, Pork shoulder and chorizo.
Accompanied by potato wedges and fried peppers.

Suprema (+1Kgr.)   54,90€

Magret de boeuf, entrecôte de porc ibérique,
Bulat Iberique, Filet de boeuf assaisonné
aux herbes et miel.
Accompagné des brochettes de légumes
et pommes de terre.



Grilled beef magret, Iberian pork entrecoté, Iberian
bulat, Beef filled seasoned with herbs and honey.
Accompanied by potato wedges and vegetables

Gourmet de ternera (+1,1Kgr.)   58,90€

Steak de boeuf sans os grillé, Trinchat de boeuf braisé,
Entrecôte de boeuf, Médaillon de boeuf
assaisonné aux herbes et miel.
Accompagné des brochettes de légumes
et pommes de terre.



Grilled rib-eye steak, Grilled beef Trinchat, Entrecote
Steak, Medallion of beef seasoned with herbs and honey.
Accompanied by potato wedges and vegetables

Veganos y Vegetarianos...



Ensalada mixta veggie (2pax)    **7,90€**

Salade mixte (laitue, tomate, concombre, oignon, poivrom, maïs, olive. Oeufs et thon en option)

Mixed salad (lettuce, tomato, cucumber, onions, peppers, corn, olives. Optional tuna and egg)

Ensalada de la casa veggie (2pax)    **14,80€**

Salade spécialité de la maison (salade mixte, pomme, ananas, kiwi, artichaut, coeur de palmier, poivrons rouge rôtis)

House special salad (mixed salad, apple, pineapple, kiwi, artichoke, palm heart, roasted peppers)

Ensalada de Pimientos asados veggie   **14,50€**

Salade de poivrons rouge rôtis (oignon. Oeufs et thon en option)

Roasted pepper salad (onions. Optional tuna and egg)

Tomate aliño 8,90 €

Tomates assaisonnées / Seasoned tomatoes

Crema de calabacino  **5,90€**

Velouté de courgettes / Courgette soup

Crema de calabaza 5.90€

Velouté de potiron (*potiron, pomme de terre, carotte, oignon, ail, huile d'olive, sel*)

Cream of pumpkin soup (pumpkin, potato, carrot, onion, garlic, olive oil, salt)

Sopa de pimiento y tomate 5.90€

Soupe au poivre et à la tomate (tomate, poivre, ail, huile d'olive et sel)

Pepper and tomato soup (tomato, pepper, garlic, olive oil and salt)

Espinacas persas (del tiempo)  **8,10€**

Épinards perses (avec des raisins secs et amandes) / **Persian Spinachs** (with almonds and raisins)

Judías Verdes en salsa de almendras (del tiempo)   **9.50€**

Haricots verts à la sauce aux amandes / **Green beans in almond sauce**

Berenjenas rellenas de verduras    **16,70€**

Aubergines farcies (légumes) / **Stuffed Aubergines (vegetables)**

Patatas a lo pobre con dos huevos  (13:30h -16:30h) **8,95€**

Pommes de terre "a lo pobre" (frites à l'huile d'olive) avec deux oeufs

Potatoes "a lo pobre" (fried with olive oil) with two eggs

Informations sur les allergènes Allergen Information

Si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire, demandez au serveur d'adapter votre menu. Nous maintenons la plus haute qualité et sécurité dans nos produits, nous séparons nos aliments pour éviter les traces d'allergènes, mais nous ne pouvons pas garantir leur absence. (Règlement (UE) n° 11669 / 2011 du 25 octobre 2011, 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

If you suffer from any kind of food allergy or intolerance, please ask the waiter to adapt your menu. We maintain the highest quality and safety in our products, we separate our food to avoid traces of allergens, but we cannot guarantee their absence. (Regulation (EU) n° 11669 / 2011 of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers.



Estos platos pueden tardar aproximadamente 20 minutos.

Todos los platos detallados en esta carta tienen el **10% de IVA incluido**

Todos los platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra.

Pan  0,85€

Afin de garantir une expérience simplifiée, nous informons nos clients que l'addition sera facturée par table complète. Nous ne pouvons pas facturer par personne.

Nous vous remercions de votre compréhension.

To provide a more streamlined dining experience, we kindly inform you that billing will be done per table rather than per person. We greatly appreciate your understanding and support.

Laissez-nous un avis sur Google /Leave us a review on Tripadvisor



Desserts/Desserts

Natillas caseras 🍌🌾🥚🍷🌿 4,50€
Crème renversée / Homemade custard

Crema catalana casera 🍌🌾🥚🌿 4,50€
Crème brûlée

Arroz con leche casero 🍌 4,50€
Riz au lait maison / Homemade rice pudding

Leche frita casera (opción celiacos) 🍌🌾 4,90€
Lait frit maison / milk and flour fried in egg

Flan casero 🍌🥚 4,50€
Flan maison / Homemade flan

Tarta de queso casera 🍌🥚 6,50€
Cheesecake maison / Homemade cheesecake

Tocino de cielo casero 🌾🥚 5,50€

Almendras, miel y nata 🍌🌾🍷 4,90€
Amandes, miel, crème chantilly / Almonds, honey and whipped cream



Almendras, miel y helado 🍌🌾🍷 5,10€
Amandes, miel et glace / Almonds, honey and ice cream

Almendras, miel, nata y flan 🍌🌾🍷🥚 7,95€
Amandes, miel, flan maison / Almonds, honey and flan

Surtido de Tartas (4 tartas) 🍌🌾🥚🍷🌿👩🍳 19,95€
Assortiment de gâteaux / Assortment of cakes

Fruta del tiempo 3,00€
Fruit de saison (un fruit à choisir entre pomme, orange, raisin, melon,)
Fresh Fruit (Apple or orange or melon)

Piña natural 4,00€ Ananas frais / Fresh Pineapple

  @restaurantelaslomas Suivez-nous, partagez vos meilleures photos et taguez-nous. Follow us, share your best photos and tag us.

Desserts/Desserts

Coulant de Chocolate      4,50€
Coulant au Chocolat/Chocolate coulant

Tocino de cielo   5,50€
Bacon du ciel/ bacon from heaven





Tarta de Almendra      5,00€
Tarte aux amandes/ Almond cake

Tarta de Manzana      5,40€
Tarte aux pommes / Apple pie

Tarta de Tiramisú      5,50€
Tarte au Tiramisu / Tiramisu cake


Tarta Toblerone     5,00€
Chocolat suisse au lait et au miel de nougat et nougat damande
Swiss chocolate with milk and honey nougat and almond nougat

Tarta de la Abuela      5,50€
Le gâteau de grand-mere/Grandma's cake

Tarta de galleta caramelizada (Lotus)     5,50€
Biscuits spongieux et crème de biscuits de lotus /Spongy biscuit and lotus

Torrija caramelizada      4,40€
Torrija du lait, de la cannelle et du pain/Torrija with milk cinnamon and bread

Tarta de chocolate      5,00€
Gâteau au chocolat/ Chocolate cake

Tarta muerta por chocolate     5,50€
Tarte à la mor tau chocolat / Death cake for chocolate



Glacés/Frozen Desserts

Tarta al whisky 🍷🌾🍷🍳🌿 5,10€

Gâteau au whisky/ Whiskey cake

Gâteau au whisky et glaceau mantecado recouverte de jaune
Whiskey sponge cake and buttered ice cream covered with yolk

Tarta milanese 🍷🍷🍳🌿 3,75€

Gâteau milanais / Milanese cake

Glace à la crème entre tranches de chocolat croustillant
Cream ice cream between slices of crunchy chocolate

Crema catalana helada 🍷🌾🍷🍳🌿 5,90€

Crème glacée catalan / Cream ice-cold catalan

Tarta yema 🍷🌾🍷🍳🌿 3,75€

Crème au jaune d'œuf grille

Cream with toasted egg

Limón helado 🍷🌾🍷🍳🌿 4,90€

Citron glacé / Iced lemon

Sorbet au citron présenté dans sa coupe à naturel
Lemon sorbet presented in its natural cut

Tartita vainilla cookies 🍷🌾🍷🍳🌿🍪 3,50€

Glace à la vanille avec des morceaux de cookie et à base de chocolat

Vainilla ice cream with cookie pieces and chocolate base

Vins de Dessert/Dessert Wines

Solera 1847 *3,90€*

Oporto *4,50€*

Px Pedro Ximénez *6,50€*

Málaga Virgen *4,50€*

Castaño *6,75€*

Mistela *4,40€*

Canasta *3,90€*

Blanco dulce *4,90€*

MENU DES ENFANTS (moins de 10 ans)

CHILDREN'S MENU (under 10 years old)

Du lundi au vendredi, hors jours fériés. / (Monday to Friday, not public holidays.
(13:30 to 16:30)

Nuggets de pollo caseros con patatas cigarrillo  

Nuggets de poulet maison avec frites
Homemade chicken nuggets with fries



Ternera con patatas

Boeuf et frites/Beef with fries



Arroz a la cubana 

Riz avec tomates et oeufs frits
Rice with fried tomato and egg



Macarrones 

Desserts/Desserts

Natillas, Flan o Tarrina de helado    

Crème renversée / Homemade custard

Flan maison / Homemade flan

Glaces/Ice cream

Boissons/ Drinks

Agua o refresco

Eau ou boisson non alcoolisée/Water or soft drink

Pain/Bread 

11,90€

MENU DU JOUR / MENU OF THE DAY

(du lundi au vendredi, hors jours fériés. / (Monday to Friday, not public holidays.
(13:30 to 16:30)

Primeros. Entrées (au choix) / Starters (choose one)

Ensalada mixta  
Salade mixte / Mixed salad

Sopa de Almendra   
Soupe aux amandes / Almond Soup

Crema de Calabacín 
Soupe à la crème de courgettes / Courgette Cream Soup

Judías en salsa de almendra  
Haricots à la sauce aux amandes

Plato del día
Plat du jour / Dish of the day

Segundos platos. Plat principal (au choix) / Main course (choose one)

Pez espada a la brasa
Espadon grillé / Grilled swordfish

Trinxat de Ternera a la Brasa
Boeuf trinxat grillé au charbon de bois / Charcoal-grilled beef trinxat

Abanico de cerdo ibérico a la brasa
Éventail de porc ibérique grillé / Grilled Iberian pork fan

Desserts / Desserts

Fruta, natillas, arroz con leche, flan, tarta, helado o café
Fruit, custard, rice pudding, flan, cake, ice cream or coffee.

Bebida

Agua, refresco, vino de la casa o cerveza Alhambra
Eau, boisson non alcoolisée, vin maison ou bière Alhambra
Water, soft drink, house wine or Alhambra beer

Pain / Bread 

21,50€