



Hotel Paraíso**

Restaurante

Entrantes / Starters

- Surtido de croquetas caseras(8uds.)    12.00 €
Assortment of homemade croquettes 8 (units)
- Surtido de croquetas Gourmet (14uds.)    14.00 €
Assortment of gourmet croquettes 14 (units)
- Patatas al infierno "bravas"   7.00 €
Traditional fried potatoes with spicy sauce
- Berenjenas con miel    12.00 €
Crispy fried eggplant with honey
- Huevos con rotos con gulas o jamón    14.00 €
Fried eggs and potatoes with baby eels or local ham
- Tartar de Salmón con aguacate   14.00 €
Salmón tartar with avocado
- Tomate tapado con jamón y queso al horno  12.00 €
Covered tomato with ham and parmesan cheese
- Morcilla y /o chorizo  12.00 €
Traditional spanish blood sausage and spicy sausage
- Flor de alcachofa con polvo de Jamón  14.00 €
Tender,confit artichoke flower gently cooked in extra virgin olive oil, topped with crispy cured Iberian ham dust.

Ensaladas / Salads

Ensalada Paraíso

10.00 €

Lechuga, tomate, maíz y frutas de temporada

Lettuce, tomatoes, corn and seasonal fruit

Milhojas de Tomate ,queso de cabra y cebolla caramelizada con Jamón

11.00 €

Stacked layers of fresh tomato, creamy goat cheese, and sweet caramelized onions, topped with crispy Iberian ham."

Ensalada con queso de cabra



13.00 €

Mezclum, queso de cabra, nueces, pasas, pan tostado y vinagreta de miel y mostaza.

Mixed greens, goat cheese, walnuts, raisins, toasted bread, and honey mustard vinaigrette.

Tomate Aliñado

10.00 €

Tomate aliñado con aceite y ajo.

Tomato dressed with oil and garlic.

Tostas / Toasts

La Alianza



9.00 €

Secreto, cebolla caramelizada y queso de cabra

"Iberian Secreto" pork, caramelised onion and goat's cheese

Paraíso

9.00 €

Tomate y jamón

Tomato and ham

Edén



9.00 €

Mermelada de pimiento y queso de cabra

Bell pepper and goat's cheese jam

Carnes / Meats

Solomillo decerdo <i>Pork tenderloin</i>		16.00 €
Secreto ibérico de cerdo <i>"Iberian secreto" special pork cut</i>		17.00 €
Entrecot de ternera <i>Beef steak</i>		19.50 €
Carrillera en salsa <i>Pork cheeks in sauce</i>	 	15.00 €
Codillo de cerdo al horno <i>Oven-roasted pork knuckle</i>	 	17.00 €
Costillas de cerdo <i>Barbecued pork ribs</i>	 	19.00 €

Salsas / Sauces

Salsa brava <i>Spicy sauce</i>	  	1.00 €
Salsa pimienta <i>Pepper sauce</i>	  	1.00 €
Salsa de queso <i>Cheese sauce</i>	  	1.00 €

Pescado / Fishes

**** Pregunte por nuestros pescados del día y sugerencias del chef ****

Salmón a la plancha

Grilled salmon fillet



14.00 €

Pulpo al Paraíso

Pulpo frito con patata asada

Fried octopus with roast potatoes



23.00 €

Cazuela de pulpo con gambas

Octopus casserole with prawns



22.00 €

Bacalao con tomate

Cod in tomato sauce



13.00 €

Gambas al ajillo

Prawns in garlic and olive oil



13.00 €

Calamares fritos

Homemade fried calamari rings



18.00 €

Pan/ Bread

Servicio de pan

Bread per person



1.00 €

Todas los platos van acompañados de una guarnición de patatas.

Si desea, se puede modificar. ¡Pregúntenos!

*All dishes are served with a side of potatoes.
If you wish, this can be changed. Please ask us!*

De nuestra tierra

- Plato Alpujarreño**   14.00 €
Traditional dish with pork loin, fried potatoes, ham, eggs, blood sausage & spicy sausage
- Tabla de embutidos y quesos locales**   **2 prs.** **4 prs.**
Selection of local cold meats and cheeses 12.00 € 20.00 €

Peques

- Fingers de pollo con patatas fritas**   9.00 €
Crispy chicken bites with fries
- Fingers de queso mozzarella**   9.00 €
Mozzarella cheese fingers
- Plato combinado: Huevo roto, patatas, lomo y croquetas**    12.00 €
Fried egg, potatoes, pork loin and croquettes

Hamburguesas

Jardín del Edén - Vegetariana / Vegetarian 13.50 €

Pan brioche, proteína vegetal (80gr), guacamole, tomate, lechuga, cebolla crujiente y queso

Brioche bread, vegetable protein (80g), guacamole, tomato, lettuce, crispy onion and cheese

El Pecado 12.00 €

Pan de cristal, pollo crujiente (200gr), bacon, queso curado y jalapeños

Crystal bread, crispy chicken (200g), bacon, cured cheese and jalapeños

Ángel caído 15.00 €

Pan de cristal, angus (200gr), guacamole picante, lechuga, tomate, cebolla morada, jamón serrano y queso

Crystal bread, Angus beef (200g), spicy guacamole, lettuce, tomato, red onion, Serrano ham and cheese

Paraíso 15.00 €

Pan brioche, carne de buey (200gr), cebolla caramelizada, queso de cabra

Brioche bread, beef (200g), caramelised onion, goat's cheese

Todas los platos van acompañados de una guarnición de patatas

All dishes are served with a side of potatoes.

La mejor parte / Desserts

Tarta de queso casera



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN

5.50 €

Homemade cheesecake

Dulce Pecado



HUEVOS



CONTIENE GLUTEN



GRANOS DE SÉSAMO



FRUTOS DE CÁSCARA

5.00 €

Our special homemade dessert

Flan de huevo casero



HUEVOS



LACTEOS

4.50 €

Traditional homemade egg flan

Pudin de frutas o de cacao



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



LACTEOS

5.00 €

Fruit or cocoa pudding homemade

Leyenda Alérgenos



APIO



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



SOJA



FRUTOS DE CÁSCARA



MOSTAZA



CACAHUETES



LACTEOS



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



GRANOS DE SÉSAMO



ALTRAMUCES

Todos los precios incluyen el IVA.

All prices include VAT.