



Huevos / Eggs

Huevos rotos con patatas, jamón, foie, cebolla caramelizada y trufa	15,90 €
<i>Fried eggs with french fries, ham, foie, caramelized onion and truffle</i> 🍳🍟🥓🍷🍄	
Huevos rotos con patatas y foie	13,90 €
<i>Fried eggs with french fries and foie</i> 🍳🍟🥓	
Huevos rotos con patatas y jamón	10,90 €
<i>Fried eggs with french fries and ham</i> 🍳🍟🥓	
Huevos rotos con patatas y lomo de orza	10,90 €
<i>Fried eggs with french fries and roasted pork loin</i> 🍳🍟🥓🍖	

Postres Caseros / Homemade Desserts

Tarta de Santiago / Santiago almond cake	5,90 €
<i>Torta de castañas casero / Homemade chestnut cake</i> 🍪🥜🍫	
Tarta de queso casera / Homemade Cheesecake	5,90 €
<i>Pan de Calatrava casero / Calatrava caramel pudding</i> 🍪🍫🍌	
Pan de Calatrava casero / Calatrava caramel pudding	4,90 €
<i>Postre de chocolate</i> 🍫🍪🍌	
Chocolate dessert	4,90 €
<i>Helado de orujo de café casero</i> 🍦☕	
Homemade coffee liqueur ice cream	5,90 €
<i>Helado de turrón casero / Homemade nougat ice cream</i> 🍦🍪	
Homemade nougat ice cream	5,90 €
<i>Flan de huevo casero / Homemade egg flan</i> 🍮🥚	
Homemade egg flan	3,90 €
<i>Pionono (Casa Isla) / Pionono pastries</i> 🍪🍌	
Pionono (Casa Isla) / Pionono pastries	2,50 €
<i>Leche frita / Fried milk (mini-cakes with milk and cinnamon)</i> 🍪🥛	
Fried milk (mini-cakes with milk and cinnamon)	2,90 €
<i>Tarta al whiskey</i> 🍪🥃	
Whiskey cake	5,50 €

Pregunte por nuestro postre del día / Ask for our daily dessert

Alérgenos / Allergens

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011, tiene a su disposición toda la información alimentaria de la comida servida. Si usted tiene alergia o intolerancia a algún alimento, consulte con nuestro personal.
 In accordance with Regulation 1169/2011, you have access to complete information on all the food served. We expressly encourage you to ask our staff if you have any food allergies or intolerances.
 Para dietas especiales e intolerancias, intentaremos adaptar nuestros platos.
 In case of special diet, let us know.

LEYENDA:	Alérgenos	Lacteos	Apio	Molusco	Cacahuetes	Mostaza	Pescado
KEY:	Lupine	Milk	Celery	Molluscs	Peanuts	Mustard	Fish
	Cereales	Crustaceos	Sésamo	Soja	Frutos secos	Sulfito	Huevos
	Cereals	Crustaceans	Sesame	Soya	Nuts	Sulphites	Eggs

Vinos Gallegos / Wines from Galicia

1/2 litro Ribeiro blanco	9,90 €
1,5 litro Ribeiro blanco	16,90 €
Albariño de la casa	12,90 €
Albariño Torre la Moreira	18,00 €
Albariño Señor da folla verde	24,00 €

Vinos Granadinos / Wines from Granada

Muñana (tinto)	16,00 €
Muñana (blanco)	24,00 €

Vinos blancos y Rosados / White and Rosé wines

Frizzante	14,00 €
Semidulce	16,00 €
Rueda verdejo	12,00 €
Barbadillo	12,00 €
Rosado (Gran feudo)	14,00 €

Vinos Rioja Crianza

Rioja de la casa	13,50 €
Marqués de Cáceres	18,00 €
Dinastía Vivanco	18,00 €

Vinos Ribera del Duero

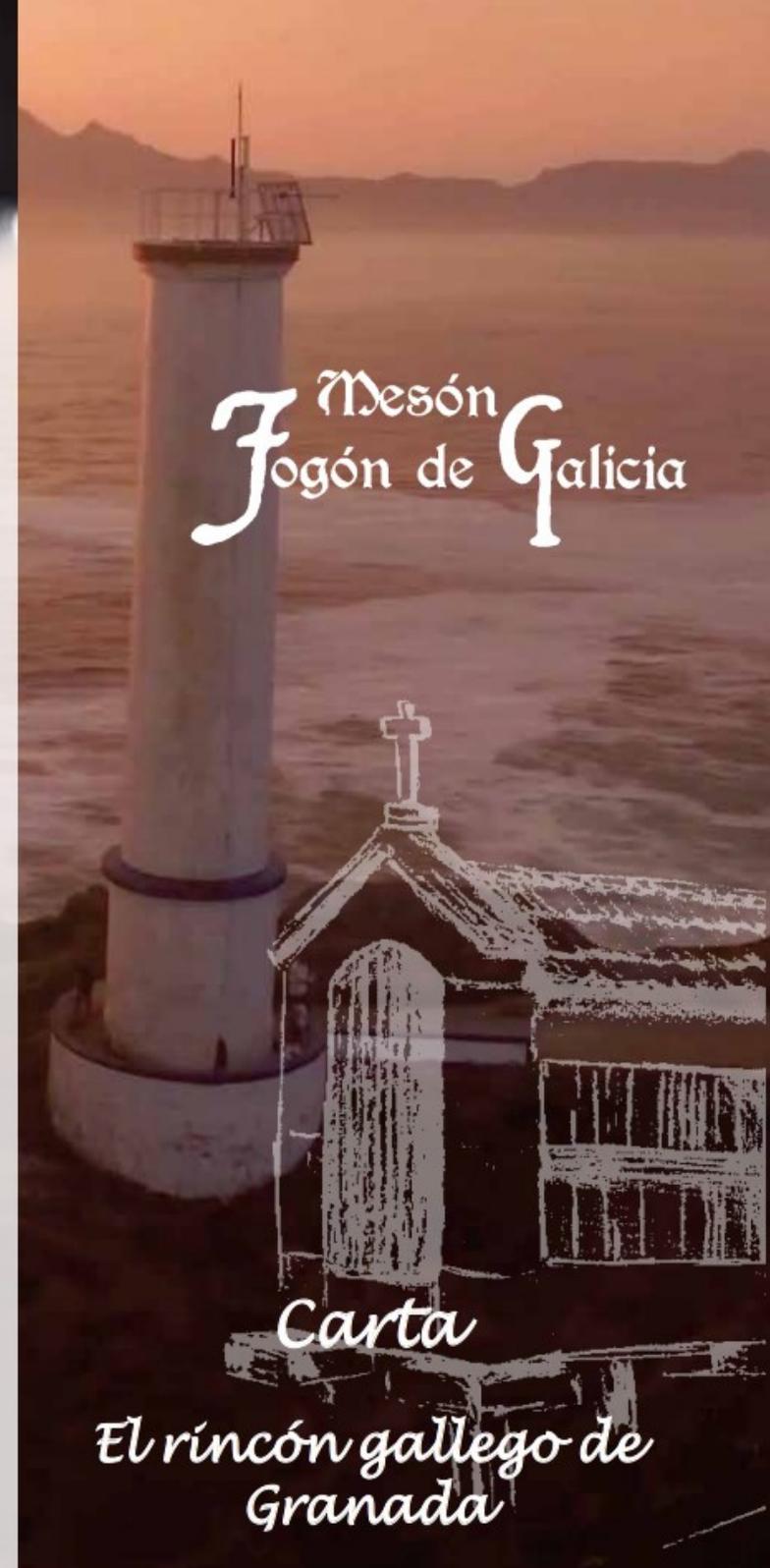
Montecastrillo ecológico	17,00 €
Finca Resalso	18,00 €
Emilio Moro	29,00 €
Pesquera crianza	29,00 €

IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS / TAX INCLUDED IN ALL PRICES

Calle Navas 29, Granada - Reservas: 958 99 24 83

Síguenos en:   

www.fogondegalicia.com



Mesón Fogón de Galicia

Carta

El rincón gallego de Granada



Ensaladas / Salads

Ensalada especial de la casa / House special salad 🥗🐟🍅🌽 (Mezcla de lechugas, queso de cabra, gulas, tomate y maíz) (Mixed greens, goat cheese, eels, tomatoes and corn)	10,90 €
Ensalada César / Caesar salad 🥗🍗🍅🥔🥜🥬 (Mezcla de lechugas, pollo, tomate, picatostes, nueces y salsa César) (Mixed greens, chicken breast, cherry tomatoes, croutons, walnuts and Caesar dressing)	9,90 €
Ensalada de pimientos rojos asados y atún 🥗🌶️🐟 Roasted red peppers and tuna salad	6,90 €
Tomate aliñado / Marinated tomatoes 🍅	5,90 €
Salmorejo (en temporada) 🍷🍅🥑🥒 Salmorejo (in season)	5,90 €

Tostas / Toasts

Pimientos rojos asados con anchoas 🥗🌶️🐟 Roasted red peppers with anchovies	9,90 €
Queso de cabra con pimientos rojos caramelizados 🍷🍅🌶️ Goat cheese with caramelized red peppers	9,90 €
Ahumados con cebolla caramelizada 🍷🥑🥒 Smoked fish with caramelized onion	9,90 €
Foie de pato con cebolla caramelizada 🍷🥑🥒 Duck foie gras with caramelized onion	12,90 €

Pulpos / Octopus

Pulpo a la gallega / Galician style octopus 🐙	17,90 €
Pulpo a la plancha con Alioli / Grilled octopus with Ali-oli sauce 🍷🐙	17,90 €
Pulpo especial de la casa / Special house octopus 🍷🐙🦐🍤 (Pulpo, langostinos y almejas a la marinera) (Octopus, prawns and clams in marinara sauce)	18,90 €
Fabes con pulpo y almejas / Beans with octopus and clams 🍷🐙🍤	18,50 €

Raciones / Starters

	Media	Entera
Berenjenas gratinadas con jamón y langostinos 🍷🥗🐟 Gratin eggplant with ham and prawns		11,50 €
Berenjenas fritas a la miel 🍷🥗 Fried eggplant with honey	6,90 €	8,90 €
Caldo gallego / Galician soup 🍷🥗		6,90 €
Revuelto de bacalao dorado 🍷🐟 Golden cod fish scrambled eggs		11,50 €
Pimientos del Padrón / Spicy Padrón peppers 🌶️	7,50 €	9,50 €
Queso manchego / Manchego cheese 🍷 1/2 rac. 80 gr. 7,90 € rac. 120 gr. 9,90 €		
Jamón Serrano / Serrano Ham 1/2 rac. 80 gr. 9,90 € rac. 120 gr. 11,90 €		
Pollo en adobo con salsa de curry 🍷🐔 Fried marinated chicken with curry sauce	7,50 €	9,90 €
Lomo de orza / Roasted pork loin 🍷		9,90 €
Habitas con jamón y huevo 🍷🥗 Broad beans with ham and egg		11,90 €
Croquetas caseras de jamón (unidad) 🍷🥗 Homemade ham croquette (per unit)		1,90 €
Pan (unidad) / Bread (per unit) 🍷		0,70 €

Arroces / Rice (precio por persona; mínimo 2 personas) Rice (price per person; minimum 2 people)

Paella de carne 🍷 Meat Paella	11,90 €
Paella de marisco 🍷🐟🦐🍤 Seafood Paella	13,90 €

Pescados / Fish

Bacalao con salsa de pimientos rojos y langostinos 🍷🐟🌶️🦐 Cod fish with red pepper sauce and prawns	13,90 €
Bacalao frito con pimientos del Padrón 🍷🐟🌶️ Fried cod fish with Padrón peppers	12,50 €
Calamar a la plancha / Grilled squid 🍷🐙	13,90 €

Pescadito frito / Fried fish

	Media	Entera
Fritura de pescado / Assorted fried fish 🍷🐟🦐	12,90 €	16,90 €
Boquerones fritos / Fried anchovies 🍷🐟	8,90 €	10,90 €
Chanquetes con huevo frito / Whitebait with fried egg 🍷🐟🥚	9,90 €	11,90 €
Cazón en adobo / Marinated dogfish 🍷🐟	7,90 €	9,90 €
Calamares fritos / Fried squid rings 🍷🐙	9,90 €	11,90 €
Langostinos fritos / Fried prawns 🍷🦐	9,90 €	11,90 €
Rosada frita con Alioli / King clip with Ali-oli sauce 🍷🐟🍷	9,90 €	11,90 €
Puntillas de calamar nacional / Baby national squid 🍷🐙	11,90 €	15,90 €

Mariscos / Seafood

Gambón a la plancha (unidad) / Grilled big prawn (per unit) 🍷🦐	2,50 €
Almejas salteadas a la marinera o salsa verde 🍷🐟🦐 Sauteed clams in marinara or green sauce	13,50 €
Mejillones al vapor / Steamed mussels 🍷🐟	9,90 €
Mejillones a la marinera / Mussels in marinara sauce 🍷🐟🍷	10,90 €
Zamburiñas a la plancha / Grilled little scallops 🍷🐟	14,00 €
Vieira en salsa marinera (unidad) 🍷🐟🦐 Scallop with marinara sauce (per unit)	7,90 €

Carnes / Meat

Entrecot de ternera gallega / Grilled beef entrecote	16,50 €
Solomillo de ternera / Grilled beef sirloin	17,90 €
Medallones de solomillo de cerdo a la plancha Grilled pork sirloin medallions	11,90 €
Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta 🍷🐷 Pork sirloin in black pepper sauce	12,90 €
Solomillo de cerdo trinchado con ajos y pimientos verdes 🍷🐷 Pork sirloin in garlic and green peppers sauce	11,90 €
Lacón con grelos / Pork knuckle with turnip tops	12,90 €
Pechuga de pollo a la plancha / Grilled chicken breast	10,90 €
Secreto Ibérico de cerdo a la plancha / Grilled Iberian pork steak	13,90 €
Codillo de cerdo al horno / Roasted pork knuckle	12,90 €

