PLAZA DE LAS PASIEGAS S/N
18001 · GRANADA

Rollo

Teléfono reservas:
958 25 35 95

Para picar
Appetizers

Queso curado de oveja 100g/200g 9,90€ - 15,90€
Cured sheep cheese
*Puede contener trazas de cacahuete, soja, gluten, sésamo y sulfitos

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 100g 23,90€
Iberian ham
*Sin Alérgenos

Tabla de quesos internacionales 19,90€
Selection of cheese
*Puede contener trazas de cacahuete, soja, gluten, sésamo y sulfitos

Paté de perdiz 150g 8,90€
Partridge pate

Salaílla caliente de jamón ibérico y queso brie 12,90€
Warm salt bread with iberian ham & brie cheese

Carpaccio de calabacín, con pesto verde y lascas de parmesano 8,90€
Zucchini carpaccio with green pesto & parmesan
*Puede contener trazas de frutos de cáscara

Entrantes
Starters

Ensalada césar 12,90€
Cesar salad
*Puede contener trazas de molusco, cacahuetes, soja y sésamo

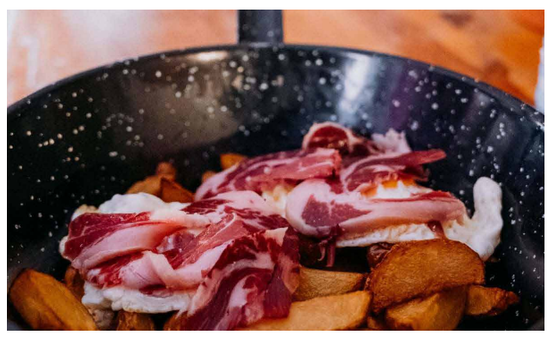
Ensalada Popeye (espinacas, langostinos y parmesano) 13,90€
Popeye´s Salad (spinachs, prawns & parmesano)
*Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cáscara, soja, gluten y sésamo

Espárragos trigueros con lascas de parmesano (En temporada) 12,50€
Wild asparagus & parmesan (in season)
*Puede contener trazas de pescado, molusco, gluten, mostaza, sulfitos, soja y sésamo

Ensalada de queso de cabra (Lechugas, queso de cabramarcado a la plancha, manzana y vinagreta de manzana aparte) 14,90€
Goat cheese salad (Lettuces, grilled goat cheese, apple & apple vinaigrette aside)
*Puede contener trazas de cacahuete, frutos de cáscara, soja, gluten y sésamo

Tomate cherry, aguacate y ventresca de atún 14,90€
Cherry tomato with avocado & tuna
*Puede contener trazas de frutos de cáscara

Crema de verduras caliente (En temporada) 7,00€
Zucchini vichyssoise (in season)
*Consultar Alérgenos con el Chef



Para compartir
To share

Patatas con huevo y Jamón ibérico 15,00€
Potatoes, eggs & iberian ham

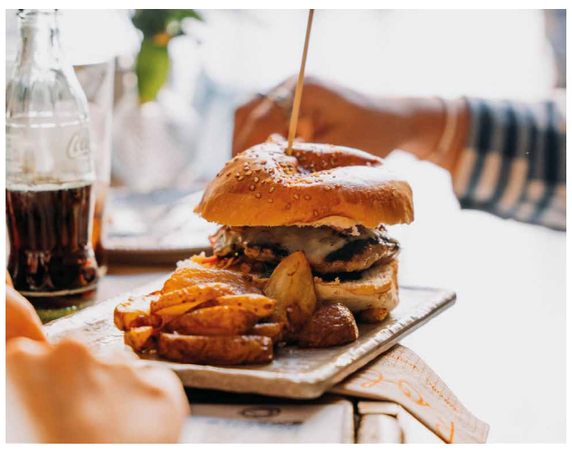
Queso provolone con fondo de tomate a la cazuela 13,50€
Provolone cheese with tomatoe

Croquetas caseras de pollo y jamón 11,90€
Ham & chiken croquettes
*Puede contener trazas de sésamo

Croquetas caseras de boletus 11,90€
boletus croquettes
*Puede contener trazas de sésamo y soja

Croquetas caseras de cocido 11,90€
cocido croquettes
*Puede contener trazas de sésamo y soja

MIX de croquetas (2 de jamón y pollo, 2 de boletus y 2 de cocido) 11,90€
MIX croquettes (2 chicken and ham, 2 boletus & 2 cocido)
*Puede contener trazas de sésamo y soja



Flamenquín Martí (jamón serrano, queso azul y mozarella gratinada) 13,90€
Marti family Fried roll (blue cheese, mozarella & ham)
*Puede contener trazas de sésamo y soja

Fingers de pollo con miel-mostaza o salsa agridulce 11,90€
Fried chicken fingers with honey-moustard sauce o bittersweet sauce
*Puede contener trazas de sésamo, huevo y soja

Huertana de verduras con queso de cabra y vinagreta de nueces 11,90€
Grilled vegetables with goat cheese and nut sauce
*Puede contener trazas de pescado, molusco, huevo, gluten, mostaza, soja, sésamo y cacahuete

Patatas fritas 6,00€
Fried potatoes
*Sin Alérgenos

Nuestras patatas bravas con cebolla caramelizada 9,90€
Fried potatoes & hot sauce with caramelized onion
*Sin Alérgenos

Risotto de setas y trufa 16,90€
Risotto (mushrooms & truffles)

Pincho de tortilla de calabacín 9,90€
Zucchini omelette

Entre panes
Between breads

Burguer de vaca con queso gouda, brotes, cebolla caramelizada y salsa barbacoa 14,90€
Burguer of ox with gouda cheese, arugula, caramelized onion & barbecue sauce
*Puede contener trazas de molusco

Burguer ibérica con cebolla frita, queso emmental, bacon y salsa de bacon 13,90€
Iberian pork burguer with fried onion, emmental, bacon sauce
*Puede contener trazas de molusco

Burguer vegetariana con queso de cabra y guacamole 13,90€
Veggie burguer with goat cheese and guacamole
*Puede contener trazas de pescado, molusco, mostaza y sulfitos

Burguer de pollo crujiente, pechuga de pollo, queso cheddar, cebolla frita, tomate, brotes y mayonesa de soja 13,90€
Crispy chiken burguer with cheddar, fried onion, tomatoe & soy mayonnaise
*Puede contener trazas de molusco

Burguer de atún rojo con alga wakame, cebolla marinada en lima y mayonesa de wasabi 14,90€
Red tuna burguer with wakame seaweed sauce, onion marinated in lime & wasabi mayonnaise
*Puede contener trazas de molusco, sulfitos y leche

El Bocadillo de ternera de Jaimie Óliver 13,90€
The Jaimie Oliver´s beef sandwich

Tosta de jamón ibérico y tomate 11,50€
Iberian ham toast with tomato

Tosta de salmón, pepino agridulce y queso cremoso 11,50€
Salmon toast with sweet-sour cucumber and creme cheese

Especialidades
Specialities

Lomo alto de vaca, verduras y papas (selección TXOGITXU) 28,90€
Beef steak with vegetables & potatoes (TXOGITXU selection)
*Puede contener trazas de pescado, molusco, leche, gluten, mostaza, soja, sésamo y huevo

Cube Roll de novillo argentino, verduras y papas 26,90
Argentinian steer loin with vegetables and potatoes
*Puede contener trazas de pescado, molusco, leche, gluten, mostaza, soja, sésamo y huevo

Abanico ibérico de bellota, verduras y papas 19,90€
Acorn-fed iberian pig "abanico" (fan-shaped cut that surrounds the ribs) with vegetables and potatoes
*Puede contener trazas de pescado, molusco, leche, gluten, mostaza, soja, sésamo y huevo

Wok udon de pollo con verduras 13,90€
Chiken wok udon

Tataki de atún rojo con vinagreta de yuzu y alga wakame 23,00€
Red tuna tataki with yuzu vinaigrette & wakame seaweed

Salmón a la plancha sobre verduras crujientes y espuma de espinacas 17,90€
Salmon & Spinachs with crispy vegetable
*Puede contener trazas de molusco, sulfitos, gluten, mostaza, soja, sésamo y huevo

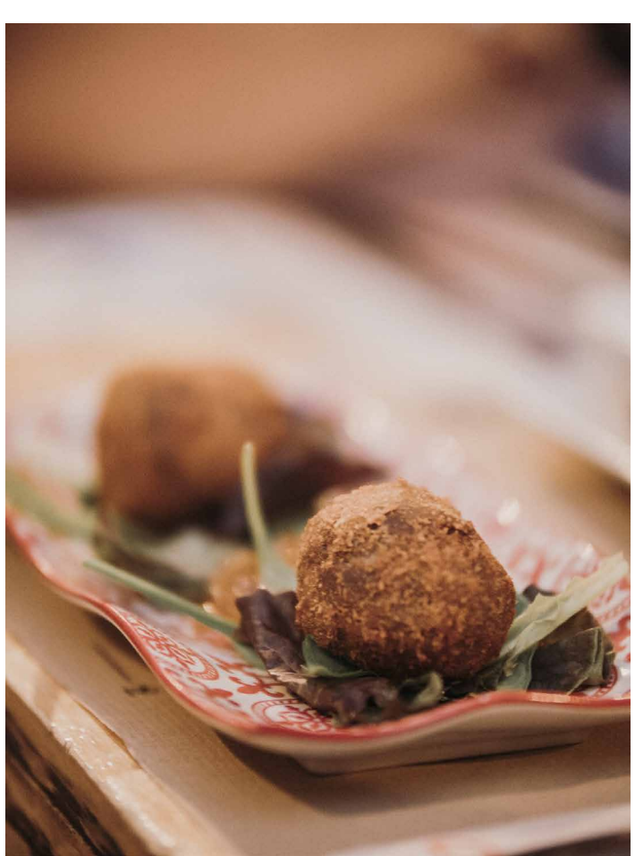
Postres
Desserts

Coulant de chocolate con helado 5,50€
Chocolate coulant with ice cream
*Puede contener trazas de frutos de cáscara.

Tartas caseras (Queso, Zanahoria y nueces) 5,20€
Homemade cakes (Cheese, Carrot & Nuts)
QUESO:
ZANAHORIA Y NUECES:
*Puede contener trazas de cacahuete, soja, sésamo y sulfitos.

Fruta de temporada 3,50€
Fresh fruit
*Sin Alérgenos

Banoffe (crujiente de galleta y chocolate, dulce de leche, plátano y nata) 5,20€
Banoffe (chocolate crumble, caramel sauce, banana and cream)



Vinos
Wines

Vinos
Wines

D.O. Rioja

Azpilicueta 3,90 - 20,50€

D.O. Ribera del Duero

Yllera 9 (Castilla y León) 3,50 - 18,50€
Tamiz 3,90 - 20,50€
Dehesa de los Canónigos 33,50€

Blanco
White wines

Bascarlón Rueda verdejo 3,80 - 18,00€
Chardonnay 3,90 - 20,50€
Perrito Faldero Semidulce 3,80 - 18,00€

Rosados
Rosé wines

Armentia y Madrazo 3,90 - 18,00€

Espumosos
Sparkling wines

Frizzante 5.5 Blanco 3,90 - 19,50€
Cava 3,90 - 21,00€

Bebidas
Drinks

Cervezas
Beers

Doble de Cerveza 3,50€
Copa de Cerveza 3,00€
1/3 Estrella de Levante 3,30€
1/3 Alhambra Especial 3,50€
1/3 Malquerida (Roja) 3,30€
1/5 Alhambra Especial 2,70€
Daura (Sin Gluten) 3,30€
1/3 Cerveza sin Alcohol 3,30€

Vermú
Vermouth

De la casa 3,50€
De garaje 4,00€
Aperol spritz 5,90€

Refrescos
Beverages

Sangría (vaso o jarra) (glass or jar) 3,90 - 16,50€
Tinto de Verano Red wine + lemon or soda 3,00€
Vino sin Alcohol No – alcoholic wine 2,90€
Agua Pequeña (33cl) Bottle of water 33cl 1,50€
Agua Grande (50cl) Bottle of water (50cl) 2,90€
Agua con Gas (50cl) Sparkling water (50cl) 2,90€
Coca cola, Fanta, Sprite 2,90€
Nestea, Aquarius 3,50€
Bitter rosso 2,90€
Tónica Royal Bliss 2,90€
Tónica Fever Tree, Royal Bliss Berry 3,00€
Appletiser 3,20€
Burn 3,50€

Bebidas
Drinks

Cafés
Coffees

Café solo Espresso 2,00€
Café con leche White coffee 2,00€
Café americano Black coffee 2,00€
Capuccino 3,20€
Café bombón Coffee & condensed milk 2,40€
Carajillo Coffe & licour 2,80€

Zumos
Juices

Zumo natural de naranja Fresh orange juice 3,20€
Melocotón, piña, naranja, tomate (Botella) Peach, pinapple, orange, tomato (Bottle) 2,80€

Té e Infusiones
Teas & Infusions

Té verde, negro, rojo, rooibos, canela, frutas del bosque, moruno,earl grey Teas: green, black, red, roiboos, cinamon,berries, moorish, earl grey 2,00€
Manzanilla Camomile 2,00€
Tila Lime flower 2,00€
Menta poleo Pennyroyal 2,00€

Chocolates
Chocolates

Batido de chocolate Chocolate milkshake 2,80€
Chocolate caliente Hot Chocolate 3,20€
Cola-Cao Milk & cacao 2,50€
Vaso de leche Glass of milk 1,80€