



la madraza
restaurante
COCINA TÍPICA GRANADINA



Nuestra Carta







RACIONES RATIONS

- 1.90 € Croquetas (unidad) 1 3 6 7 8
Croquettes (unit)
- 1.90 € Albóndigas (unidad) 1 3 8 9 10 11 12
Meatballs (unit)
- 9.00 € Berenjenas "Madraza" 1 3 7
Aubergine
- 11.00 € Callos Caseros 3 8 9 10 11
"Madraza" Tripe
- 10.50 € Tortilla "Sacromonte" 2 3 6
"Sacromonte" Omelette (local delicacy)
- 17.00 € Jamón con Habas 3
Cooked ham and broad beans
- 15.00 € Jamón con Melón
Ham with Melon
- 17.00 € 10.00€ Jamón Serrano
"Serrano" Ham
- 20.00 € 12.00€ Jamón Ibérico
"Iberian" Ham
- 16.00 € Tosta de J. Ibérico con salmorejo 1
Toast bread with "Iberian" ham with Salmorejo
- 3.00 € Pan Casero con Tomate 1
Homemade Bread with Tomato
- 15.00 € 10.00€ Queso Manchego 7
"Mancha" Cheese





RACIONES RATIONS

- 18.50 € Choto al ajillo "Madraza" 8 9 10 11 12
Calf to the chopped garlic
- 13.00 € Flamenquines (unidad) 1 3 7
Stuffed pork steak rolled york
- 10.00 € Ensaladilla Rusa 2 3 7 6
"Russian" Salad
- 10.00 € Chistorra de Güéjar
Chistorra (garlic sausage) of "Güéjar Sierra"
- 10.00 € Morcilla de Güéjar
Blood Sausage of "Güéjar Sierra"
- 10.00 € Chorizo de Güéjar
Spicy Sausage
- 11.00 € Sesos Rebozados 1 3
Brains in batter
- 2.50 € Tortitas de Camarones 1 2 3 4
Shrimp pancakes
- 14.00 € Queso de Cabra frito con salsa de frambuesa 1 7 8
Fried Goat Cheese with Rapsberry Sauce
- 8.00 € Arroz de la casa 1 2 4 6 8 9 10 11 12 14
House Rice
- 28.00 € Paella Especial Mixta (mínimo 2 personas) 1 2 4 6 8 9 10 11 12 14
Special Paella (min. 2 people) - It takes over 30 minutes





ENSALADAS SALADS

- 15.00 € Ensalada "Madraza" 4 6 8 9 10
"Madraza" House Salad
- 12.00 € Ensalada de la huerta 6 9 10
Mixed Salad
- 16.00 € Ensalada Tropical 2 3 4 5 7 8 9 10 14
Tropical Salad
- 14.00 € Cogollitos con Melva 4
Hearts of lettuce with Melva
- 14.00 € Cogollitos con Ajos y Anchoas 4
Hearts of lettuce with garlic and anchovies
- 14.00 € Cogollitos con Ajos y Nueces 8
Hearts of lettuce with garlic and walnuts
- 14.00 € Cogollitos con Queso y Miel de caña 7
Hearts of lettuce with cheese and honey
- 10.00 € Tomate aliñado
Flavored tomato
- 15.00 € Tomate mixto con Anchoas y Melva 4
Flavored tomato with anchovies and melva
- 16.00 € Parrillada de Verduras de Temporada
Grilled seasonal Vegetables



SOPAS SOUPS



- 7.00 € Sopa "Madraza" 1 3 9
"Madraza" House Soup
- 7.00 € Sopa Sevillana 2 3 4 7
Fish and mayonnaise Soup
- 7.00 € Sopa de ajo, jamón y huevo 3
Garlic, ham and egg Soup
- 7.00 € Gazpacho "Madraza" (en temporada)
Cold Soup made from tomatoes, peppers, cucumber, garlic, onion,
olive oil and salt
- 4.00 € Vaso de Gazpacho (en temporada)
"Gazpacho" Glass
- 7.00 € Salmorejo "Madraza" (en temporada) 1 3
A kind of gazpacho cream with egg and ham

HUEVOS OMELETTES AND SCRAMBLED

- 14.00 € Huevos revueltos con morcilla y piñones 3 8
Scrambled eggs with blood sausage and pine nuts
- 14.00 € Revuelto de Gambas y Ajetes 2 3
Scrambled eggs with prawns and green garlic shoots
- 14.00 € Huevos rotos con jamón y patatas 3
Scrambled eggs with ham and potatoes
- 14.00 € Revuelto de Espárragos, Jamón y Gambas 2 3
Scrambled eggs with Asparagus, Ham and Prawns
- 10.50 € Tortilla "Sacromonte" 2 3 6
"Sacromonte" Omelette (local delicacy)
- 10.00 € Tortilla de Habas 3
Broad Beans Omelette
- 10.00 € Tortilla de Gambas 2 3
Prawns Omelette
- 10.00 € Tortilla de Jamón 3
Ham Omelette
- 8.00 € Tortilla Española 3
"Spanish" Omelette (with potatoes)





PESCADOS FISH

- 13.00 € Rape frito en Adobo 1 4 8 9 10 11 12
Marinated Fried Monkfish
- 18.00 € Rape a la Plancha 4
Grilled Monkfish
- 16.00 € Gambón con Jamón al Jerez 2 12
Prawns with Ham with a Sherry dressing
- 18.00 € Bacalao a la Roteña 14
Roteña Cod
- 16.00 € Gambas al Pil-Pil 2 8 9 10 11
"Pil-Pil" Prawns
- 25.00 € Calamar Nacional a la Plancha 14
Grilled National Squid
- 12.00 € 9.50 € Calamares (fritos) 1 14
Fried Squid
- 12.00 € 9.50 € Boquerones 1 4
Fried Anchovies
- 15.00 € Almejas Salteadas 12 14
Clams sauteed
- 18.00 € Bacalao al Pil-Pil con Gambón 4 8 9 10 11
Cod to "Pil-Pil" with prawns
- 18.00 € Brocheta de pescado 2 4
Monkfish and prawns Skewer
- 19.00 € Fritura Variada de Pescado 1 2 4 14
Fried Fish Varied
- 30.00 € Parrillada de Pescado (para 2 personas) 2 4 14
Grilled fish varied (for 2 people)
- 2.50 € / UD Anchoas de "Santoña" (unidad) 4
"Santoña" Anchovies (unit)
- 18.00 € Dorada a la espalda 4
Golden fish or sea bass back



CARNES

MEAT



- 16.00 € Solomillo de Cerdo
Pork Tenderloin
- 18.00 € Solomillo al estilo "Albayzín" 8 9 10 11
"Albayzín" Pork Tenderloin
- 17.00 € Brocheta de Solomillo de Cerdo
Pork Tenderloin Skewer
- 9.00 € Bistec de Cerdo
Pork Steak
- 12.00 € Manitas de cerdo 1 8 13
Trotters
- 19.00 € Chuletillas de Cordero
Lamb Cutlets
- 26.00 € Solomillo de Ternera a la parrilla
Grilled Beef Sirloin
- 26.00 € Entrecot
Entrecote
- 22.00 € Tomahawk de cerdo
Pork tomahawk
- 12.00 € Lomo al ajillo
Loin with garlic
- 18.50 € Carrillada ibérica
Iberian cheeks
- 26.00 € Puntas de Solomillo de Ternera
Beef Sirloin Tips
- 16.00 € Trinchado "Madraza" 12
Carving Beef Steak
- 13.00 € Pechuguitas en salsa de Mostaza 1 3 7 8 9 10 11 12
Chicken breasts with mustard sauce
- 17.00 € Rabo de Toro 1 6 7 8 9 10 11
Oxtail (Tail of bull)
- 30.00 € Parrillada de Carnes Ibéricas (para 2 personas)
Grilled Iberian meats (for 2 people)
- 19.00 € Ración de Carne Ibérica (Solomillo, Presa o Secreto)
Ration of Iberian Meat

Salsas - Sauces

Mostaza - Mustard

7 8 9 10 11

Chimichurri

8 9 10 11 12

Pimienta Verde - Green Pepper

7 8 9 10 11

Jamón y Setas - Ham and mushrooms

7 8 9 10 11

Roquefort

7 8 9 10 11



13.00 €

Nº 1 Plato "Alpujarreño":

Filete de cerdo con patatas, Morcilla, Chorizo, Jamón, Huevo Frito y pan.

1 3

Pork Steak with potatoes, blood sausage, spicy sausage, ham, fried egg and bread.



Parrillada de verduras de temporada con productos ecológicos.

Grilled seasonal vegetables with ecological products.



16.00 €

Nº 2 Parrillada de verduras

Grilled vegetables

Menú diario de Lunes a Viernes



Tosta de jamón de bellota con salmorejo 1

Toast bread with Iberian ham with salmorejo

16.00 €



13.00 €

1 3 7

Flamenquin

Flamenquin

Stuffed pork steak rolled york

Sugerencias *Suggestions*



Raciones de Jamón Ibérico y Serrano
Iberian ham and Serrano ham

Platos del día *Dishes of the day*

8.00 € plato

Alérgenos consultar
consult allergens



Fabada



Potaje de garbanzos y cardos
chickpea potage and thistles

Sugerencias *Suggestions*



Alcachofas con almejas y Gambón **18.50 €** 1 2

Artichokes with clams and prawns



Mollejas de cordero salteadas **19.00 €**

Sautéed lamb sweetbreads



Cocochas de bacalao al pil-pil con Gambón y almejas **19.50 €** 2 4

Cod cocochas al pil-pil with prawns and clams



POSTRES CASEROS HOMEMADE DESSERTS



- 4,75 € Flan "Madraza" 3 7
"Madraza" Creme Caramel
- 4,75 € Tocinito de Cielo 3
Sweet made with egg yolk and sugar
- 4,75 € Copa de Helado Variado 7
Mixed Ice Cream Cup
- 4,75 € Fresas con Nata (en temporada) 7
Strawberry and Cream (in season)
- 2,75 € Fruta del Tiempo
Fruit of the Season
- 4,25 € Sorbete de Limón 1 3 6 7 8
Lemon Sorbet
- 5,75 € Tarta al whisky 1 3 7 8
Whisky ice cream cake
- 5,75 € Tarta de Queso 1 3 7 8
Cheesecake



Sugerencia de la casa

Pregunte por nuestras tartas caseras

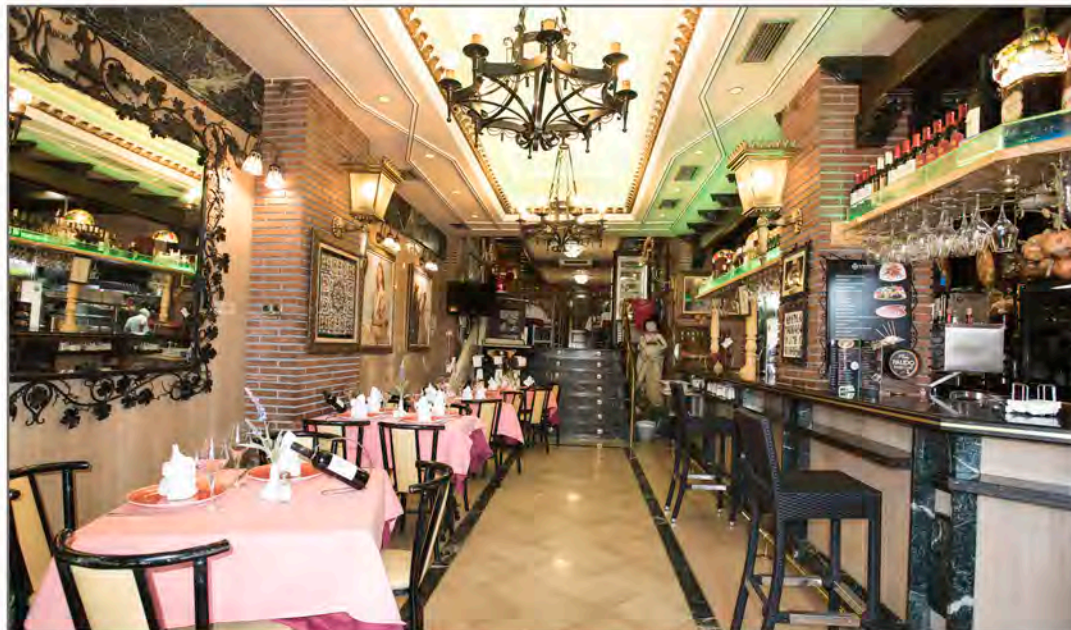
Ask for our homemade cakes





*Elaboramos nuestros platos con
Productos de la tierra
de la mejor calidad*

ESTE ES UN LUGAR ESPECIAL



“ La hostelería es como una obra de teatro: cuando abres la puerta empiezas a actuar para que los clientes disfruten al máximo ”.

Luís y Adriano llevan toda la vida sobre este peculiar escenario.

Curtidos durante casi 35 años tras la barra de mítico restaurante los Manueles, que clausuró su local fundacional en 2005.

A posteriori rescataron el nombre de la primera universidad de Granada, de origen árabe, La Madraza, para continuar ofreciendo lo mejor de la gastronomía local.

Pero la identidad de la Madraza es andaluza. Su decoración, en parte heredada de aquellos Manueles originarios, y sobre todo su cocina ponen el acento a una propuesta culinaria construida en torno al jamón ibérico y serrano, a los platos de cuchara y a sabores muy de la casa, como las croquetas o el rabo de toro.

Recomendación, casualidad o costumbre son los tres caminos para llegar aquí por primera vez. En adelante, La Madraza es un hábito inevitable.

Que comience la función.

Por eso este restaurante es un lugar por descubrir.

ICONOS ALÉRGENOS



Los precios de esta carta se verán incrementados con el 10% de iva