

RESTAURANTE

¡Nos complace informarles que toda nuestra carta está libre de gluten!

Desde entrantes hasta postres.

Nuestro personal está capacitado para brindarle información sobre los ingredientes y ayudarle a elegir las opciones adecuadas para usted.

We are pleased to inform you that our entire menu is gluten-free!

From starters to desserts.

Our staff is trained to provide you with information about the ingredients and help you choose the right options for you.



ENTRANTES STARTERS

HABITAS BABY CON JAMÓN

Jugosas habitas baby, ajo y jamón

BABY BROAD WITH SERRANO HAM

Meaty baby broad with garlic and ham.

(8.50)

ALCACHOFAS BABY CON GULAS

Tiernas alcachofas baby, ajo y gulas.

BABY ARTICHOKE WITH GULAS

Tender baby artichokes hearts with garlic and fish.

(8.90)

PIMIENTOS DEL PADRÓN

Unos pican y otros no.

SMALL GREEN PEPPERS "DE PADRÓN"

Some of them are spicy and some of them not.

(7.50)

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA

FRIED EGGPLANTS WITH CANE HONEY

(9.00)

LAGRIMITAS DE POLLO - CHICKEN "LAGRIMITAS"

Tiritas de pollo marinadas y rebozadas.

Marinated chicken strips rolled in bread.

(10.00)

PATATAS FRITAS CASERAS - HOMEMADE FRIES

(4.00)

PATATAS BRAVAS - "BRAVAS" FRIES

(5.00)

BOQUERONES AL VINAGRE - VINEGAR ANCHOVIES

Frescos, caseros, seguros y exquisitos boquerones al vinagre.

(Media 8.00, Completa 10.50)

Very fresh, homemade, safety and exquisite

anchovies macerated in vinegar.

(Half p. 8.00, Full p. 10.50)

LANGOSTINOS O CALAMARES AL PIL-PIL

PIL-PIL PRAWNS OR SQUIDS

Langostinos salteados con ajo y cayena, receta tradicional.

¡Picante!

Prawns sautéed with garlic and cayenne, traditional recipe. Spicy!

(10.00)

LOMO EN MANTECA - PORK LOIN IN LARD

(Media 7.50, Completa 11.00)

(Half p. 7.50, Full p. 11.00)

PARA LOS PEQUES

POLLO EMPANADO (5.50)

Filete de pollo empanado, acompañado de patatas fritas caseras.

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA (5.00) 🚫

Espaguetis con salsa de tomate casera y carne.

LAGRIMITAS DE POLLO (6.00)

Tiritas de pollo marinadas y rebozadas.

HAMBURGUESA MIXTA (6.50)

Acompañada de patatas fritas.

NUGGETS DE POLLO (7.00)

6 uds, acompañas de patatas fritas.

FOR CHILDREN

FRIED CHICKEN BREAST (5.50)

Fried chicken breast served with homemade fries.

SPAGHETTI BOLOGNESE (5.00) 🚫

Spaghetti with homemade tomato sauce and meat.

CHICKEN "LAGRIMITAS" (6.00)

Marinated chicken strips rolled in bread.

MIXED BURGER (6.50)

With homemade fries.

CHICKEN NUGGETS (7.00)

6 pieces, with homemade fries.



LA HUERTA

SALADS

ENSALADILLA AL PILPIL - PILPIL RUSSIAN SALAD

Patata, mayonesa, zanahoria y gambas.

(Media 6.50, Completa 9.30)

Potatoes, mayonesse, carrot and prawns.

(Half portion 6.50, Full portion 9.30)

COGOLLOS DE LECHUGA Y ANCHOAS

LETTUCE HEARTS WITH ANCHOVIES

Cogollos de lechuga, ajo, aceite de oliva y vinagre (8.00)

Con Anchoas del Cantábrico, 6 uds (13.00)

Lettuce hearts, garlic, olive oil and vinegar (8.00)

With Anchovies from Cantábrico (13.00)

ENSALADA DEL GUARDIA - "DEL GUARDIA" SALAD

Tomate, cebolla y atún.

Tomato, onion and tuna.

(10.00)

ENSALADA DE GAMBAS - PRAWNS SALAD

Gambas, piña, manzana, lechuga y salsa rosa.

Prawns, pineapple, apple, lettuce and fry sauce.

(11.00)



ENSALADA DE LA NIÑA - "LA NIÑA" SALAD

Lechuga, tomate, apio, zanahoria, maíz, queso fresco de cabra y salmón ahumado, aliñada con vinagreta de miel de caña.

Lettuce, tomato, cellery, carrot, corn, fresh goat cheese, smoked salmon and seasoned with cane honey vinagrette.

(12.00)

ENSALADA DE POLLO - CHICKEN SALAD

Lechuga, maíz, piña, pollo, manzana y salsa rosa.

Mixed lettuce, cornfield, pineapple, chicken, apple and pink sauce.

(10.50)

ENSALADA MIXTA - MIXED SALAD

Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha, huevo cocido y atún.

Lettuce, tomato, carrot, beetroot, boiled egg and tuna.

(9.00)

ENSALADA CÉSAR - CAESAR SALAD

Lechuga, queso parmesano, pan tostado, pollo y salsa César.

Lettuce, parmesan cheese, toasted bread, chicken and caesar sauce.

(11.00)

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS - SALAD ROASTED PEPPERS

Pimientos, cebolla y tomate en tacos.

Peppers, onion and tomato.

(10.00)

PARRILLADA DE VERDURAS - GRILLED VEGETABLES

Calabacín, tomate, cebolla, espárragos, pimientos y setas.

Zucchini, tomato, onion, asparagus, peppers and mushrooms.

(10.40)

IBÉRICOS

JAMÓN IBÉRICO - IBERIAN HAM

Jamón 75% cebo.

Iberian ham 75% cebo.

QUESO CURADO - MANCHEGO CHEESE

SALCHICHÓN IBÉRICO - IBERIAN SAUSAGE

CHORIZO IBÉRICO - "CHORIZO"

CAÑA DE LOMO - "LOMO"

(Media 9.50, Completa 16.00)

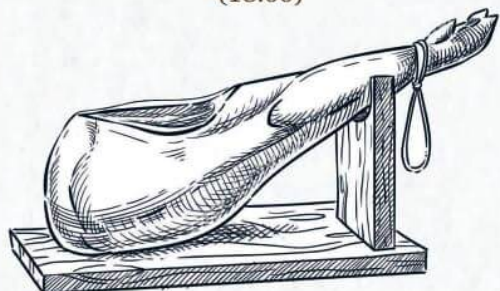
(Half p, 9.50, full p. 16.00)

SURTIDO IBÉRICO - IBERIAN ASSORTMENT

Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso Manchego.

Ham, Lomo, Chorizo, sausage and manchego cheese.

(18.00)



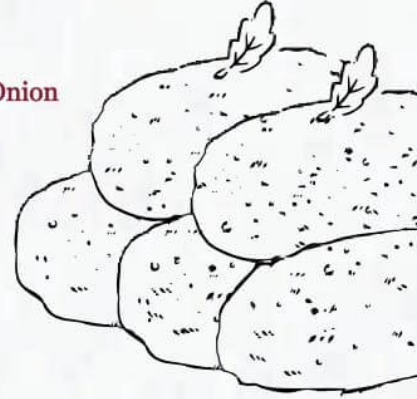
CROQUETADAS

CROQUETTES

4 Quesos	4 Cheese
Lomo en manteca	Pork loin in lard
Morcilla con manzana	Black pudding and apple
Chorizo	Chorizo
Boloñesa	Bolognese
PilPil	PilPil
Pulpo	Octopus
Jamón Ibérico	Iberian ham
Puchero	"Puchero"
Pollo curry con mango	Chicken curry and mango
Espinacas	Spinach
Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada	Goat cheese and Caramelised Onion

6 ud | 12 ud

(Media 8.50, Completa 14.00)
(Half p, 8.50, full p. 14.00)



SARTENÁS

SCRAMBLED

Sartená de EL ARROYO

Patatas, huevo y verduras salteadas.
French fries, eggs and vegetables.
(8.30)

Sartená de LA COSTA

Patatas, huevo, ajetes, gulas y gambas.
French fries, eggs, garlic, gula and prawns.
(11.00)

Sartená de EL PUEBLO

Patatas, huevo, jamón y chorizo ibérico.
French fries, eggs, ham and ibericam chorizo.
(11.00)

Sartená de CHISTORRA

Patatas, huevos fritos y chistorra.
Potatoes, fried egg & Chistorra sausage.
(10.00)


Sartená de SETAS CON GAMBAS

Patatas, huevo, gambas, setas y ajo.
Potatoes, egg, prawns, fungi and garlic.
(11.00)


REBANÁS

BIG TOASTED BREAD


MANCHEGA

Jamón Ibérico, queso manchego y aceite de oliva.
Iberian ham, manchego cheese and olive oil.
(11.00) 


IBÉRICA

Jamón Ibérico, tomate y aceite de oliva.
Iberian ham, tomato and olive oil.
(10.00) 

NÓRDICA

Salmón ahumado, queso Philadelphia y un toque de eneldo.
Smoked salmon, Philadelphia cream of cheese and a touch of dill.
(11.50) 


DEL MAR

Gulas, langostinos y una capa de Ali-Oli.
"Gulas", prawns & Ali-Oli.
(11.00) 


CANTÁBRICO

Anchoa, boquerones en vinagre y pimientos del piquillo.
Anchovy, anchovies in vinegar & "piquillo" peppers.
(11.00) 

PRESA CON HUEVO DE CODORNIZ

Presa, huevos de codorniz, ali-oli, ajo y perejil.
Tender pork loin, ali-oli, garlic and parsley.
(12.00) 

CATETA

Lomo de Orza casero y Pimientos del Padrón.
Pork loin in lard and small green peppers.
(12.00) 



Sin gluten +1.00€
Gluten free

BOCADO A BOCADO

BITE BY BITE

CRESTA

Hamburguesa pequeña picante servida en pan de chapata con lechuga y tomate.

Mini spicy burger served with local bread, lettuce and tomato.

(3.00) 🌱

CON HUEVO (3.60)

WITH EGG (3.60)

Sin gluten
Gluten free +0.30€

HAMBURGUESA DE BUEY - GREAT BEEF BURGUER

Cebolla, lechuga, tomate y salsa barbacoa.

Guarnición a elegir.

Onion, lettuce, tomato and barbecue sauce.

With accompaniment.

(9.50) 🌱

Sin gluten
Gluten free +1.00€

GRAN HAMBURGUESA DE LA NIÑA

GREAT BEEF "LA NIÑA" BURGUER

Huevo, bacon, queso, lechuga, tomate,

cebolla y salsa barbacoa.

Guarnición a elegir.

Egg, bacon, cheese, lettuce, tomato,

onion and barbecue sauce.

With accompaniment.

(11.00) 🌱

Sin gluten
Gluten free +1.00€

GRAN HAMBURGUESA DE 300 GRS

GREAT BEEF. 300 GRS

Queso de cabra y cebolla caramelizada.

Guarnición a elegir.

Goat cheese and caramelized onion.

With accompaniment.

(13.50) 🌱

Sin gluten
Gluten free +1.00€

MONTADITO SERRANO - SERRANO MONTADITO

Filete de cerdo, pimiento verde, jamón serrano,

mayonesay tomate triturado, servido

en pan de chapata.

Pork loin sandwich, with our local bread,

green pepper, serrano ham, mayonesse and

tomato, with our local bread.

(3.00) 🌱

Sin gluten
Gluten free +0.30€

MONTADITO VEGETAL - VEGETARIAN MONTADITO

Pimiento verde y rojo, tomate, cebolla y setas variadas,

servido en pan de chapata.

Red and green Pepper, tomato, onion and mushrooms

with our local bread.

(2.80) 🌱

Sin gluten
Gluten free +0.30€

TAPAS

TIRITAS DE CERDO A LA CREMA CON FRUTAS

PORK WITH CREAM AND FRUIT

(3.50)

RULITOS DE TERNERA Y BACON

BEEF AND BACON ROLLS

(3.50)

ESTOFADO DE TERNERA - BEEF STEW

(3.50)

ALBÓNDIGAS EN SALSA DE ALMENDRAS

MEATBALLS WITH ALMOND SAUCE

(3.00)

MAGRO CON TOMATE - CUBES AND TOMATO

(2.40)

ENSALADILLA RUSA AL PILPIL - PILPIL RUSSIAN SALAD

(2.50)

ATÚN A LA NIÑA - TUNA WITH TOMATO

(3.50)

JIBIA EN SALSA - CUTTLEFISH IN SAUCE

(3.50)



PINCHOS

PINCHITO DE POLLO - CHICKEN ON SKEWER

Con aliño picante casero y servido con patatas fritas caseras.

With our homemade spicy dressed and served with homemade fries.

(2.90)

PINCHITO DE CERDO - PORK ON SKEWER

Con aliño picante casero y servido con patatas fritas caseras.

With our homemade spicy dressed and served with homemade fries.

(2.90)

PINCHITO DE TERNERA - BEEF ON SKEWER

Ternera de primera calidad, servido con patatas fritas caseras.

Tender beef served with homemade fries.

(3.10)

PINCHITO VEGETAL - VEGETABLES ON SKEWER

Piezas de verduras a la plancha, servido con patatas fritas caseras.

Pieces of vegetables grilled and served with homemade fries.

(2.80)

PINCHITO DE LANGOSTINOS - PRAWNS ON SKEWER

Sobre cama de lechuga y tomate con vinagreta de Miel de caña.

On lettuce and tomato bread with cane honey vinaigrette.

(3.50)

DEL MAR AL PLATO

FROM THE SEA



ATÚN A LA PLANCHA - GRILLED TUNA

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(17.00)

ROSADA A LA PLANCHA O FRITA - GRILLED OR FRIED PINK CURKEED

Servida con ensalada y ali-oli.
Guarnición a elegir.
Served with salad and ali-oli.
With accompaniment.
(15.00)

PEZ ESPADA A LA PLANCHA - GRILLED SWORDFISH

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(16.00)

SALMÓN A LA PLANCHA - GRILLED SALMON

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(15.50)

LENGUADO A LA PLANCHA - GRILLED SOLE

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(19.00)

CHOCO A LA PLANCHA - GRILLED CUTTLEFISH

Servido con lechuga y tomate.
Served with lettuce and tomato.
(11.00)

CALAMAR A LA PLANCHA - GRILLED SQUID

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(18.00)

CHIPIRONES A LA PLANCHA - GRILLED SMALL SQUIDS

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(12.00)

BACALAO A LA VIZCAINA - "A LA VIZCAINA" CODFISH

Guarnición a elegir.
Codfish piece with vegetables red sauce.
With accompaniment.
(16.50)

BACALAO EN SALSA DE GAMBAS - CODFISH WITH PRAWNS SAUCE

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(16.50)



PESCAITO FRITO

FRIED FISH

BOQUERONES VITORIANOS - FRIED ANCHOVIES

(9.00)

ADOBO - "ADOBO"

(9.50)

BOQUERONES AL LIMÓN - LEMON FRIED ANCHOVIES

(11.00)

CHANQUETES - SILVER FISH

Con huevo frito y pimientos asados.
With fried egg and roasted pepper.
(9.50)

PULPO - OCTOPUS

(10.50)

CALAMARES - FRIED SQUIDS

(9.50)

JIBIA - CUTTLEFISH

(9.50)

BACALAO - CODFISH

(9.50)

FRITURA PARA DOS PERSONAS

FRIED FISH FOR TWO PEOPLE

24€

ARROCES Y MÁS...

RICES & MORE...

Para dos personas
+
botella de vino de la casa
o
jarra de cerveza 1l.



For two people
+
bottle of house wine
or
jar of beer 1l.

Puedes elegir:

Carne | Marisco | Mixta
Negra | Ibérica | Arroz Caldoso
Fideuá

28€

You can choose:

Meat | Seafood | Mixed
Black | Iberian | Rice soup
Fideuá

PLATOS DE LA TIERRA FROM THE LAND

PLATO DEL GUARDIA

GUARDIA'S PLATE

(Chorizo, lomo, pimiento, patatas y huevo)
Pork fillet, red and green pepper, onion and tomato.
(13.00)

PLUMA IBÉRICA - IBERIAN "PLUMA"

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(18.00)

SECRETO IBÉRICO - IBERIAN SECRET

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(18.00)

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO

MEDALLIONS OF SIRLOIN

Con salsa a la pimienta o roquefort.
Guarnición a elegir.
Pork tenderloin with pepper or roquefort sauce.
With accompaniment.
(15.50)

BROCHETA DE SOLOMILLO DE CERDO

PORK FILLET SKEWER

Pimiento rojo y verde, cebolla y tomate.
Guarnición a elegir.
Pork fillet, red and green pepper, onion and tomato.
With accompaniment.
(16.00)

SOLOMILLO DE TERNERA - BEEF TENDERLOIN

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(25.00)

ENTRECOT DE TERNERA - BEEF ENTRECÔT

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(18.00)

PRESA IBÉRICA - IBERIAN "PRESA"

Acompañada de Salsa a la Pimienta.
Guarnición a elegir.
With pepper sauce.
With accompaniment.
(16.00)

CACHOPO

Filete de Ternera empanado con jamón serrano y queso.
Guarnición a elegir.
Breaded beef fillet with serrano ham and cheese.
With accompaniment.
(18.00)

FLAMENQUÍN CORDOBÉS

Carne de cerdo, huevo picado, jamón serrano y pimientos del piquillo.
Guarnición a elegir.
Pork, egg, serrano ham and piquillo peppers.
With accompaniment.
(15.00)

ESPECIALIDADES DEL GUARDIA

EL GUARDIA SPECIALITIES

ALBÓNDIGAS EN SALSAS DE ALMENDRAS

MEATBALLS IN ALMOND SAUCE

Guarnición a elegir.
(Media 9.00, Completa 13.00)
With accompaniment.
(Half p. 9.00, Full p. 13.00)

ESTOFADO DE TERNERA - BEEF STEW

Guarnición a elegir.
(Media 9.00, Completa 14.00)
With accompaniment.
(Half p. 9.00, Full p. 14.00)

LOMO AL VINO DE MÁLAGA

PORK LOIN IN MÁLAGA WINE SAUCE

Filetitos de Lomo de Cerdo y salsa al Vino Dulce y Pasas.
Guarnición a elegir.
(Media 8.00, Completa 12.00)
Pork loin with sweet wine sauce with raisins.
With accompaniment.
(Half p. 8.00, Full p. 12.00)

MANITAS DE CERDO - PIG'S TROTTERS

Manitas de Cerdo estofadas al Vino de Jerez.
Guarnición a elegir.
(Completa 15.00)
Pig's trotters stew with vegetables and Jerez wine.
With accompaniment.
(Full portion 15.00)

RABO DE TORO - OXTAIL

Guarnición a elegir.
With accompaniment.
(18.00)

RULITOS DE TERNERA Y BACON - BEEF AND BACON ROLLS

Rulitos de filete de Ternera rellenos de bacon. Guarnición a elegir.
(Media 9.00, Completa 13.00)
Beef loin rolls stuffed with bacon.
With accompaniment.
(Half portion 9.00, Full portion 13.00)

TIRITAS DE POLLO AGRIDULCE - DON JUAN CHICKEN

Pechuga de pollo con Salsa Agridulce. Guarnición a elegir.
(Completa 12.00)
With Jerez Vinegar and Málaga sweet wine sauce.
With accompaniment.
(Full portion 12.00)

TIRITAS DE POLLO EN SALSAS DE GAMBAS

CHICKEN WITH PRAWN SAUCE

Pechuga de pollo acompañada de Salsa de Gambas.
Guarnición a elegir.
(Completa 13.50)
Juicy chicken thigh with prawns sauce.
With accompaniment.
(Full portion 13.50)

TIRITAS DE CERDO A LA CREMA CON FRUTAS

PORK WITH CREAM AND FRUIT

Hecho con nata y trocitos de frutas. Guarnición a elegir.
(Media 7.00, Completa 10.50)
With cream sauce and mixed fruits. With accompaniment.
(Half portion 7.00, Full portion 10.50)

ATÚN A LA NIÑA DEL GUARDIA

"LA NIÑA DEL GUARDIA" TUNA

Acompañados de Salsa de Tomate y Cebolla. Guarnición a elegir.
(Media 9.50, Completa 14.50)
With tomato sauce and onion. With accompaniment.
(Half portion 9.50, Full portion 14.50)

JIBIA EN SU SALSAS - CUTTLEFISH IN SAUCE

Guisada en su salsa, con de guisantes.
Guarnición a elegir.
(Completa 13.00)
Cooked in their sauce with peas.
With accompaniment.
(Full p. 13.00)

SALSAS - SAUCES



Miel y mostaza	Honey and mustard
César	Caesar
Ali-Oli	Yoghourt
 Pimienta	Pepper
Roquefort	Roquefort
Barbacoa	Barbecue

Pequeño - Small (1.00) Grande - Big (1.80)

PAN - BREAD (1.00)

PITUFO CELIACO - SMALL GLUTEN-FREE BREAD (1.20)

Por favor, si tienen alguna alergia avisen al camarero.
Please if you have any allergies, tell to the waiter.

*Todos los platos marcados con  llevan gluten.
*The dishes marked with  have gluten
IVA incluido / VAT included.



Pregunte a nuestros camareros para más información de alérgenos.
Ask your waiter for more information.

VINOS

WINES



Tintos

Red Wine

Ribera	COPA	BOTELLA
PORTIA ROBLE	3.00 €	14 €
PROTOS		15 €
CONDADO DE ORIZA		13 €

Rioja	COPA	BOTELLA
RAMÓN BILBAO (crianza 2018)	3.50 €	18 €
ARNEGUI (crianza 2017)	3.00 €	14 €

Casa	COPA	BOTELLA
CAMPO DE BORJA		
COTO DE HAYAS	2.60 €	12 €

Rosado

Sparkling pinkwine

	COPA	BOTELLA
COTO DE HAYAS	2.60 €	12.00 €
SADA		15.00 €
PEÑASCAL		16.00 €
MATEUS ROSÉ		16.00 €
CHENET ROSADO		14.00 €



Blancos

White Wine

	COPA	BOTELLA
COTO DE HAYAS	2.60 €	12 €
BARBADILLO	2.80 €	13 €

Rueda	COPA	BOTELLA
COTO DE HAYAS (VERDEJO)	2.70 €	13 €
ANALIVIA (VERDEJO)	2.90 €	14 €
FINCA ARIADNA (VERDEJO)	2.80 €	13 €

Seco	COPA	BOTELLA
BARREDERO	2.90 €	14 €

Semidulce	COPA	BOTELLA
FLOR DE ELADO	2.90 €	14 €

Afrutado	COPA	BOTELLA
AZULO	2.90 €	14 €

Cava

	BOTELLA
FREIXENET BENJAMIN	4 €
JUVÉ & CAMPS	28 €
JUVÉ & CAMPS BENJAMÍN	14 €

BEBIDAS

DRINKS

REFRESCOS	2,20 €
AQUARIUS	2,40 €
NESTEA LIMÓN	2,40 €
NESTEA MARACUYÁ	2,40 €
AGUA 0.5L	1,50 €
AGUA CON GAS 0.5L	2,50 €
BITTERKAS	1,70 €
CASERA BLANCA 0.5L	1,70 €
CASERA LIMÓN 0.5L	1,70 €

Botellas

Bottles

ALHAMBRA ESPECIAL	2,20 €
ALHAMBRA TRADICIONAL	2,00 €
ALHAMBRA VERDE	2,80 €
ALHAMBRA ROJA	2,80 €
ALHAMBRA RADLER	2,20 €
ALHAMBRA SIN ALCOHOL	2,50 €
MAHOU	2,50 €
MAHOU 0'0 TOSTADA	2,50 €
MAHOU SIN GLUTEN	2,50 €
MAGNA	2,50 €
CRUZCAMPO	2,50 €
ALCÁZAR	2,50 €
ÁGUILA SIN FILTRAR	2,60 €
ÁGUILA	2,20 €
HEINEKEN	3,00 €
HEINEKEN 0'0	3,00 €
KOPPARBERG STRAWBERRY & LIME	4,00 €

Barril

Draft beer

CAÑA	1,60 €
COPA	2,00 €
PINTA	3,00 €



Tinto Verano

TUBO	1,70 €
PINTA	3,00 €

Sangría

de tinto o blanco

COPA	5,50 €
JARRA 1L	15,00 €

