

---

**COCINA  
MEDITERRÁNEA  
DE MERCADO**

---

REST.

**530**  
ROMANILLA

---

**MENÚ**

— ✂ —  
**ENTRANTES**  
 STARTERS

|  | RACIÓN | 1/2 RACIÓN | TAPA |  | RACIÓN | 1/2 RACIÓN | TAPA |
|--|--------|------------|------|--|--------|------------|------|
| <b>Ensaladilla de patata con espárragos blancos, atún, huevo y mahonesa</b><br>Potato salad with white asparagus, tuna, egg and mayonnaise | 10.00  | 7.20       | 4.50 | <b>Parrillada de verduras de temporada con foie de pato</b><br>Grilled seasonal vegetables with foie   | 16.50  | ∞∞         | ∞∞   |
| <b>Queso viejo de oveja D.O. La Mancha (120 g.)</b><br>Cured Manchego cheese D.O. La Mancha (120 g.)                                       | 14.90  | 8.40       | 4.50 | <b>Flamenquín cremoso de boletus</b><br>Flamenquín (breaded, deep-fried pork and ham fillet) with creamy porcini mushroom sauce                                      | 12.00  | ∞∞         | ∞∞   |
| <b>Jamón serrano alpujarreño «a cuchillo» (120 g.)</b><br>Hand-sliced Alpujarra cured ham (120 g.)   | 14.90  | 7.90       | 4.50 | <b>Carpaccio de buey con rúcula, queso grana padano y aceite de oliva</b><br>Aged beef carpaccio with rocket, Grana Padano cheese and olive oil                      | 18.40  | 10.50      | 5.50 |
| <b>Jamón ibérico de bellota Gran Reserva (120 g.)</b><br>Iberian, acorn-fed cured ham Gran Reserva (120 g.)                                | 24.00  | 14.50      | 6.50 | <b>Paté de perdiz casero</b><br>Homemade partridge pâté  | 14.90  | 8.00       | ∞∞   |
| <b>Croquetas caseras de jamón</b><br>Homemade cured ham croquettes   | 10.50  | 6.70       |      | <b>Foie de pato mi-cuit y lacado de caramelo de Oporto</b><br>Duck Foie gras mi-cuit with Port reduction glaze   | 18.50  | 13.20      | 6.00 |
| <b>Croquetón ibérico 5J (100 g.)</b><br>Large Iberian 5J cured ham croquette (100g.)   | ∞∞     | ∞∞         | 2.80 | <b>Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera, cristal de sal y aceite de oliva</b><br>Galician-style octopus with smoked paprika (La Vera), rock salt and olive oil | 18.50  | 11.80      | 5.50 |
| <b>Croquetas de boletus edulis</b><br>Porcini mushroom croquettes  | 13.50  | 7.00       |      | <b>Milhoja gratinada de queso de cabra, berenjenas y pimientos del Piquillo</b><br>Puff pastry gratinee with goat cheese, aubergines and 'Piquillo' peppers          | 15.50  | ∞∞         | ∞∞   |
| <b>Croquetitas de bacalao al pil pil</b><br>Mini pil pil-style cod croquettes  | 13.90  | 7.40       |      | <b>Revuelto de morcilla con pasas y piñones</b><br>Scrambled eggs with black pudding, raisins and pine nuts  | 13.90  | ∞∞         | ∞∞   |
| <b>Croquetas de rabo de toro</b><br>Oxtail croquettes  | 13.90  | 7.40       |      | <b>Huevos de corral fritos en aceite de oliva con jamón ibérico y patatas</b><br>Free-range eggs fried in olive oil with Iberian cured ham and French fries          | 15.90  | ∞∞         | ∞∞   |



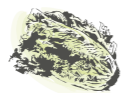
ROMANILLA



ROMANILLA

—  —  
**ENSALADAS**  
 SALADS

|  | RACIÓN |
|--|--------|
| <b>Salmorejo con virutitas de jamón y huevo</b><br>Salmorejo with cured ham and hard-boiled egg shavings   | 9.00   |
| <b>Ensalada de burrata y tomates secos</b><br>Ensalada de tomates secos hidratados en aceite, rúcula, piñones y vinagre de Módena<br>Burrata salad and dried tomatoes (burrata, dried tomatoes, arugula, balsamic vinegar and pine nuts)                   | 12.90  |
| <b>Ensalada Mediterránea</b><br>Selección de lechugas, pepino, aguacate, tomate, zanahoria y atún<br>Mediterranean salad (mixed greens, cucumber, avocado, tomato, carrot and tuna)  | 10.00  |
| <b>Ensalada campera</b><br>Selección de lechugas, daditos de pollo, tomate cherry, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza<br>Rural salad (selection of lettuces, diced chicken, cherry tomatoes, bean sprouts, nuts and honey and mustard vinaigrette) | 14.50  |
| <b>Ensalada Romanilla 530</b><br>Ensalada de espinacas frescas, salmorejo, virutitas de jamón y huevo<br>Romanilla 530 salad (fresh spinach, «salmorejo», ham and egg shavings)  | 14.50  |
| <b>Ensalada tropical</b><br>Salmorejo, melón, aguacate y langostinos<br>Tropical salad (salmorejo, melon, avocado and king prawns)   | 14.50  |
| <b>Ensalada roja</b><br>Ensalada de frutos rojos, jamón de pato y vinagreta de cítricos<br>Red fruit salad (red fruit, duck ham and citrus vinaigrette)  | 14.50  |



ROMANILLA

—  —  
**BACALAO**  
 CODS

|  | RACIÓN | 1/2 RACIÓN | TAPA |
|--|--------|------------|------|
| <b>Carpaccio de bacalo con salmorejo y aceite de oliva</b><br>Cod carpaccio with Salmorejo and olive oil                     | 16.50  | 8.80       | 5.50 |
| <b>Revuelto de bacalao, espinacas y gambas</b><br>Scrambled eggs, with cod and spinachs                                      | 13.90  | ◇◇         | ◇◇   |
| <b>Bacalao rebozado</b><br>Deep-fried cod  | 17.00  | 11.40      | 5.50 |
| <b>Bacalao frito con tomate casero y pimientos</b><br>Fried cod with home-style tomato and pepper garnish                    | 18.00  | 11.40      | 5.50 |
| <b>Lomo de bacalao al pil pil</b><br>Pil-pil-style cod fillet (garlic and spicy pepper)                                      | 22.40  | ◇◇         | ◇◇   |
| <b>Lomo de bacalao gratinado con langostinos y base de espinacas</b><br>Fillet of cod au gratin with king prawns and spinach | 22.50  | ◇◇         | ◇◇   |
| <b>Bacalao confitado en aceite de oliva y gamba blanca</b><br>Cod fillet with olive oil and langoustine confit               | 22.00  | ◇◇         | ◇◇   |



ROMANILLA

---

# CARNES

MEATS

|   | RACIÓN | 1/2 RACIÓN | TAPA |
|---|--------|------------|------|
| <b>Secreto ibérico a la parrilla con salsa de hongos</b><br>Grilled Secreto Ibérico (pork fillet) in a wild mushroom sauce          | 17.90  | 9.90       | 5.50 |
| <b>Solomillo de cerdo ibérico con crema de queso a las finas hierbas</b><br>Iberian pork tenderloin with cheese and fine herb sauce | 16.90  | 9.50       | 5.00 |
| <b>Lomo de ternera gallega D.O. (350 g.)</b><br>Galician (D.O.) beefsteak (350 g.)  | 21.50  | ◇◇         | ◇◇   |
| <b>Magret de pato asado con salsa de cítricos</b><br>Roast duck breast in citrus sauce  | 16.20  | ◇◇         | ◇◇   |
| <b>Suprema de hígado de pato a la plancha con crema de boletus</b><br>Grilled duck liver Supreme with porcini mushroom sauce        | 21.00  | 13.90      | 6.50 |
| <b>Lomo de ciervo con setas y reducción de Pedro Ximénez</b><br>Loin of venison with wild mushrooms and Pedro Ximenez reduction     | 21.00  | ◇◇         | ◇◇   |



---

ROMANILLA

---

# COCINA DEL MUNDO

FROM AROUND THE WORLD

|  | RACIÓN |
|--|--------|
| <b>Hamburguesa de ternera (250 g.), queso, cebolla, pepinillo y mostaza de Dijon</b><br>Beefburger (250 g.) with cheese, onion, cucumber and Dijon mustard | 10.00  |
| <b>Risotto de setas y trigueros al aroma de trufufo</b><br>Mushroom and asparagus risotto with truffle aroma   | 16.50  |
| <b>Tataki de atún rojo con tahini, sésamo y mango</b><br>Bluefin tuna tataki with tahini, sesame and mango   | 20.50  |
| <b>Tagliatelle con langostinos, gambas y almejas</b><br>Tagliatelle with langoustine, prawns and clams   | 14.50  |
| <b>Steak tartar de solomillo de ternera</b><br>Steak tartare   | 20.00  |
| <b>Canelones caseros gratinados</b><br>Homemade cannelloni au gratin   | 12.00  |
| <b>Lasaña de espinacas, pasas y piñones</b><br>Spinach, raisin and pine nut lasagne  | 14.40  |
| <b>Guiso mediterráneo del día</b><br>Casserole of the day  | 10.00  |

---

ROMANILLA



## VINOS

WINES

### TINTOS

|                           | BOTELLA | COPA |
|---------------------------|---------|------|
| <b>DO GRANADA</b>         |         |      |
| Cortijo el Anchurón       | 19.50   | 3.50 |
| Calvente Guindalera       | 21.50   | 3.50 |
| Señorío de Nevada (Plata) | 29.50   | ∞∞   |
| Muñana 3 Cepas            | 29.50   | ∞∞   |

### DO RIOJA

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Muga. Crianza                   | 30.00 | ∞∞   |
| Viña Salceda. Crianza           | 16.00 | ∞∞   |
| Luís Cañas. Crianza             | 21.00 | 3.80 |
| Luís Cañas. Crianza 50cl.       | 15.50 | ∞∞   |
| Marqués de Cáceres. Crianza     | 15.50 | 3.60 |
| Marqués de Cáceres. Crianza 3/8 | 11.50 | ∞∞   |
| Marqués de Mundaiz. Crianza     | 13.00 | 3.30 |
| Viña Ardanza. Reserva           | 30.50 | ∞∞   |

### DO RIBERA DEL DUERO

|                                   |       |      |
|-----------------------------------|-------|------|
| Finca Resalso. Emilio Moro. Roble | 16.50 | 3.50 |
| Protos. Roble                     | 17.00 | ∞∞   |
| Arzuaga. Crianza                  | 31.50 | ∞∞   |
| Emilio Moro. Crianza              | 29.50 | 4.50 |
| Emilio Moro. Crianza 50 cl.       | 20.00 | ∞∞   |
| Pago de Carraovejas. Crianza      | 39.00 | ∞∞   |

### BLANCOS

|   | BOTELLA | COPA |
|---|---------|------|
| Calvente Guindalera. DO Granada             | 24.50   | 4.50 |
| Anchurón. DO Granada                        | 17.50   | 3.50 |
| Viña Calera. Verdejo DO Rueda               | 12.00   | 3.30 |
| Marqués de Riscal. Verdejo DO Rueda         | 17.50   | 3.50 |
| Maestrante. Barbadillo. Semidulce VT Cádiz  | 11.50   | 3.50 |
| Castillo de San Diego. Barbadillo. VT Cádiz | 12.50   | 3.00 |
| Manzanilla Solear 3/4. DO Jerez             | 16.50   | 2.50 |
| Calvente XATE-O. VT Laderas del Genil       | 16.00   | 3.00 |
| Yllera 5'5. Frizzante. Verdejo              | 16.50   | 3.50 |

### ROSADOS

|                                     |       |      |
|-------------------------------------|-------|------|
| Lambrusco. Frizzante. DO Italia     | 8.50  | 2.50 |
| Marqués de Cáceres. Rosado DO Rioja | 14.50 | 3.30 |
| Gran Feudo. DO Navarra              | 13.50 | 3.30 |

### CAVA

|                                   |       |      |
|-----------------------------------|-------|------|
| Codorníu Benjamín 20 cl.          | 8.00  | ∞∞   |
| Codorníu Clásico Brut Nature      | 16.50 | 3.50 |
| Agustí Torrelló Mata Brut Reserva | 23.50 | ∞∞   |

### CHAMPAGNE

|                              |       |    |
|------------------------------|-------|----|
| Moët & Chandon Brut Imperial | 57.00 | ∞∞ |
|------------------------------|-------|----|

### OTRAS BEBIDAS

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Refresco                        | 2.40 |
| Soda                            |      |
| Cerveza de barril (copa)        | 2.25 |
| Draft beer                      |      |
| Cerveza de barril (1/3)         | 2.80 |
| Draft beer                      |      |
| Cerveza Alhambra Especial (1/3) | 2.80 |
| Alhambra Especial beer          |      |
| Agua natural (0,5 l.)           | 2.20 |
| Natural water (0.5 l.)          |      |
| Agua con gas (0,5 l.)           | 2.20 |
| Sparkling water                 |      |
| Café o infusión                 | 1.40 |
| Coffee or tea                   |      |

IVA incluido

VAT included

---

R E S T .

530

ROMANILLA

---

---

ROMANILLA530.COM

---

CÁRCEL BAJA 1, 18001, GRANADA  
TEL: 958 059 160 / 649 419 346  
INFO@ROMANILLA530.COM

---

**Impuestos incluidos**

Pan y aperitivo 1.20

Todos nuestros pescados siguen un proceso de congelación especial para eliminar el anisakis

Si lo desea, disponemos una carta con las especificaciones completas sobre alérgenos.

Solicítela al personal de barra o mesa

---

**Taxes included**

Bread & snack 1.20€

All our fish follow a special freezing process to remove Anisakis.

A menu with a full list of possible allergens is available on request.