

## Sopas

- 1 Gazpacho (v) €5,00**  
Con toda la riqueza de tomates maduros grandes y carnosos y cebollas crocantes. Usted cerrará los ojos y disfrutará del sabor de España.
- 2 Sopa de Lima (v) €5,00**  
Ácida y suave esta sopa de pollo al limón es servida tradicionalmente con huevos duros y cebolleta.
- 3 Sopa de Almendras (v) €5,00**  
Una sopa sustanciosa hecha con almendras del Valle molidas y servida con pan tostado frito y almendras tostadas encima.
- 4 Sopa de Verduras (v) €5,00**  
Una sopa de verduras que cambia de sabor de acuerdo a la temporada. Puede ser de espárragos en marzo y de calabaza en noviembre.

## Ensaladas

- 5 Ensalada Mixta (v) €9,00**  
Una ensalada simple llena de sabores de la estación.
- 6 Remojón €7,50**  
Original de Granada esta ensalada local combina naranjas dulces con cebolletas tiernas picadas, huevos duros y bacalao desmigado.
- 7 Pimientos Morrones Asados con Cebollas (v) €6,00**  
Pimientos morrones asados y dulces fortalecidos con el potente sabor de las cebollas españolas.
- 8 Tomate y Albahaca (v) €6,00**  
Que más se puede decir de esta asociación clásica entre tomates maduros y mucha albahaca verde.
- 9 Pepino y Menta (v) €6,00**  
Un entrante refrescante o un plato acompañante después de un día caluroso y seco, una ensalada de pepinos con menta que enfría el paladar y anima el alma.

## Carne y pescado

- 10 Cazuela de Pescado é Hinojo €11,00**  
Una variedad de pescado con salsa blanca y vino ofrece varias texturas con un poquito de sabor de hinojo silvestre.
- 11 Cazuela de Chorizo y Alubias Blancas €9,00**  
Este plato clásico del campo combina alubias blancas con chorizo cocida lentamente con tomates maduros y aceitunas negras.
- 12 Pollo con Aceitunas €9,00**  
Pollo de granja remojado en buen Jerez y cocido a la olla con aceitunas verde grandes.
- 13 Cerdo Oasis €10,00**  
Este cerdo combina los sabores españoles y Norte Africanos con una salsa de dátiles dulce y cremosa.
- 14 Mishmishheya €12,00**  
Un toque marroquí con este cordero asado balanceando el dulce de los albaricoques y las especias Norte Africanas.
- 15 Cazuela Española de Carne de Ternera €12,00**  
Cazuela española de ternera fortalecida con almendras mediterráneas y las mejores aceitunas españolas.

## Verduras

- 16 Patatas a lo Pobre (v) €6,00**  
Salteadas en Aceite de Oliva local con cebollas españolas y pimientos cosechados en el Valle.
- 17 Patatas con Hierbas Aromáticas (v) €4,00**  
Un buen puré de patatas, suave mezclado con una buena cantidad de hierbas aromáticas frescas y silvestres del Valle.
- 18 Habas con Jamón €6,00**  
Este plato granadino esta lleno de habas tiernas y sabroso jamón Ibérico.
- 19 Espinacas con Piñones y Pasas (v) €6,00**  
Espinacas verdes salteadas con cebollas, salpicadas con piñones y pasas y rociadas con aceite de oliva.
- 20 Zanahorias con Naranja y Cilantro (v) €5,00**  
Este plato dulce y aromático de zanahorias y naranjas con cebolletas se mezcla muy bien con cilantro fresco.

## Postres, Helados y Sorbetes

- 21 Tarta de Santiago (v) €6,00**  
Una masa crujiente y liviana, un relleno succulento usando los mejores y abundantes productos del Valle: almendras, naranjas y limones.
- 22 Nueces con Nata y Miel (v) €5,00**  
Las nueces cayeron del árbol del camino y las abejas locales donaron la miel.
- 23 Ensalada de Naranja y Canela (v) €5,00**  
Una ensalada de naranjas frescas y locales remojadas con agua de flor de naranja y espolvoreadas con canela.
- 24 Quesos de cabra con Membrillo (v) €5,00**  
Quesos suaves y maduros hechos con la leche del rebaño de cabras de Albuñuelas con un poco de dulce de membrillo – como les gusta a los del pueblo.
- 25 Helados y Sorbetes Caseros (v) €5,00**  
Hay una gran variedad de helados desde Lavanda de la Montaña y Helado de Miel como Sorbete de Naranja del Valle con Albahaca. Por favor pidan la lista completa cuando hagan su pedido.

## Pan

- 26 Homemade Wholemeal Bread €3,00**  
Una gran variedad de pan integral para escoger. Por favor pidan la selección cuando hagan su pedido.
- 27 Vino Blanco de la Casa - 75cl €9,00**
- 28 Vino Tinto de la Casa - 75cl €9,00**
- 29 Vino Rosé de la Casa - 75cl €9,00**
- 30 Cava - 75cl €11,00**

## Menú de comidas listas

Llamar **958 068 052** or **659 142 826**  
para hacer su pedido.

*V - esta selección es apropiada para vegetarianos.  
Todas las comidas están preparadas bajas en sal.  
Los precios son por porciones salvo que se indique de otra forma y excluyen el IVA (7%).  
Hay un coste por entrega de €5.00 por pedido dentro del Valle de Lecrín.*

# Tienda de Comestibles

## Desayuno Inglés (2 personas, 2 días) €40,00

Té 'English Breakfast'	Pan integral fresco
Café molido	Tomates
Azúcar	Zumo de naranja
Leche desnatada	Cornflakes Kellogs
Mantequilla	Miel del Valle
Ketchup de tomate Heinz	Mermelada Casa Amelia
6 x huevos de granja	Fruta fresca de estación
Bacón	Mostazo inglesa
Agua mineral local	Sal y pimienta

## Desayuno Saludable (2 personas, 2 días) €35,00

Té 'English Breakfast'	Pan integral fresco
Café descafeinado	Zumo de naranja
Endulzante Candarel	Muesli
Leche desnatada	Miel del Valle
Margarina Flora	Fruta fresca de estación
Yogurt de fruta	Agua mineral local
6 x huevos de granja	Sal y pimienta

## Básicos €25,00

Pan integral fresco	Té 'English Breakfast'
6 x huevos de granja	Café molido
Miel del Valle	Azúcar
Leche desnatada	Fruta fresca de estación
Mantequilla	

## Cena Rápida (2 personas) €35,00

Ensalada Mixta	Espaguetis con salsa
Pan integral fresco	Boloñesa <i>(vegetariana disponible)</i>
Aceite y vinagre	Cerveza / Vino Tinto Rioja
Sal y pimienta	

## Especial para Niños (2 niños, 2 días) €35,00

Pan integral fresco	Espaguetis y salsa de tomate
Cereales variados Kellogs	Casa Amelia con 5 verduras
Yogurt de fruta variadas	6 x huevos de granja
Fruta fresca de estación	Quesos 'Baby Bel'
Selección de mini zumos de fruta	Flapjacks <i>(Tortitas caseras de avena)</i>

Incluimos libros de pintar y crayolas.

Español

menú y lista de precios 2009

### Hacer pedidos

Para evitar decepciones por favor haga su pedido con 24 horas de antelación. Nosotros, por supuesto, haremos todo lo posible para aceptar pedidos recibidos el mismo día pero en estos casos la variedad y el tiempo de entrega deberán ser flexibles.

### Entrega

Entregaremos a cualquier lugar dentro del Valle de Lecrin por €5 por cada pedido. Por favor llámenos para pedidos más lejanos.

### Recogida

Pueden recoger sus pedidos personalmente desde nuestras cocinas en Albuñuelas. Por favor avisenos a la hora de hacer su pedido y nosotros les daremos las indicaciones o pueden ver en nuestra pagina web en 'How to find us'.

### Pagos

Aceptamos tarjetas de débito y crédito indicadas en la parte inferior pero tendrán un sobrecargo del 3% del total. Por favor avisenos antes de la entrega como prefieren pagar. Nótese también que los precios del menú excluyen el IVA (7%).



### Finalmente

Gracias por su consideración. Haremos todo lo posible para que su visita o quizás su vuelta sea excepcional.

(+34) 958 068 052 or (+34) 659 142 826

[enquiries@newcasaamelia.com](mailto:enquiries@newcasaamelia.com)



[newcasaamelia.com](http://newcasaamelia.com)

viviendo en armonía con el medio ambiente



Impreso en papel reciclado.

Casa Amelia, Calle Alameda 8, Albuñuelas, 18659 Granada  
CIF B18779058

# CASA AMELIA

Andalucia and a lot more

Comidas sabrosas,  
caseras y orgánicas,  
frescas ó congeladas,  
entregadas  
directamente  
a su puerta.

Si desea una cena íntima  
para dos o esté aliviado de que  
tiene la compra hecha cuando llega  
a casa, Casa Amelia le hace su  
vida un poquito más fácil.

Cuando tenga planes para una  
alguna celebración más grande  
deje que nuestro espíritu de fiesta  
haga de cualquier evento un placer.

'la academia'  
en Casa Amelia.

"Nuestro amor por la  
comida y la cultura española  
de "vivir el momento" hacen  
nuestros cursos prácticos  
de cocina una fuente de  
alegría".

Scarlett Farrow

la cocina