Lemon restaurante

Siéntate a disfrutar

FAMILIA CÍTRICA

PARA COMENZAR

Ensalada Lemon 13'90€
Pavo crujiente, mezcla de lechugas, champiñón fresco, ahumado de frutos secos, grana padano y mayonesa de limón

Ensalada con gambones a la andaluza 15'00€
Mezcla de lechugas, cherrys, cebolla, arroz inflado, higos secos y crema de jalapeños (picante)

Burrata 16'00€
con tomate fresco, piñones, dátiles y pesto

Tartar de atún 18'00€
con guacamole, toques de limón de El Valle y spyci mayo

Nachos con 'huacamole' picantito 11'00€

Queso Pecorino Toscano 16'00€
con carne de membrillo casera

Paté de la 'Familia Cítrica' 14'00€
con pan de pizza

Provolone al horno 14'00€
con orégano, tomate San Marzano y pan de pizza

Carpaccio de Pajuna 'Vacuno Granada' 18'00€
con vinagreta de su jugo, grana padano, rúcula y alcaparras

ENTRE PASTAS

Tagliatelle del mar 16'00€
Almejas, mejillones, gambón, sepia y jugo de marisco

Tagliatelle Portobello 15'00€
Setas, nata, pollo y queso de oveja

Tagliatelle Asia 16'00€
Pollo, brotes de soja, pimiento, cebolla, curry rojo picante y cacahuete

Ravioli de ricotta y espinacas 17'00€
Pesto, piñones, stracciatella, grana Padano y tomatito en AOVE

Ravioli de ricotta y espinacas con salsa cuatro quesos y ajo negro 17'00€
Gorgonzola, pecorino, mozzarella y grana Padano

Ravioli de pera y queso 17'00€
Manzana, gorgonzola, nata y nueces

Rigatoni con salsa casera de carne 13'50€

Rigatoni de la casa gratinados al horno 15'00€
Ragú de carne, tomate, calabaza, calabacín, cebolla y queso de oveja

Rigatoni picante 15'00€
Salsa de tomate picante, alcaparras, AOVE, ajito frito y crujiente de jamón San Pascual

*Todas las pastas contienen los siguientes alérgenos:

En cada plato hay información sobre los ingredientes que contienen o pueden contener trazas de alérgenos

Alérgenos:
1. Gluten
2. Cacahuetes
3. Pescado
4. Moluscos
5. Soja
6. Altramuces
7. Dióxido de Azufre y Sulfitos
8. Lácteos
9. Huevos
10. Crustáceos
11. Frutos de Cáscara
12. Apio
13. Mostaza
14. Granos de Sésamo

NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES

Rabo de toro (añojo) 28'00€
Al vino tinto con patatas fritas caseras

A LA PIEDRA (cocina tú mismo)

Todas las carnes van acompañadas de patatas, mayonesa de hierbas y salsa jalapeño picante

Solomillo de cerdo 20'00€
con chimichurri de especias (300gr)

Pechuga de pollo 16'00€
especiado con curry (200gr)

Entrecot de cerdo San Pascual 23'00€
(Valle de Lecrín) estilo cajún (250gr)

Entrecot de ternera Pajuna 29'00€
(añojo de Granada) con escamas de sal (300gr)

Puntas de solomillo de cerdo 21'00€
maceradas con aliño especial de la casa
con ras del hanout (300gr)

PIZZAS CLÁSICAS

La clásica 11'00€
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca

La clásica con jamón cocido 12'50€
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y orégano

Carbonara 14'50€
Nata, mozzarella, cebolla, beicon, orégano,
champiñón fresco y queso de oveja

4 Quesos al estilo de la casa 14'50€
Salsa de tomate, mozzarella, queso azul,
queso de cabra, orégano y cheddar

Barbacoa 14'50€
Salsa de tomate, salsa barbacoa y miel,
picadillo de cerdo, mozzarella y beicon

Vegana 14'50€
Salsa de tomate, queso vegetal, cebolla, alcachofas,
pimiento verde, cherrys, orégano y rúcula fresca

A elegir con mozzarella o queso vegetal

Lemon 14'50€
Salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella,
cebolla, tomate fresco, orégano y champiñón fresco

Hawai 14'50€
Salsa de tomate, jamón cocido, mozzarella,
piña, maíz, orégano y atún

Chorizo Picante 14'50€
Tomate san marzano, mozzarella, chorizo
picante y orégano

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Rigatoni Infantil (salsa de tomate y carne) 12'00€

Nuggets con patatas 12'00€

PIZZAS CREACIONES

Hispana 15'00€
Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco,
queso de cabra, orégano y jamón serrano

Mexicana picante 15'00€
Salsa de tomate, ragú de cerdo picante,
mozzarella, pimiento verde y cheddar

Fusión Thai 16'00€
Salsa de cacahuete picante, ragú de cerdo, cebolla
mozzarella, pimiento verde y cherry

Costa 16'00€
Rosada, ali oli, mozzarella, nata, cherry y orégano

Sinfonía 25'00€
Tomate San Marzano, burrata, hucamole
picantito, carpaccio de atún fresco y albahaca

PIZZAS CAMPEONATOS

Campeona de España 2022 16'50€
Salsa de tomate, ragú de cerdo, mozzarella,
cheddar, crema de jalapeños, cherrys, rúcula
y arroz inflado

Los Sabores del Mundial de pizza 2023 16'50€
Crema de queso, mozzarella, gorgonzola,
manzana caramelizada, nueces y
reducción de manzana

La Nueva Sabores del Mundial de pizza 2025 18'00€
Salsa de pimienta negra, champiñones,
mozzarella, lomo al horno, queso de oveja,
piñones y canónigos

El peso indicado en gramos es aproximado

CUISINE 100%
SANS GLUTEN

FAMILIA
CÍTRICA

Lemon restaurante

Siéntate a disfrutar

POUR COMMENCER

Salade au citron 13'90€
Dinde croustillante, mélange de laitues, champignons frais, fruits secs fumés, grana padano et mayonnaise au citron

Salade aux crevettes géantes à l'andalouse 15'00€
Mélange de salades, tomates cerises, oignon, riz soufflé, figues sèches et crème de piments jalapeños (épicée)

Burrata 16'00€
avec tomate fraîche, pignons de pin, dattes et pesto

Tartare de thon 18'00€
avec guacamole, notes de citron d'El Valle et mayonnaise épicée

Nachos au « guacamole » légèrement épicé 11'00€

Fromage Pecorino Toscano 16'00€
avec de la pâte de coing maison

Pâté de la 'Famille Citrique' 14'00€
avec du pain à pizza

Provolone au four 14'00€
à l'origan, à la tomate San Marzano et au pain à pizza

Carpaccio de Pajuna 'Vacuno Granada' 18'00€
avec une vinaigrette à base de son jus, du grana padano, de la roquette et câpres

PARMI LES PÂTES

Tagliatelles aux fruits de me 16'00€
Palourdes, moules, crevettes royales, seiche et jus de fruits de mer

Tagliatelles au Portobello 15'00€
Champignons, crème, poulet et fromage de brebis

Tagliatelles asiatiques 16'00€
Poulet, pousses de soja, poivron, oignon, curry rouge épicé et cacahuètes

Raviolis à la ricotta et aux épinards 17'00€
Pesto, pignons de pin, stracciatella, Grana Padano et tomates cerises à l'huile d'olive vierge extra

Raviolis à la ricotta et aux épinards avec sauce aux quatre fromages et ail noir 17'00€
Gorgonzola, pecorino, mozzarella et Grana Padano

Raviolis aux poires et au fromage 17'00€
Pomme, gorgonzola, crème et noix

Rigatoni à la sauce bolognaise maison 13'50€

Rigatoni maison gratinés au four 15'00€
Ragoût de viande, tomate, potiron, courgette, oignon et fromage de brebis

Rigatoni épicés 15'00€
Sauce tomate épicée, câpres, huile d'olive vierge extra, ail frit et croquant de jambon San Pascual

*Toutes les pâtes contiennent les allergènes suivants:

Chaque plat comporte des informations sur les ingrédients qui contiennent ou peuvent contenir des traces d'allergènes.

Allergènes:
1. Gluten
2. Arachides
3. Poisson
4. Mollusques
5. Soja
6. Lupin
7. Dioxyde de soufre et sulfites
8. Produits laitiers
9. Oeufs
10. Crustacés
11. Fruits à coque
12. Céleri
13. Moutarde
14. Graines de sésame

NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

Queue de taureau (jeune) 28'00€
Avec du vin rouge et des frites maison

À LA PIERRE (à cuire soi-même)

Toutes les viandes sont accompagnées de pommes de terre, de mayonnaise aux herbes et d'une sauce jalapeño piquante

Filet de porc 20'00€
au chimichurri aux épices (300gr)

Blanc de poulet 16'00€
épicé au curry (200gr)

Entrecôte de porc San Pascual 23'00€
(Vallée de Lecrín) à la cajun (250gr)

Entrecôte de veau Pajuna 29'00€
(veau de Grenade) aux flocons de sel (300gr)

Pointes de filet de porc 21'00€
marinées dans une sauce spéciale maison au ras el hanout (300gr)

PIZZAS CLASSIQUES

La classique 11'00€
Sauce tomate, mozzarella et basilic

La classique au jambon cuit 12'50€
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et origan

Carbonara 14'50€
Crème fraîche, mozzarella, oignon, bacon, origan, champignons frais et fromage de brebis

4 fromages à la manière de la maison 14'50€
Sauce tomate, mozzarella, fromage bleu, fromage de chèvre, origan et cheddar

Barbecue 14'50€
Sauce tomate, sauce barbecue et miel, émincé de porc, mozzarella et bacon

Végétalienne 14'50€
Sauce tomate, fromage végétal, oignon, artichauts, poivron vert, tomates cerises, origan et roquette fraîche

Au choix avec de la mozzarella ou du fromage végétal

Lemon 14'50€
Sauce tomate, jambon cuit, mozzarella, oignon, tomate fraîche, origan et champignons frais

Hawaï 14'50€
Sauce tomate, jambon cuit, mozzarella, ananas, maïs, origan et thon

Chorizo épicé 14'50€
Tomate San Marzano, mozzarella, chorizo épicé et origan

POUR LES PLUS PETITS

Rigatoni pour enfants (sauce tomate et viande) 12'00€

Nuggets accompagnés de frites 12'00€

PIZZAS CRÉATIONS

Hispana 15'00€
Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, fromage de chèvre, origan et jambon serrano

Mexicaine épicée 15'00€
Sauce tomate, ragù de porc épicé, mozzarella, poivron vert et cheddar

Fusion thaïlandaise 16'00€
Sauce aux cacahuètes épicée, ragoût de porc, oignon, mozzarella, poivron vert et tomates cerises

Costa 16'00€
Rosada, aïoli, mozzarella, crème fraîche, tomates cerises et origan

Sinfonía 25'00€
Tomate San Marzano, burrata, guacamole légèrement épicé, carpaccio de thon frais et basilic

PIZZAS CHAMPIONNATS

Championne d'Espagne 2022 16'50€
Sauce tomate, ragoût de porc, mozzarella, cheddar, crème de piments jalapeños, tomates cerises, roquette et riz soufflé

Les saveurs de la Coupe du monde de la pizza 2023 16'50€
Crème de fromage, mozzarella, gorgonzola, pomme caramélisée, noix et réduction de pomme

La nouvelle édition des Saveurs de la Coupe du monde de pizza 2025 18'00€
Sauce au poivre noir, champignons, mozzarella, filet de porc cuit au four, fromage de brebis, pignons de pin et mâche

Le poids indiqué en grammes est approximatif

COOK 100%
GLUTEN FREE

FAMILIA
CÍTRICA

Lemon restaurante

Siéntate a disfrutar

TO GET STARTED

Lemon Salad 13'90€
Crispy turkey, mixed lettuces, fresh mushrooms, smoked nuts, Grana Padano and lemon mayonnaise

Andalusian-style king prawns salad 15'00€
Mixed lettuces, cherry tomatoes, onion, puffed rice, dried figs and jalapeño cream (spicy)

Burrata 16'00€
with fresh tomato, pine nuts, dates and pesto

Tuna tartare 18'00€
with guacamole, hints of lemon from El Valle and spicy mayo

Nachos with spicy guacamole 11'00€

Tuscan Pecorino cheese 16'00€
with homemade quince jelly

'Citrus Family' pâté 14'00€
with pizza bread

Baked Provolone 14'00€
with oregano, San Marzano tomatoes and pizza bread

Pajuna 'Vacuno Granada' beef carpaccio 18'00€
with a vinaigrette made from its own juices, Grana Padano, rocket and capers

AMONG THE PASTRIE

Seafood Tagliatelle 16'00€
Clams, mussels, king prawns, cuttlefish and seafood sauce

Portobello Tagliatelle 15'00€
Mushrooms, cream, chicken and sheep's cheese

Asian Tagliatelle 16'00€
Chicken, bean sprouts, pepper, onion, spicy red curry and peanuts

Ricotta and spinach ravioli 17'00€
Pesto, pine nuts, stracciatella, Grana Padano and cherry tomatoes in extra virgin olive oil

Ricotta and spinach ravioli with four-cheese sauce and black garlic 17'00€
Gorgonzola, pecorino, mozzarella and Grana Padano

Pear and cheese ravioli 17'00€
Apple, Gorgonzola, cream and walnuts

Rigatoni with homemade meat sauce 13'50€

House rigatoni, oven-baked au gratin 15'00€
Meat ragù, tomato, pumpkin, courgette, onion and sheep's cheese

Spicy rigatoni 15'00€
Spicy tomato sauce, capers, extra virgin olive oil, fried garlic and crispy San Pascual ham

*All pasta products contain the following allergens:

Each dish includes information about the ingredients that contain or may contain traces of allergens

Allergens:
1. Gluten
2. Peanuts
3. Fish
4. Mollucs
5. Soy
6. Lupin
7. Sulfites
8. Dairy
9. Eegs
10. Crustaceans
11. Dried fruits
12. Celery
13. Mustard
14. Sesame

OUR SELECTION OF MEATS

Oxtail (young bull) 28'00€
Braised in red wine with homemade chips

COOKED ON A HOT STONE
(cook it yourself)

All meat dishes are served with potatoes, herb mayonnaise and a spicy jalapeño sauce

Pork fillet 20'00€
with spiced chimichurri (300gr)

Chicken breast 16'00€
spiced with curry (200gr)

San Pascual pork entrecôte 23'00€
(Lecrín Valley) Cajun-style (250gr)

Pajuna beef entrecôte 29'00€
(young beef from Granada) with flaked salt (300gr)

Pork fillet tips 21'00€
marinated in a special house dressing with ras el hanout (300gr)

CLASSIC PIZZAS

The classic 11'00€
Tomato sauce, mozzarella and basil

The classic with cooked ham 12'50€
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham and oregano

Carbonara 14'50€
Cream, mozzarella, onion, bacon, oregano, fresh mushrooms and sheep's cheese

House-style Four Cheeses 14'50€
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, goat's cheese, oregano and cheddar

Barbecue 14'50€
Tomato sauce, barbecue sauce and honey, minced pork, mozzarella and bacon

Vegan 14'50€
Tomato sauce, plant-based cheese, onion, artichokes, green pepper, cherry tomatoes, oregano and fresh rocket

Choose between mozzarella or plant-based cheese

Lemon 14'50€
Tomato sauce, cooked ham, mozzarella, onion, fresh tomato, oregano and fresh mushrooms

Hawaiian 14'50€
Tomato sauce, cooked ham, mozzarella, pineapple, sweetcorn, oregano and tuna

Spicy Chorizo 14'50€
San Marzano tomatoes, mozzarella, spicy chorizo and oregano

FOR THE LITTLE ONES

Children's Rigatoni (tomato and meat sauce) 12'00€

Nuggets with chips 12'00€

PIZZAS CREATIONS

Hispana 15'00€
Tomato sauce, mozzarella, fresh tomato, goat's cheese, oregano and Serrano ham

Spicy Mexican 15'00€
Tomato sauce, spicy pork ragù, mozzarella, green pepper and cheddar

Thai Fusion 16'00€
Spicy peanut sauce, pork ragout, onion, mozzarella, green pepper and cherry tomatoes

Costa 16'00€
Rosada, ali oli, mozzarella, cream, cherry tomatoes and oregano

Sinfonía 25'00€
San Marzano tomatoes, burrata, slightly spicy guacamole, fresh tuna carpaccio and basil

CHAMPIONSHIP PIZZAS

2022 Spanish Champion 16'50€
Tomato sauce, pork ragù, mozzarella, cheddar, jalapeño cream, cherry tomatoes, rocket and puffed rice

Flavours of the 2023 World Pizza Championship 16'50€
Cream cheese, mozzarella, gorgonzola, caramelised apple, walnuts and apple reduction

The New Flavours of the 2025 World Pizza Championship 18'00€
Black pepper sauce, mushrooms, mozzarella, oven-roasted pork loin, sheep's cheese, pine nuts and lamb's lettuce

The weight given in grams is approximate

Lemon restaurante

Siéntate a disfrutar

FAMILIA CÍTRICA

POSTRES CASEROS, EL BOCADO MÁS DULCE

Bocaditos de pizza frita 6'80€
con crema de cacao blanco y negro

La tentación más ácida de ADÁN Y EVA 7'80€

Brownie templado de chocolate blanco 7'50€
con pistachos y frío de chocolate

Panna Cotta 7'00€
con turrón

Magdalena de la 'Familia Cítrica' 6'90€
con sopa fría de dulce de leche y helado de merengada

DESSERTS MAISON, LA BOUCHÉE LA PLUS SUCRÉE

Petites bouchées de pizza frite 6'80€
à la crème au cacao blanc et noir

La tentation la plus acidulée d'Adam et Ève 7'80€

Brownie tiède au chocolat blanc 7'50€
aux pistaches et glace au chocolat

Panna Cotta 7'00€
avec du nougat

Madeleine de la 'Famille des agrumes' 6'90€
accompagné d'une soupe froide au dulce de leche et d'une glace à la meringue

HOMEMADE DESSERTS, THE SWEETEST TREAT

Fried pizza bites 6'80€
with white and dark chocolate cream

The most bitter temptation of Adam and Eve 7'80€

Warm white chocolate brownie 7'50€
with pistachios and chocolate sorbet

Panna Cotta 7'00€
with nougat

'Citrus Family' Cupcake 6'90€
with cold dulce de leche soup and meringue ice cream