

Lemon Rock

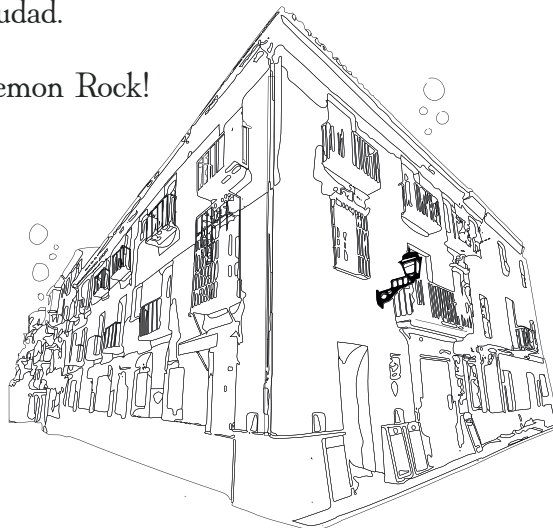
En este barrio que un día fue huerto, vega y campo, tierra del Reino Nazarí de Granada, por los Reyes Católicos tomada, hace más de cuatro siglos una familia aristócrata edificó este palacete en el que te encuentras. Las argollas en que sus caballos eran atados dan testimonio hoy de ese abolengo, podrás verlas en las vigas nobles del patio central. Estaban ahí cuando el lugar se convirtió en corrala de vecinos. Durante el proceso de restauración, los descendientes de esos paisanos, ancianos y ancianas ya, evocaron a los infantes que fueron para hablarnos de la vida que entre estos muros a diario se daba cita. Nos hablaron de Don Rafael y del vino que vendía cuando encontramos las tinajas tiznadas de granate enterradas en el patio. Nos hablaron de la fiesta y del baile, de la comida y su celebración, recordaron las antiguas canciones, y supimos que ya entonces existía Lemon Rock.

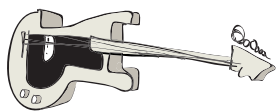
Ese alma, ese espíritu de reunión y jacaranda, es lo que tanto nos esforzamos por conservar. Para lograrlo, Lemon Rock se ha diseñado como un proyecto holístico que preserva la cultura en todas sus formas. Decenas de artistas nacionales e internacional han decorado con sus obras nuestros espacios para conjurar un ambiente único desde los mismos muros del lugar. Esa pasión se ve renovada a diario a través de una programación ecléctica de eventos, desde presentaciones literarias a maridajes, que siempre tiene la música en su centro conceptual. Apostamos por la calidad desde el underground, por nuestros espacios han pasado algunas de las bandas más rompedoras e influyentes de esta centuria, y siguen pasando; echa un vistazo a la programación en nuestra web y verás que lo mejor está todavía por llegar.

Nuestro restaurante, del que podrás disfrutar en las plantas baja y primera, acaba de redondear esta experiencia. A la batuta de José Antonio Cuevas, su equipo se ha empapado de la exuberante vida del lugar para configurar una carta que, desde el respeto a una materia prima siempre de cercanía, no para de renovarse. Pregunta a tu camarero por los especiales fuera de carta. Deja que te ayuden a encontrar el vino que les haga perfecto maridaje. Y no te preocupes, nuestra carta cuenta con opciones para todo el mundo, para que puedas compartírnos con quienes más quieres sin tener que excluir a nadie.

Gracias por formar parte de este loco proyecto y ayudarnos a conservar una parte del legado de esta ciudad.

¡Bienvenido a Lemon Rock!





PICOTEA Y COMPARTE



ALÉRGICOS Y CARTA DIGITAL

Surtido de quesos artesanos "granaínos" Las RRR (120 g / 240 g) 13,9€/19€

- "Parmesano Granaíno" de cuajo de vaca de larga maduración
- Semicurado de cabra con pistacho
- Cremoso de leche de cabra pasteurizada ecológico
- Gran Reserva de leche cruda de oveja al romero
- Requeson con miel mil flores de montaña

Surtido de embutidos "granaínos" de cerdo San Pascual (Granada) 16,7€

Chorizo criollo de vaca Pajuna de Sierra Nevada a la brasa (unidad) 10€

Sticks de boniato con mayonesa de soja ✓ 8€

Lágrimas de pollo caseras al estilo "Lemon" 15,9€ Con salsa barbacoa y miel-mostaza

Huevos rotos con gambas al ajillo y patatas caseras 🌶️ 16€

Huevos rotos con setas salteadas, queso crema Torta del Casar (D.O.P) y patatas caseras ✓ 16€

Huevos rotos con longaniza fresca de cerdo San Pascual (Granada) 18,6€

Surtido de croquetas caseras (4 ud/6 ud) 13€/15€

- Costillas estofadas a la cerveza Estrella Galicia de Bodega Artesana
- Boletus ✓

Gambas al pil-pil 🌶️ 15,5€



NUESTROS VERDES, PASTAS Y CRUDOS

Poke Lemon ✓ 16€

Arroz de sushi, wakame, edamame, mango, pepino encurtido, tomatitos cherry y lomo de vaca Pajuna.

Hummus casero tradicional con toque de pimentón ✓ 14€ Servido con crudités y pan tostado.

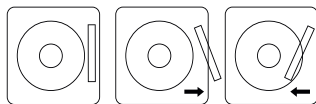
Tallarines de pasta fresca casera 16€ Salteados con presa ibérica, tomate seco y verduras.

Ensalada de burrata con tomate de temporada ✓ 17,5€ Con aguacate y pesto casero.

Tosta de roast beef con tomates cherry confitados y parmesano 15,5€

Fideos cristal salteados con tomate seco, setas shiitake, y frutos secos (opción con gambas +1,5€) ✓ 🌶️ 15,5€

Parrillada de verduras de temporada ✓ 16,5€ A la brasa de carbón vegetal con salsa romescu.



SUGERENCIAS LEMON

Surtido de croquetas caseras (4 ud/6 ud) · Costillas estofadas a la cerveza Estella Galicia de Bodega Artesana	13€/15€
Boletus confitados con crema de patata, huevo poché y trufa	18€
Calamar en aceite de San José “al estilo de Fina”	29,5€
Bacalao gratinado con alioli de ajo asado y pisto casero picante 🌶️	24€
Pulpo en matenca colorá a la brasa de carbón vegetal Con crema de patatas y alioli de ajo asado.	27€
Chuletillas de cabrito de Castril de Blanca Andaluza al ajillo (100% raza autóctona)	25€
Pierna de cordero segureño de Huéscar Cocinada a baja temperatura durante 12 horas y terminada a la brasa de carbón vegetal.	32€
Chuletón de vaca Pajuna de Sierra Nevada (700 g) Terminado a la brasa de carbón vegetal.	48€



A LA BRASA DE CARBÓN VEGETAL*



Abanico ibérico con chutney de pera y praliné de pipas	19,9€
Chorizo criollo de vaca Pajuna de Sierra Nevada a la brasa (unidad)	10€
Entrecot de cebón de Pajuna de Sierra Nevada (certificada) (350 g) Acompañado con patatas gajo caseras.	29€
Costilla de vaca Pajuna de Sierra Nevada (690 g) Cocinada a baja temperatura durante 12 horas y terminada a la brasa de carbón vegetal.	30€
Pierna de cordero segureño de Huéscar Cocinada a baja temperatura durante 12 horas y terminada a la brasa de carbón vegetal.	32€
Chuletillas de cabrito de Castril de Blanca Andaluza al ajillo (100% raza autóctona)	25€
Burger Premium “Granaína” Solynieve (200 g)* 100% cebón de Pajuna de Sierra Nevada, crema casera de queso de Montefrío, crujiente de Jamón de Trevélez y cebolla caramelizada. Acompañada con patatas caseras.	16,5€
Burger Premium Lemon Rock (200 g)* 100% vaca Premium Txogitxu, tomate, mézclum, cebolla encurtida, bacon, pepinillo, queso Monterey Jackv, y huevo. Acompañada con patatas caseras.	16,5€
Burger vegana Lemon Pop * 🌱 Disco 100% vegetal de proteína de guisante, tomate, mézclum, pepinillo, queso estilo cheddar vegano, cebolla encurtida y mayonesa vegana. Acompañada de patatas caseras.	16,5€

*Pregunta por nuestro Chuletón de vaca Pajuna y Buey Pajuno de Sierra Nevada.

Platos veganos y aptos para celíacos en la siguiente página.

PLATOS VEGANOS

Sticks de boniato con mayonesa de soja	8€
Parrillada de verduras de temporada A la brasa de carbón vegetal con salsa romescu.	16,5€
Hummus casero tradicional con toque de pimentón Servido con crudités y pan tostado	14€
Surtido de croquetas caseras de boletus (4 ud/6 ud)	13€ / 15€
Fideos cristal salteados  Con tomate seco, setas shiitake y frutos secos.	15,5€
Burger vegana Lemon Pop* Disco 100% vegetal de proteína de guisante, tomate, mézclum, pepinillo, cebolla, encurtida, queso cheddar vegano, y mayonesa vegana. Acompañada de patatas caseras.	16,5€

PLATOS GLUTEN FREE

Surtido de quesos artesanos “granaínos” (120g/240g)	13,9€/19€
Surtido de embutidos “granaínos” de cerdo San Pascual (Granada)	16,7€
Huevos rotos con -Gambas al ajillo  -Setas salteadas y queso crema Torta del Casar (D.O.P.) -Longaniza fresca de cerdo San Pascual (Granada)	16€ 16€ 18,6€
Ensalada de burrata con tomate de temporada Con aguacate y pesto casero.	17,5€
Parrillada de verduras de temporada	16,5€
Poke Lemon	16€
Hummus casero tradicional con toque de pimentón	14€
Fideos cristal salteados Con tomate seco, setas shiitake y sin frutos secos (opción con gambas +1,5€)	15,5€

*Todas nuestras carnes, pescados y mariscos no contienen gluten. Las burgers están disponibles con pan sin gluten. Puedes consultar todos los alérgenos en la última página.

POSTRES



Tarta de queso casera (apta para celíacos)	7,5€
Tarta vegana casera de zanahoria 	7,5€
Brownie casero de chocolate con crema Baileys y helado de vainilla	7,5€
Tiramisú casero Lemon Rock	7,5€
Torrija caramelizada con dulce de leche y helado de coco	8,5€
Tarta casera Guinness	8,5€
✦ Plato infantil Escalope de pollo casero, patatas y huevo.	14€
✦ Servicio de cubiertos, mesa, pan y AOVE de Lucio centenario (Granada) Pan de pueblo artesanal cocido en horno moruno de leña.*	2€/pax

*Tenemos opción de pan sin gluten.

Pregunta por nuestros especiales fuera de carta a la brasa.