Lemon Rock

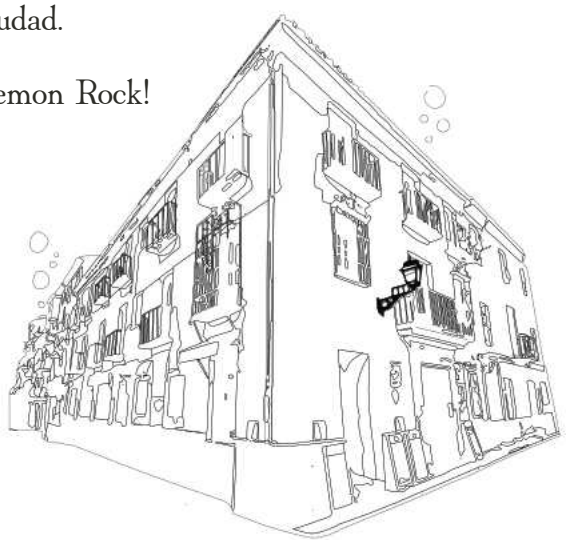
En este barrio que un día fue huerto, vega y campo, tierra del Reino Nazarí de Granada, por los Reyes Católicos tomada, hace más de cuatro siglos una familia aristócrata edificó este palacete en el que te encuentras. Las argollas en que sus caballos eran atados dan testimonio hoy de ese abolengo, podrás 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 compartirnos 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!



ESPUMOSOS Y APERITIVOS

AOC Champagne

Moët & Chandon **Brut Imperial** *Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier* — 59€
Bodegas Moët & Chandon

G.H. Mumm *Pinot noir* — 59€
Bodegas Maison G.H. Mumm

D.O. Cava zona del Penedès

Jaume Serra **Semiseco** *Xarel·lo, Macabeo y Parellada* — 3€ — 14€
Bodegas Jaume Serra

Juvé & Camps Essential Púrpura **Reserva** — 4,8€ — 28€
Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Bodegas Juvé & Camps

D.O. Granada

Aixa *Rosado, 100% merlot* — 3,4€ — 15,9€
Bodegas Fontedei

D.O. Sanlúcar de Barrameda

Manzanilla en rama — 2,5€

Manzanilla Papirusa *Palomino fino* — 3,5€ — 21€
Bodegas Lustau

D.O. Jerez-Sherry

Néctar *100% PX* — 3,5€ — 20,5€
Bodegas González-Byass

Palo Cortado Leonor **12 años** *Palomino fino* — 4,5€ — 38€
Bodegas González-Byass

D.O.P. Montilla Moriles

Gran Doblas *100% PX, blanco con envejecimiento* — 3,7€ — 18,5€
Bodegas Doblas

3 Miradas *100% PX* — 3,9€ — 22€
Bodegas Alvear

Anzur **Blanco de finca** *100% PX* — 4 — 20€
Bodegas Lagar de los Frailes

Gran Barquero *Amontillado* — 5,5€ — 34€
Bodegas Pérez Barquero

Vermuts y Spritzs

Robles **Cítrico** *Pedro Ximénez* — 4€
Bodegas Robles

Rivera — 4,5€
Hijos de Rivera

Martini **Rosso, bianco o Fiero** — 6€
Bodegas Martini

Petroni **Rojo o blanco** — 6,5€
Bodegas Petroni

Lustau **Rojo o blanco** — 7€
Bodegas Lustau

St Petroni Spritz — 7€
Bodegas St Petroni

Aperol Spritz — 7,5€
Grupo Campari

VINOS BLANCOS

D.O. Granada

Albayda *Chardonnay y Sauvignon Blanc* Bodegas Fontedei	3,4€	17€
Lovelia *Moscatel de Alejandría* Bodegas Calvente	3,5€	17€
Señorío de Nevada Blanco *Viognier y Vigiriega* Bodegas Señorío de Nevada	4,4€	22€
Alissma *Chardonnay y Viognier* Bodegas Calvente		37€
La Divisa 100% Chardonnay **Edición Limitada** *Vino de altura* Bodegas La Divisa		58€

D.O.P. Montilla Moriles

3 Miradas *100% PX* Bodegas Alvear	3,9€	22€
Anzur **Blanco de finca** *100% PX* Bodegas Lagar de los Frailes	4€	20€

D.O. Rioja

Octavo Arte *Verdejo* Bodegas Virgen de la Viñas	3€	14€
AC La Rodetta **Semidulce** *Viura y Moscatel* Bodegas La Rodetta	3€	14€

D.O. Rueda

La Caprichosa *Verdejo sobre lías* Bodegas Palacio de Bornos	3,9€	20€

D.O.P. Ribeira Sacra

Pasal de Esile *Godello sobre lías* Bodegas Rectoral de Amandi	3,9€	20€

D.O. Rías Baixas

La Poda *Albariño* Bodegas Entrecanales Domecq e Hijos	4€	21€

Tierras de Castilla y León

Dolce Piacere Frizzante *Verdejo* Bodegas Cuatro Rayas	3€	14€

VINOS TINTOS

D.O. Granada

Lindaraja *Syrah y Tempranillo* Bodegas Fontedei	3,2€	16€
2.5 Obrás *Petit Verdot, Garnacha y Syrah* Bodegas García de Verdevique	3,9€	18€
Señorío de Nevada Plata *Syrah y Merlot* Bodegas Señorío de Nevada	4€	21€
Calahondo *Petit Verdot y Merlot* Bodega La Gabirra	4,6€	23€
Cuerda Suelta *Tempranillo y Garnacha, vino de altura* Bodegas La Divisa	4,9€	26€
Rey Zagal **Reserva** *Merlot, Tempranillo y Syrah* Bodegas Al-Zagal		29€

D.O. Ribera del Duero

Viejo Mundo **Roble** *100% Tempranillo* Bodegas Viejo Mundo	3,2€	16€
Flores de Callejo *100% Tempranillo* Bodegas Félix Callejo	3,9€	18€
Prado Rey **Finca Valdelayegua Crianza** *Tempranillo y Merlot* Bodegas Pradorey	3,9€	18,5€
Pruno *Tinto Fino y Cabernet Sauvignon* Bodegas Finca Villacreces	4,4€	22€
Tarsus **Crianza** *100% Tinta del país* Bodegas Tarsus	4,6€	23€
Bosque de Matasnos **Etiqueta Blanca** *Tempranillo, Merlot y Malbec* Bodega Bosque de Matasnos		41€
El canto de la Alondra **Edición Limitada** *100% Tinta del País* Bodega El Canto de la Alondra		42€

D.O. Rioja

Martínez Lacuesta Crianza *100% Tempranillo* Bodegas Martínez Lacuesta	3,2€	16€
Azpilicueta Crianza *Tempranillo, Graciano y Mazuelo* Bodegas Azpilicueta	3,6€	18€
Luis Cañas Crianza *Tempranillo y Garnacha* Bodegas Luis Cañas	4,5€	22€
Marqués de Murrieta Reserva *Tempranillo, Mazuelo, Garnacha y Graciano* Bodegas Marqués de Murrieta		36€

D.O. Toro

Pintia *100% Tinta de Toro* Bodegas Pintia (Vega Sicilia)	79€

VINOS GENEROSOS

D.O. Sanlúcar de Barrameda

Manzanilla en rama	2,5€	
Manzanilla Papirusa *Palomino fino* Bodegas Lustau	3,5€	21€

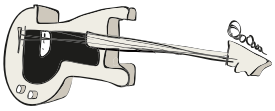
D.O. Jerez-Sherry

Néctar *100% PX* Bodegas González-Byass	3,5€	20,5€
Palo Cortado Leonor **12 años** *Palomino fino* Bodegas González-Byass	4,5€	38€

D.O.P. Montilla Moriles

Gran Doblas *100% PX, blanco con envejecimiento* Bodegas Doblas	3,7€	18,5€
3 Miradas *100% PX* Bodegas Alvear	3,9€	22€
Anzur **Blanco de finca** *100% PX* Bodegas Lagar de los Frailes	4€	20€
Gran Barquero *Amontillado* Bodegas Pérez Barquero	5,5€	34€

CONSULTA NUESTRO MARIDAJE RECOMENDADO
Y BODEGAS AL COMPLETO ESCANEANDO ESTE QR



PICOTEA Y COMPARTE

ALERGENOS Y CARTA DIGITAL

Surtido de quesos artesanos “granaínos” (120 g / 240 g) 14,9€/20€
· Gran Reserva de leche cruda de oveja al romero (Las RRR, Maracena)
· Tierno puro de cabra, con miel de caña de la Alpujarra (Queso Montefrieño, Montefrío)
· Semicurado de cabra con pistacho (Quesería Collados, Huéscar)
· ”Parmesano Granaíno”, queso de vaca curado de pasta cocida (Las RRR, Maracena)

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

Torreznos de cerdo “San Pascual” con ralladura de lima (Granada) 12€

Sticks de boniato con mayonesa de soja 8€

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

Sándwich de roast beef de vaca Pajuna de Sierra Nevada 16,5€
Con alioli de ajo asado y rúcula

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€

Surtido de croquetas caseras (4 ud/6 ud) 13€/15€
· Costillas estofadas a la cerveza Estella Galicia de Bodega Artesana
· Boletus

Gambas salteadas al ajillo 15,5€

NUESTROS VERDES, PASTAS Y CRUDOS

Tomate aliñao con ventresca de atún y cebolla roja 15,5€

Ensalada de canónigos con requesón de Montefrío 17,2€
Con cherry, mango y cebollitas balsámicas

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

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.

Rigatoni casero a la carbonara clásica con guanchale de cerdo “San Pascual” 17,5€

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) 13€/15€
· *Costillas estofadas a la cerveza Estella Galicia de Bodega Artesana*

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€

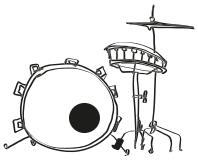
Pulpo en mantenca colorá a la brasa de carbón vegetal 27€
Con crema de patatas y alioli de ajo asado.

Chuletillas de cordero segureño de Huéscar (Granada) 25€

Jarrete de cordero segureño de Huéscar (Granada) 32€
Cocinado a baja temperatura, servido con pimientos y patatas caseras

Rabo de vaca Pajuna de Sierra Nevada estofado al vino tinto 24,5€
Sobre base de couscous de verduras.

Chuletón de vaca Pajuna de Sierra Nevada (700 g) 48€
Terminado a la brasa de carbón vegetal.



A LA BRASA DE CARBÓN VEGETAL*

Abanico ibérico con chutney de pera y praliné de pipas 21,5€

Entrecot de cebón de Pajuna de Sierra Nevada (350 g) 29€
Acompañado con patatas gajo caseras.

Chuletón de vaca Pajuna de Sierra Nevada (700 g) 48€
Terminado a la brasa de carbón vegetal.

Jarrete de cordero segureño de Huéscar (Granada) 32€
Cocinado a baja temperatura, servido con pimientos y patatas caseras

Burger Premium "Granaína" Solynieve (200 g) 16,5€
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.

Burger Premium Lemon Rock de chuletón de Buey Pajuno (200 g) 16,5€
100% buey Pajuno de Sierra Nevada, bacon crujiente, salsa tártara y queso Monterey Jack. Acompañada con patatas caseras.

Burger vegana Lemon Pop 16,5€
Disco 100% vegetal de proteína de guisante, tomate, mézclum, pepinillo, queso estilo cheddar vegano, cebolla encurtida y mayonesa vegana. Acompañada de patatas caseras.

*Pregunta por nuestro chuletón de 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€

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

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

Poke Lemon 16€
Arroz de sushi, wakame, edamame, mango, pepino encurtido, y tomatitos cherry.

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

Burger vegana Lemon Pop* 16,5€
Disco 100% vegetal de proteína de guisante, tomate, mézclum, pepinillo, cebolla, encurtida, queso cheddar vegano, y mayonesa vegana. Acompañada de patatas caseras.

PLATOS GLUTEN FREE*

Surtido de quesos artesanos "granaínos" (120g/240g) 14,9€/20€

Gambas salteadas al ajillo 15,5€

Tomate aliñao con ventresca de atún y cebolla roja 15,5€

Huevos rotos con
-Gambas al ajillo 16€
-Setas salteadas y queso crema Torta del Casar (D.O.P.) 16€

Poke Lemon 16€

Parrillada de verduras de temporada 16,5€

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

Boletus confitados con crema de patata, huevo poché y trufa 18€

*Todas nuestras carnes, pescados y mariscos no contienen gluten. Las burgers están disponibles con pan sin gluten. Puedes consultar todos los alérgenos y platos 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 de Baileys y helado de vainilla 7,5€

Torrija caramelizada con dulce de leche y helado de coco 8,5€

Tarta casera de lima 8,5€

Plato infantil 9,90€
Escalope de pollo casero, patatas y huevo.

Servicio de cubiertos, mesa, pan y AOVE de Lucio centenario (Granada) 2€/pax
Pan de pueblo artesanal cocido en horno moruno de leña.*

*Tenemos opción de pan sin gluten.

Pregunta por nuestros especiales fuera de carta a la brasa.

LEYENDA DE ALÉRGENOS



Vegano o posibilidad de opción vegana Posibilidad de retirar el alérgeno Picante

En caso de intolerancia severa o alergia, comuníqueselo a nuestro personal antes de realizar su pedido.

- Surtido de quesos “granaínos”
- Surtido de embutidos “granaínos” de cerdo “San Pascual” (Granada)
- Torreznos de cerdo “San Pascual”
- Lágrimas de pollo caseras al estilo “Lemon”
- Sticks de boniato con mayonesa de soja
- Huevos rotos con gambas al ajillo
- Huevos rotos con torta de Casar
- Surtido de croquetas caseras
- Gambas salteadas al ajillo
- Tomate aliñao con ventresca de atún y cebolla roja
- Poke Lemon
- Hummus casero
- Ensalada de burrata
- Ensalada de canónigos con requesón de Montefrío
- Parrillada de verduras de temporada
- Rigatoni casero a la carbonara
- Boletus confitados
- Calamar en aceite de San José “al estilo de Fina”
- Bacalao confitado con pisto casero picante
- Chuletillas de cordero segureño
- Jarrete de cordero segureño
- Rabo de vaca Pajuna de Sierra Nevada
- Chuletón de vaca Pajuna de Sierra Nevada
- Abanico ibérico
- Entrecot de cebón de Pajuna de Sierra Nevada
- Burger Premium “Granaína” Solynieve
- Burger Premium Lemon Rock de chuletón de Buey Pajuno
- Burger vegana Lemon Pop
- Tarta de queso casera sin gluten
- Tarta vegana casera de zanahoria
- Brownie casero de chocolate
- Torrija caramelizada
- Tarta casera de lima
- Plato infantil
- Pan de pueblo hogaza artesana