EST. 2026

AL-SABIKA

RESTAURANTE

Al-Sabika, no es solo un nombre, es una historia…

La colina donde la Alhambra se levanta como una corona sobre Granada, entre agua, huertas y caminos. A sus pies, entre los ríos Darro y Genil nació Medina Sabika, donde la vida giraba alrededor de lo esencial: la cultura, la tierra, el agua… y la cocina.

Una forma de entender la comida con equilibrio, mezcla y respeto: por el producto, por los tiempos, por la mesa compartida.

Con los siglos, Granada fue sumando capas y sabores. Llegó la cocina castellana, la tradición rural de la Alpujarra y esa cocina de casa que huele a olla y a fuego.

De esa mezcla nació una identidad única: refinamiento y contundencia. Esta carta es un recorrido por esa idea: raíces y calma, historia y cocina de verdad.

DEL HUERTO
DE LA SABIKA

Pimientos asados al carbón, aceite al ajillo y melva canutera	16,00
Tomate de temporada, aguacate y jamón ibérico	18,00
Ensalada de pistachos caramelizados, bacon ibérico, tomate, cebolla encurtida y piparra	18,00
Aguacate a la brasa, pico de gallo, crema agria y salmón ahumado	16,00



SABOREANDO
EL CAMINO

Tabla de Jamón Ibérico Beher y quesos de las RRR	22,00
Milhojas de ensaladilla Sabika, carpaccio de langostino y mahonesa de lima	14,00
Crujiente y cremosa croqueta:	
De gamba al ajillo con mahonesa de cilantro	2,80 ud.
De jamón ibérico y polvo ibérico	2,90 ud.
De morcilla con manzana y su confitura	2,60 ud.
Puerro confitado a la brasa, crema de coliflor, aceituna negra en polvo y trufa	16,00
Tataky de ternera de añoja, migas crujientes al curry, crema de guisantes y caramelo de soja	17,00
Gyozas de ibérico con curry y ajoblanco de pistacho (6 ud.)	14,00
Tajaditas ibéricas, setas salteadas al bourbon, huevo poché y foie	16,00
Berenjenas en orly con miel de caña	14,00
Torrezno crujiente, crema gaucha y picadillo de encurtidos con vinagreta de limón	12,00
Alcachofas confitadas a la brasa con yema curada y jamón ibérico (2 ud.)	16,00
Steak tartar de ternera de añoja y tuétano a la brasa con sus tostas	24,00

FUEGO
Y BRASAS

CERDO IBÉRICO

Secreto ibérico a la brasa	24,00
Pluma de ibérico	24,00
Entrecot ibérico al aroma del monte	17,00
Canelón de pulled pork ibérico, bechamel de Queso Las RRR y jugo de carne glaseado	18,00

TERNERA DE AÑOJA

Costilla de ternera de Añoja glaseada con parmentier de pistacho	25,00
Cachopo de ternera de Añoja, bacon ibérico y membrillo	24,00
Entrecot de ternera de Añoja de 350gr a la brasa	26,00
Chuletón de ternera de Añoja 800gr	49,00
Picaña de ternera de Añoja 500gr	32,00

PARRILLADAS DE CARNE

Parrillada La Sabika (2 personas • 1 kg aprox) — **45,00**

Secreto ibérico, pluma de ibérico,
choricillos y lardones ibéricos con teriyaki

Parrillada Preimum (4 personas • 1,5 kg aprox) — **68,00**

Entrecot de ternera de Añoja, picaña de
ternera Añoja, pluma ibérica, entrecot ibérico,
patatitas salteadas y pimientos de Padrón

HAMBURGUESAS

La Sabika — **18,00**

Ternera de Añoja (200gr), queso curado RRR,
cebolla caramelizada al PX, jamón ibérico crujiente,
mahonesa chipotle y tomate

Pecado Ibérico — **19,00**

Cerdo ibérico (200gr) con un 30% de jamón
ibérico, mermelada de bacon ibérico, rúcula,
burratina y pesto genovés



DEL AGUA
Y DE LA VEGA

Bacalao confitado, ratatouille de verduras y muselina de ajo gratinada — **19,00**

Ventresca de Atún rojo al Josper (150gr), pimientos asados al carbón y chips de ajo — **24,00**

Pulpo a la brasa, hummus de remolacha, cebolla morada confitada y rabanitos — **22,00**

DE LA OLLA
Y EL ARROZAL

Risotto de boletus con lardones ibéricos y teriyaki — **17,00**

Arroz seco a la llauna de carrillera, espárragos y portobello — **18,00**

Arroz seco a la llauna de gamba roja con sepia y mejillones — **19,00**

DULCES
DE LA MEMORIA

Tarta de queso Sabika	**7,00**
Bartolito de crema y salsa de pistacho	**7,00**
Torrija brioche con helado de caramelo salado y salsa de chocolate blanco	**8,00**
Brownie de chocolate y aceite de oliva con helado de turrón y petazetas de chocolate	**8,00**



INFORMACIÓN A LOS CLIENTES

Muchos de nuestros platos no contienen gluten, pero no podemos garantizar que no existan trazas por contaminación cruzada en nuestras cocinas. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, rogamos consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

De acuerdo con el Real Decreto 1021/2022, en este establecimiento todo el pescado que se sirve crudo, marinado o poco cocinado ha sido previamente congelado a -20ºC durante un periodo mínimo de 24 horas para garantizar su seguridad frente al Anisakis.

Servicio de pan, AOVE Picual y alioli - 1,90€/pax


AL SABIKA RESTAURANTE · AL SABIKA RESTAURANTE · AL SABIKA RESTAURANTE · AL SABIKA RESTAURANTE ·