

# CARTA KM 0

*Ron de Motril, café tostado al sol, hortalizas de la vega y mangos que maduran a un paso del Mediterráneo. Todo lo que ves aquí nace a menos de 20 kilómetros de tu mesa.*

5

MARCAS DE LA COSTA

0 KM

DE LA TIERRA A LA MESA

1963

PRIMERA DESTILERÍA, MOTRIL

ECO-CHIRINGUITOS

COSTA TROPICAL DE GRANADA



## POR QUÉ ESTA CARTA

Cada plato y cada copa de esta carta llevan el nombre de quien lo hizo: el ron que envejece en Motril, el café que se tuesta bajo el mismo sol que ves ahora, la chirimoya que cuelga a un paso de la playa. Pedir aquí es apoyar a la gente que cultiva, pesca y destila esta costa.

— MANCOMUNIDAD DE MUNICIPIOS DE LA COSTA TROPICAL DE GRANADA

# PARA BEBER

Dos destilerías separadas por un valle y un mismo oficio: la caña de azúcar. Y un café que lleva tostándose en Motril desde 1971.

## RON MONTERO

MOTRIL · DESDE 1963



La única bodega de ron de Europa abierta al público. Destilado al vacío a partir de melazas de la Azucarera Montero y criado en barricas de roble americano con el método de soleras y criaderas.

## RON EL MONDERO

LOBRES, SALOBREÑA · DESDE 2004



Ron artesanal sin aditivos, elaborado con caña 100% de la Azucarera Guadalfeo y criado en botas de fino y manzanilla de Jerez. Un homenaje al oficio del mondero, el que limpiaba la caña a mano.

### Mojito de Caña Montero

7,50 €

*Ron Pálido Montero, hierbabuena de la vega, lima y miel de caña de la Azucarera Guadalfeo.*

### El Mondero con Tónica de Sierra

8,00 €

*Ron El Mondero Reserva, tónica premium, piel de naranja y una rama de laurel.*

### Reserva Gran Ron Montero

6,50 €

*Copa de crianza, Superior Taste Award 2009. Se sirve solo, a temperatura de bodega.*

### Carajillo Sol y Crema

4,50 €

*Café Sol y Crema tostado en Motril, licor de café de la casa y un toque de canela.*

### Café de Sobremesa

2,20 €

*Selección Árábica Sol y Crema, tueste artesanal desde 1971. También disponible descafeinado.*

**Café Sol y Crema** — Empresa familiar de Motril, hoy dirigida por la segunda generación. Tuestan 250.000 kilos de café al año bajo el sol de la costa granadina.

02 · VEGA DE MOTRIL

# DE LA HUERTA

Invernaderos a un paso de la playa. Lo que hoy ves en el plato, ayer estaba en la mata.

## HORTALIZAS DE LA PALMA

VEGA DE MOTRIL · KM 0

Huerta familiar de la vega del Guadalfeo. Tomate cherry, pepino holandés y variedades delicatessen recogidos a diario para llegar frescos a la mesa.



**Ensalada Tricolor de la Palma** ..... 9,50 €

*Tomate Kumato, tomate Zebrino y mini pimientos de tres colores, con aceite de la Contraviesa.*

**Pepino Holandés con Yogur y Menta** ..... 6,00 €

*Pepino de invernadero de la Vega, corte fino, yogur natural y menta fresca.*

**Piminis de la Vega Fritos** ..... 7,00 €

*Pimientos dulces tipo Padrón, fritos al momento con sal en escamas.*

**Escarola con Col Picuda** ..... 8,50 €

*Escarola rizada, col picuda "corazón de buey" y frutos secos de la Contraviesa.*

# DEL MAR

Lo que entra por puerto cada madrugada, sube directo a la parrilla. Sin intermediarios.

**Quisquilla de Motril al Natural** ..... **16,00 €**

*Gamba blanca de captura artesanal con nasas. Producto escaso: quedan apenas dos barcos naseros en el puerto.*

**Tartar de Aguacate, Quisquilla y Ron Montero** ..... **14,50 €**

*La combinación que ha hecho célebre a la nueva cocina de la costa: aguacate tropical, quisquilla de la lonja y un punto de Ron Montero.*

**Boquerones de Cerco en Vinagre** ..... **8,00 €**

*Pesca nocturna de cerco, técnica tradicional de la traíña y el bote de la luz.*

**Espeto de Sardina y Jurel** ..... **10,50 €**

*A la brasa de leña, subasta de la mañana, servido con limón de la costa.*

**Cigalas de la Subasta de Tarde** ..... **22,00 €**

*Sujeto a disponibilidad de lonja. Pregunta por la captura del día.*

# DULCE FINAL

El broche de una tierra que cultiva lo que en el resto de Europa solo se ve importado.

## MANGOS DEL CIELO

COSTA TROPICAL · TEMPORADA  
AGOSTO-OCT.



Mangos madurados en el árbol bajo sol subtropical. Pulpa jugosa y aroma intenso, muy lejos del mango de importación. Del mismo suelo donde crece el mango más antiguo de la península, con 48 años.

## CHIRIMOYA DOP

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
PROTEGIDA



Variedades autóctonas Fino de Jete y Campas, polinizadas a mano, con un mínimo de 15 grados Brix. Pulpa blanca marfil, dulce y ligeramente ácida.

### Mango del Cielo con Helado de Ron Montero

6,50 €

*Mango de temporada laminado, helado artesanal infusionado con Ron Pálido Montero.*

### Chirimoya DOP al Natural

5,00 €

*Servida fría, con un hilo de miel de caña de la Azucarera Guadalfeo.*

### Café Sol y Crema con Licor de Café

5,00 €

*El cierre perfecto: café de tueste artesanal y su propio licor de café, ambos de Sol y Crema.*

## HELADOS CASEROS RON EL MONDERO

ELABORACIÓN PROPIA · CON RON EL MONDERO DE LOBRES



Helados artesanales hechos en casa a partir de la fruta subtropical de la Costa Tropical, con un fondo de Ron El Mondero Reserva que realza cada sabor.

### Helado de Mango al Ron Mondero

4,80 €

*Mango del Cielo maduro y un fondo de Ron El Mondero Reserva.*

## Helado de Chirimoya al Ron Mondero

4,80 €

*Chirimoya DOP Fino de Jete, cremosa y con un ligero calor de ron de caña.*

## Helado de Aguacate al Ron Mondero

4,80 €

*Aguacate tropical de la costa, textura suave y un punto de ron que realza su dulzor natural.*

## Helado de Níspero al Ron Mondero

4,80 €

*Níspero de temporada, delicado y ligeramente ácido, con el aroma a laurel y sándalo del Ron Mondero.*

**Para compartir** — Los cuatro helados en una misma copa: Ruta del Ron Mondero, 12,00 €.

**Temporada** — La chirimoya se recolecta de octubre a abril; el mango, de agosto a octubre. Preguntanos por la fruta subtropical de temporada: níspero, guayaba, lichi, pitahaya o macadamia.



## ECO-CHIRINGUITOS

Este chiringuito forma parte de la red Eco-Chiringuitos de la Mancomunidad de Municipios de la Costa Tropical de Granada: un escaparate de gastronomía y producto local frente al mar.

MANCOMUNIDAD COSTA TROPICAL DE GRANADA [WWW.COSTATROPICAL.ES](http://WWW.COSTATROPICAL.ES)