



ZIMA
LUZ & TOP

CARTA • ESPAÑOL





Bienvenido a ZIMA Luz & Top, situado en lo más alto de Gran Hotel Claridge Granada, donde la gastronomía se funde con las vistas más privilegiadas de la ciudad. Frente a nosotros, la Catedral de Granada se alza majestuosa; en el horizonte, la Alhambra y Sierra Nevada completan un escenario único.

Somos embajadores de la despensa granadina. Una tierra extraordinaria donde la montaña, la Vega y el mar dialogan para ofrecer una riqueza gastronómica excepcional. Granada es historia viva: del legado romano a la huella andalusí, pasando por la tradición conventual.

En nuestra cocina, trabajamos junto a productores locales para honrar esta herencia, seleccionando cada ingrediente con el máximo rigor y tratándolo con el respeto y la sensibilidad que exige la tradición.

Un recorrido pensado para disfrutar Granada a través de sus sabores, su paisaje y su historia.



La tapa granadina y su tradición

La tapa tiene su origen en la costumbre de cubrir las copas con un pequeño bocado para resguardarlas, un gesto sencillo que pronto se transformó en tradición.

Hoy, la tapa en Granada refleja el alma y la cultura local: pequeños sabores que celebran su historia, su tierra y su inconfundible sentido de la hospitalidad.

Croqueta de convento con jamón y pollo de puchero	3,20 €
Croqueta marinera de quisquilla de Motril	3,60 €
Banderilla andaluza de atún rojo y aguacate de la Costa Tropical	4,50 €
Porra lojeña con huevo y jamón de Trevélez	4,00 €
Selección de tapas	14,00 €



Tradición y producto

La cocina granadina encuentra su esencia en la calidad de su despensa y el respeto por sus raíces.

Desde la costa tropical hasta las cumbres de Sierra Nevada, cada ingrediente habla de su origen y se transforma en elaboraciones que honran la tradición.

Ensaladilla de gamba blanca de Motril con mahonesa ligera artesanal	14,50 €
Consomé de vaca Pajuna de Sierra Nevada y vino oloroso	12,50 €
Huevo campero de gallina granadina con morcilla de Güéjar Sierra fritos en AOVE	12,00 €



Cultura Gastro

Granada es cruce de caminos, donde culturas y sabores se entrelazan desde hace siglos.

En esta selección, tradición y vanguardia dialogan en cada plato, combinando producto local con influencias que evocan el legado andalusí y la cocina contemporánea.

Caviar de Riofrío Tradicional (15 gr.) con blinis y mousse de mantequilla ahumada	45,00 €
Steak tartar de vaca pajuna de Sierra Nevada con tostas de pan de Alfacar preparado en mesa	26,00 €
Hummus de albahaca, con crudités de verduras de la Vega granadina	16,00 €
Tartar de atún rojo con gazpacho de tomatillos amarillos y regañás	28,00 €
Pasta genovesa rellena de queso granadino con espinacas y pesto andalusí	19,00 €

Huerta

La riqueza de la Vega granadina y el clima privilegiado de la Costa Tropical dan vida a una huerta llena de matices. Verduras y hortalizas de temporada, tratadas con respeto, protagonizan platos frescos que reflejan la autenticidad y el sabor de la tierra.

Ensalada de tomate de la Costa Tropical, aceitunas verdes y vinagreta de huevo granadino	18,00 €
Remojón granadino con atún rojo y naranjas del Valle de Lecrín	19,00 €
Verduras de la Vega granadina a la parrilla con salsa de frutos secos	17,00 €

El pan como origen

El pan, símbolo esencial de la mesa desde tiempos ancestrales, encuentra en Granada una arraigada tradición que va de los hornos de leña a la alta cocina.

Tosta rústica en pan de masa madre con aceite, tomate, aguacate de la Costa Tropical y jamón de castaña de la Alpujarra	14,50 €
Bikini de tartar de atún rojo & caviar de Riofrío	42,00 €
Brioche crujiente de pollo granadino especiado estilo Al-baik	16,50 €
Gran Club de pollo granadino a la parrilla	17,50 €
Pan “Boabdil”, Babaganoush de berenjena asada de la Vega granadina	15,50 €
Hamburguesa de vaca Pajuna de Sierra Nevada, queso granadino campeón del mundo “RRR” y salsa Mercader	18,50 €

Auténtica cuchara

La cocina de cuchara guarda la memoria de Granada: recetas a fuego lento que reconfortan y evocan hogar. Platos llenos de sabor donde la tradición se expresa en cada cucharada.

Sopa tradicional de albóndigas de pollo granadino, almendras y huevo campero	16,00 €
Cazuela marinera con fideos y almejas de la Costa Tropical	18,50 €
Alubias con chorizo y morcilla de Güéjar Sierra	17,00 €
Lenteja beluga con costilla de cerdo San Pascual de La Alpujarra	17,00 €
Gurupina (gachas picantes) con pimientos cristal asados	14,00 €
Arroz semi caldoso de presa de cerdo San Pascual de La Alpujarra	18,50 €





Mar Mediterráneo

A tan solo 50 km, el puerto de Motril abre Granada al mar Mediterráneo, con la quisquilla como joya. Pescados frescos que llegan para rendir homenaje a su tradición marinera.

Bacalao confitado en alimóje, salsa tradicional granadina	24,00 €
Rape con almendras estilo andalusí	29,00 €
Lubina del Mediterráneo a la sal con gazpachuelo de azafrán	32,00 €

Sierra

Desde las cumbres de Sierra Nevada y la Alpujarra llegan carnes de carácter y recetas que evocan la cocina de montaña. Sabores intensos y honestos que reflejan la esencia más auténtica del interior granadino.

Presa de cerdo San Pascual de la Alpujarra en adobo a la parrilla	28,00 €
Pollo de corral granadino con frutos secos y azafrán	24,00 €
Solomillo Wellington de vaca Pajuna de Sierra Nevada	42,00 €
Lomo bajo de vaca a la parrilla (400gr.)	35,00 €

Para acompañar

Ensalada de lechugas baby y tomatitos cherry de la costa tropical	5,00 €
Patatitas risoladas con mantequilla y hierbas de Sierra Nevada	6,00 €
Fritá tradicional de calabaza	6,00 €
Puré de patatas gratinado con queso granadino	6,00 €
Salteado de verduras de la vega granadina	6,00 €
Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra	6,00 €
Servicio de pan y AOVE por persona	3,00 €



ZIMA
LUZ & TOP

Dulce recuerdo

Inspirado en la tradición repostera de conventos granadinos, este apartado recoge sabores delicados donde la herencia andalusí y el producto local se expresan con sutileza.

Flan de leche de cabra Lojeña con helado de miel de la Alpujarra	8,00 €
Suspiro andalusí (mousse de chocolate y té pakistaní)	9,00 €
Tocino de mango de la costa tropical	8,00 €
Domo “Catedral de Granada”, con vainilla y pistacho	9,00 €
Ensalada de frutas de Granada	8,00 €



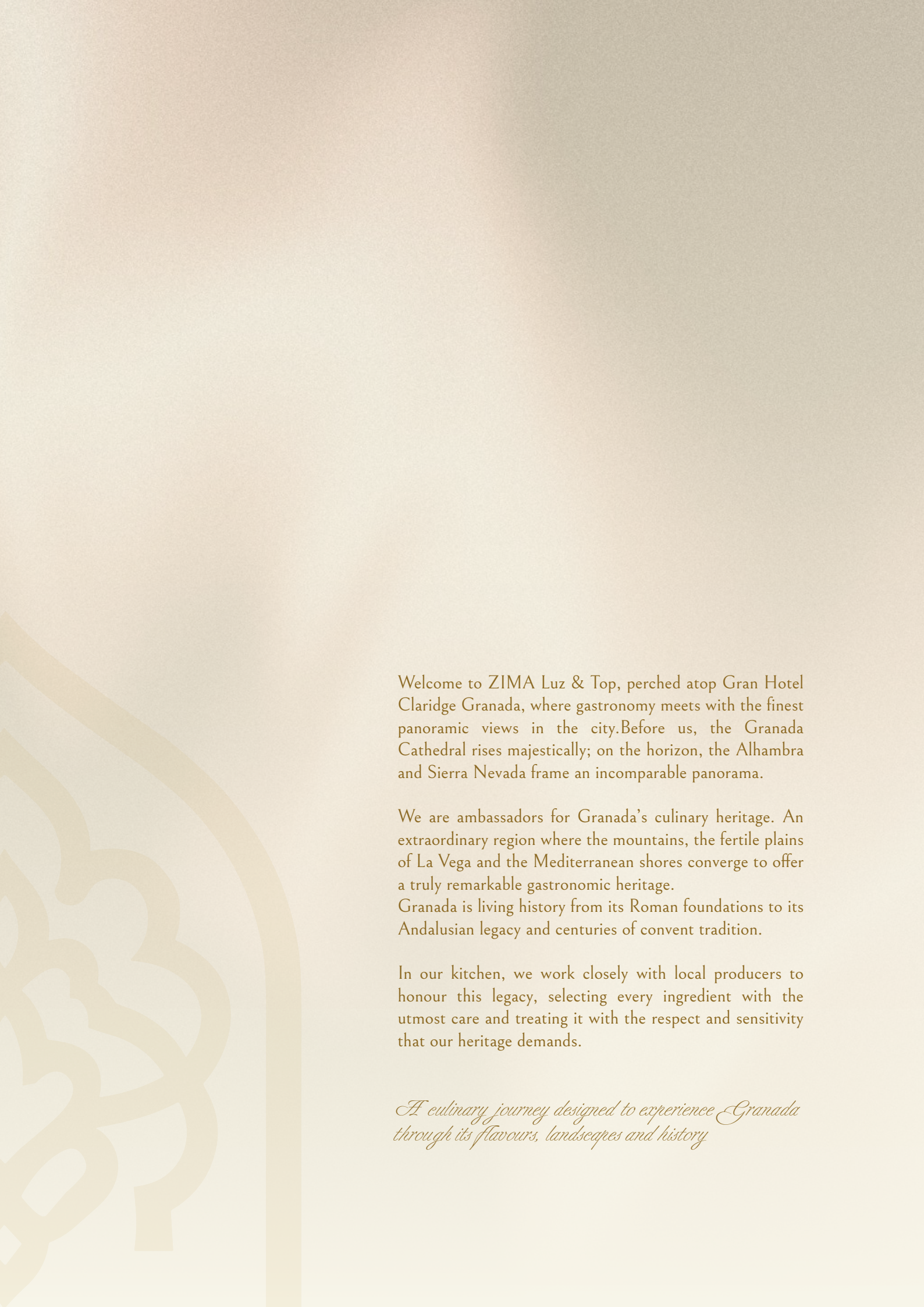
INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS Consulte a nuestro equipo sobre los alérgenos presentes en nuestros platos. Según Reglamento (UE) nº 1169/2011. CONSUMO RESPONSABLE Los productos de la pesca destinados a consumo en crudo han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente.

Todos los precios de la carta llevan IVA incluido.



ZIMA
LUZ & TOP

MENU • ENGLISH



Welcome to ZIMA Luz & Top, perched atop Gran Hotel Claridge Granada, where gastronomy meets with the finest panoramic views in the city. Before us, the Granada Cathedral rises majestically; on the horizon, the Alhambra and Sierra Nevada frame an incomparable panorama.

We are ambassadors for Granada's culinary heritage. An extraordinary region where the mountains, the fertile plains of La Vega and the Mediterranean shores converge to offer a truly remarkable gastronomic heritage.

Granada is living history from its Roman foundations to its Andalusian legacy and centuries of convent tradition.

In our kitchen, we work closely with local producers to honour this legacy, selecting every ingredient with the utmost care and treating it with the respect and sensitivity that our heritage demands.

A culinary journey designed to experience Granada through its flavours, landscapes and history



Granada's tapas & their history

The tapa has its origins in the custom of covering wine glasses with a small bite to protect the drink, a simple gesture that soon evolved into tradition. Today, tapas in Granada embody the local soul: savoury bites that celebrate its history, land and unique spirit of hospitality.

Convent-style croquette with ham and chicken stew	3,20 €
Motril <i>quisquilla</i> shrimp Croquette	3,60 €
Andalusian skewer banderilla of bluefin tuna and Tropical Coast avocado	4,50 €
<i>Porra Lojeña</i> : Cold mashed tomato with egg and Trevélez cured ham	4,00 €
Selection of <i>tapas</i>	14,00 €



Tradition & produce

Product quality and respect for its roots is the essence of Granada's local cuisine from the Tropical Coast to the peaks of Sierra Nevada, every ingredient speaks of its origin and is transformed into dishes that honour tradition.

Motril White Prawn Olivier Salad with light artisanal mayonnaise	14,50 €
Sierra Nevada <i>Pajuna</i> Beef Consommé with Oloroso sherry	12,50 €
Free-range Granadan egg with Güéjar Sierra black pudding, fried in extra virgin olive oil	12,00 €



Culinary Heritage

Granada has long been a crossroads of cultures, where flavours and traditions have intertwined for centuries.

In this selection, heritage and innovation meet in every dish, combining local produce with influences inspired by Andalusian legacy and contemporary cuisine.

Traditional Riofrío caviar (15g) with blinis and smoked butter mousse	45,00 €
Sierra Nevada <i>Pajuna</i> beef steak tartare with Alfacar bread toasts, prepared at table	26,00 €
Basil hummus with crudités from the Vega of Granada	16,00 €
Bluefin tuna tartare with yellow tomato gazpacho and <i>regañás</i> bread crackers	28,00 €
Genoese pasta filled with Granadan cheese, spinach and Andalusian pesto	19,00 €

From the garden

The fertility of Granada's plains and the privileged climate of the Tropical Coast bring to life a garden full of nuances. Seasonal vegetables and greens, treated with care and respect, take centre stage in fresh dishes that reflect the authenticity and flavour of the land.

Tropical Coast tomato salad with green olives and traditional egg vinaigrette	18,00 €
<i>Remojón</i> : Traditional Granadan salad with bluefin tuna and Lecrín Valley oranges	19,00 €
Grilled vegetables from the Vega of Granada	17,00 €

Bread & Tradition

Bread is an essential symbol of the table since ancient times, and for that reason it holds a deeply rooted tradition in Granada, from wood-fired ovens to fine dining.

Rustic Sourdough Toast with olive oil, tomato, Tropical Coast avocado and chestnut-fed ham from La Alpujarra	14,50 €
Pressed sandwich with Bluefin Tuna Tartare & Riofrío caviar	42,00 €
Crispy brioche of spiced Granadan Chicken, Al-Baik style	16,50 €
Gran Club sandwich with grilled Granadan chicken	17,50 €
Boabdil Bread with roasted aubergine <i>babaghanoush</i> from the Vega of Granada	15,50 €
Sierra Nevada Pajuna Beef Burger with World Champion “RRR” Granadan cheese and Mercader sauce	18,50 €

From the casserole

Our spoon dishes hold the memory of Granada: slow-cooked recipes that comfort and evoke the feeling of home. Dishes full of flavour where tradition is expressed in every spoonful.

Traditional Granadan chicken meatball soup with almonds and free-range egg	16,00 €
Seafood stewed made in casserole with noodles and Tropical Coast clams	18,50 €
White beans with chorizo and black pudding from Güéjar Sierra	17,00 €
Black lentils with San Pascual pork rib from La Alpujarra	17,00 €
<i>Traditional Gurupina</i> : rustic spiced Andalusian porridge with roasted crystal peppers	14,00 €
Creamy rice with San Pascual pork shoulder from La Alpujarra	18,50 €





From the Mediterranean Sea

Just 50 km away, the port of Motril connects Granada to the Mediterranean, with the quisquilla (shrimp) as its crown jewel. Fresh fish arrives daily in homage to Granada's seafaring heritage.

Cod Confit in <i>Alimoje</i> (traditional Granadan dressing sauce)	24,00 €
Monkfish with almonds, Al-Andalus style	29,00 €
Salt-Baked Mediterranean sea bass with saffron cold soup (<i>gazpachuelo</i>)	32,00 €

From the Sierra Nevada Mountains

From the peaks of Sierra Nevada and La Alpujarra come characterful meats and mountain recipes full of Granadan authenticity and depth.

Grilled Marinated San Pascual Pork shoulder from La Alpujarra	28,00 €
Free-range Granadan chicken with nuts and saffron	24,00 €
Sierra Nevada <i>Pajuna</i> beef Wellington	42,00 €
Grilled beef sirloin (400g)	35,00 €

Side dishes

Baby leaf salad with Tropical Coast cherry tomatoes	5,00 €
Rissolé potatoes with butter and Sierra Nevada herbs	6,00€
<i>Fritá</i> : Traditional mashed pumpkin	6,00€
Gratinated mashed potato with Granadan cheese	6,00€
Sautéed vegetables from the Vega of Granada	6,00€
Hand-cut potatoes fried in extra virgin olive oil	6,00€
Bread & Extra Virgin Olive Oil service per person	3,00 €



ZIMA
LUZ & TOP

Sweet Epilogue

Inspired by the baking tradition of Granada's convents, these desserts present delicate flavours where Al-Andalus heritage and local produce are expressed with elegance.

"Goat's milk flan from Loja with Alpujarran honey ice cream	8,00 €
Al-Andalus Sigh (chocolate mousse with Pakistani tea)	9,00 €
Tropical Coast Mango <i>Tócino de Cielo</i> (traditional Spanish pudding style)	8,00 €
Granada Cathedral dome with vanilla and pistachio	9,00 €
Granada's salad fruit	8,00 €



ALLERGEN INFORMATION: Please ask our team regarding allergens present in our dishes, in accordance with EU Regulation No. 1169/2011. **RESPONSIBLE CONSUMPTION:** Fish intended for raw consumption has been previously frozen in compliance with current regulations.

VAT is included in all prices.



ZIMA

LUZ & TOP

