



ENTRADAS:

Huevos rotos con jamón y pimientos del Padrón. 12.50

Hummus con aguacate y nachos de maíz. 5.50

Ensaladilla rusa con salmón ahumado. 6.20

1ud. Twister de langostino. 1.50

Calamarcitos a la romana con alioli verde. 13.50

Tartar de salmón con mango y guacamole. 16.50

Queso camembert frito con frutos rojos. 7.90

NEW Gilda de Ibarra · Piparra de Ibarra, aceituna verde y anchoa. 1.50

Pollo crujiente con salsa tártara. 8.90

Pata de pulpo a la brasa 150 gr. con parmentier. 15.80

Provolone al horno con tomate seco y pipas de calabaza. 10.50

Provolone al horno con miel de naranjo, pistachos y ralladura de limón. 11.20

NEW Nachos de maíz con carne picada, queso cheddar, guacamole, jalapeños y pico de gallo (tomate fresco ,cebolla y cilantro). 12.50

Agua Solans de Cabras 0.5l 2.20

Refresco 350ml. 2.80

Alhambra caña 1/3 2.60

Alhambra tercio/ sin 2.90

Tinto de verano 3.50

Alhambra reserva 3.50

Copa vino 3.20

Jarra sangría 9.20

Jarra cerveza 9.20

Agua con gas 2.30

ENSALADAS

Ensalada mediterránea. 11.20

Ensalada de mango y salmón ahumado. 13.20

Ensalada César. 12.50

Ensalada de queso de cabra con manzana. 11.90

CROQUETAS

4 ud. croquetas de gamba roja. 8.40

4 ud. croquetas de jamón. 6.50

4 ud. croquetas de cochinillo con manzana asada. 6.50

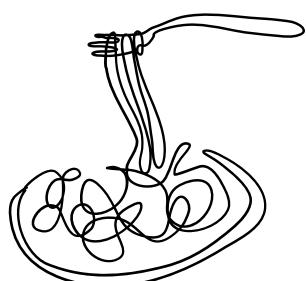


Si tiene intolerancia a algún producto o alimento, por seguridad, pida y compruebe usted mismo nuestro listado de alérgenos.

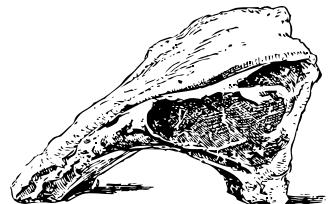
- Arenales (tomate, mozzarella, jamón york). 10.90
 Mariola (tomate, mozzarella, bacón ahumado y cebolla caramelizada). 11.20
 Vinalopó (mozzarella, bacón, nata y huevo). 11.20
 Valle de tibi (tomate, mozzarella, brie, manchego, cabra, nueces, módena y pesto). 13.00
 Sant Joan (tomate, mozzarella, huevo, alcachofas y jamón curado). 13.20
 Montgó (tomate, mozzarella, verduras salteadas y queso de cabra). 12.20
 Postiguet (tomate, mozzarella, salmón ahumado y gambas). 13.50
 Albufereta (tomate, mozzarella, jamón york, atún y alcachofas). 12.80
 Carrasca (tomate, mozzarella, atún, huevo y pimientos de piquillo). 12.80
 Serra (mozzarella, nata, setas silvestres y tartufata).12.50



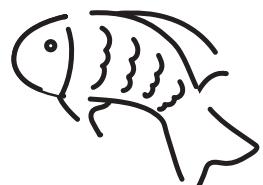
- Tagiatelle nero al ajillo con calamar, tomate concassé y pesto (picantes). 12.80
 Espaguetis o Macarrones con salsa: boloñesa/napolitana/carbonara 10.50
 * sin gluten 10.00/ * ración niño/ 7.00
 Raviolis rellenos de rabo de toro con salsa de pimientos asados.14.90
 Raviolis de pollo teriyaki con crema de setas silvestres. 14.90
 Raviolis de espinacas con crema de parmesano y espinacas frescas. 14.20
 Lasaña de carne boloñesa con bechamel gratinada al horno. 13.50



- Entrecot a la parrilla con pimientos del Padrón. 19.50
 Codillo de cerdo a baja temperatura con chimichurri. 13.80
NEW Carrillera de cerdo con cebolla pochada y su jugo con puré de patatas. 14.60
 Espaldilla añojo cocinado a baja temperatura con puré de patatas. 15.80
 Solomillo de Cerdo a la parrilla con virutas de jamón y soja. 13.50
 Pechuga de pollo a la parrilla con patatas al horno. 11.80
 Pechuga de pollo empanado con patatas fritas. 12.90
 Hamburguesa casera de ternera con pan cristal (queso, tomate, pepinillo).13.10
 Cous Cous de cordero con verduras y garbanzos (disponible bajo encargo) 16.70



- Lomo de salmón en costra de sésamo. 14.80
 Bacalao al horno con aceite de ajo, piquillo y trigueros.16.20
 Pata de pulpo a la brasa con parmentier. 15.80



- Torrija con helado de leche merengada. 6.80
 Panacotta con caramelo 4.20
 Tarta de queso con frutos rojos 6.20
 Brownie con nueces y helado de vainilla 6.50
- Creppe con nocilla 3.00
 1 bola helado 1.90/ 2 bolas 2.70
 (vainilla, chocolate, fresa y leche merengada).

