

CARTA RESTAURANTE ALMANZOR

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. DEHESA DE EXTREMADURA CON TOSTAS DE PAN, TOMATE RALLADO, AOVE Y SAL MALDON.	24,00€
<i>(CEREALES CON GLUTÉN)</i>	
TORTA DEL CASAR D.O.P. TIBIA CON MERMELADA DE TOMATE, FRUTOS SECOS Y ESCAMAS DE PIMENTÓN DE LA VERA.	22,00€
<i>(CEREALES CON GLUTÉN, LÁCTEOS Y FRUTOS SECOS)</i>	
CARPACCIO DE BUEY CON ALI-OLI DE AZAFRÁN, MAHONESA DE SOJA Y VINAGRETA DE PISTACHO Y MAÍZ TOSTADO.	13,50€
<i>(HUEVOS, SOJA, SULFITO Y FRUTOS SECOS)</i>	
ENSALADA TEMPLADA DE POLLO CRUJIENTE CON PARMESANO Y PERLAS MOZZARELLA.	14,50€
<i>(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO, PESCADO, LÁCTEOS Y MOSTAZA)</i>	
TOSTAS DE HOJALDRE CON LOMO DE SARDINA SELECCIONADA Y AHUMADA, SALSA DE TOMATE ESPECIADA Y AJOBLANCO DE ALMENDRA.	12,50€
<i>(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO, PESCADO, LÁCTEO Y FRUTOS SECOS)</i>	
ALCACHOFAS CONFITADAS CON INFUSIÓN DE PARMESANO Y TIERRA DE JAMÓN IBÉRICO.	16,50€
<i>(LÁCTEOS)</i>	

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON NOTAS DULCES Y PICANTES. 12,00€

(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO Y LÁCTEO)

GYOZAS DE LANGOSTINOS AL VAPOR CON MAHONESA DE SIRACHA, SALSA SAMBAIZU

E HILOS DE CHILE. 12,50€

(CEREALES CON GLUTEN, CRUSTACEO Y MARISCO, HUEVO, SOJA, LÁCTEO, FRUTOS SECOS, APIO, CACAHUETE, Y MOSTAZA)

PAN BAO DE PULL PORK CON NUESTRA SALSA HOISIN. 15,00€

(CEREALES CON GLUTÉN, SÉSAMO, SOJA Y HUEVO)

NUESTRAS PATATAS BRAVAS CON SALSA ESPECIADA Y ALIOLI CASERO. 10,50€

(HUEVO)

CONSERVAS PREMIUN (CONSULTAR ALÉRGENOS AL PERSONAL DE SALA).

- ANCHOAS LÓPEZ DEL CANTÁBRICO “SERIE ORO” (8UD) 25,00€
- MEJILLÓN EN ESCABECHE 7/8 “LA RIVIERE” 24,00€
- NAVAJA AL NATURAL EN AGUA DE MAR 8/10 16,00€

DEL MAR...

SUPREMA DE BACALAO SELECCIONADO CON CALDO IBÉRICO CANTONÉS Y

SETAS DE TEMPORADA CONFITADAS. 22,00€

(PESCADO, SOJA, FRUTOS SECOS Y APIO)

PATA DE PULPO ASADA CON CREMOSO DE PIMENTÓN DE LA VERA Y SALSA DE QUESO EXTREMEÑO. 21,50€

(LÁCTEO Y MOLUSCO)

TARTAR DE ATÚN TORO CON CREMA DE KIMCHI, JENGIMBRE Y SOJA DULCE. 17,50€

(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO, PESCADO Y SOJA)

CHIPIRONES RELLENOS DE CONFIT DE PATO, PERA CARAMELIZADA Y EMULSIÓN DE BOLETUS. 18,50€

(LÁCTEO Y PESCADO)

DE LA DEHESA EXTREMEÑA...

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO GLASEADAS AL PEDRO XIMÉNEZ CON PURÉ DE AZAFRÁN. 19,00€

(CEREALES CON GLUTEN, SULFITOS Y LÁCTEOS)

ENTRECOT TRINCHADO IGP TERNERA DE EXTREMADURA CON CREMA DE BOLETUS. 23,00€

(LÁCTEOS)

LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PARMENTIER DE TRUFA. 24,50€

(CEREALES CON GLUTEN, LÁCTEO Y SULFITOS)

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PURÉ DE MATANZA Y SALSA FINA DE MANZANA. 19,50€

(LÁCTEOS Y SULFITOS)

MOMENTOS DULCES...

MANGO, MASCARPONE Y AZAFRÁN. 5,50€

(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO Y LÁCTEOS)

NUESTRA VERSIÓN DEL TIRAMISÚ 2.0. 6,50€

(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO Y LÁCTEOS)

TARTA DE QUESO CON CREMA DE LOTUS. 6,50€

(CEREALES CON GLUTEN, LÁCTEOS, HUEVO Y SOJA)

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA CON SALSA DE BAILEYS Y NIEVE DE HELADO DE QUESO. 8,00€

(CEREALES CON GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS Y SULFITOS)

SERVICIO PAN: 1,60€ POR PERSONA.

MENÚ INFANTIL:

ELABORADO AL MOMENTO PARA MENORES DE 12 AÑOS, CONSULTAR AL PERSONAL.

TODAS NUESTRAS PREPARACIONES DE PESCADOS HAN SIDO ELABORADAS SIGUIENDO LA LEGISLACIÓN VIGENTE EN MATERIA DE ELIMINACIÓN DEL ANISAKIS.

LOS PLATOS DE ESTA CARTA PODRÍAN SER ADAPTADOS A ALÉRGICOS O INTOLERANCIAS, ANTE CUALQUIER DUDA CONSULTE CON EL PERSONAL DE SALA.

**HORARIO DISPONIBLE CARTA DE RESTAURANTE ALMANZOR
DISPONIBLE:**

COMIDAS LUNES A DOMINGO: 13:30 A 15:30

CENAS LUNES A SÁBADO: 20:30 A 22:30

*** SÓLO DISPONIBLE EN RESTAURANTE.**