



RESTAURANTE ALMANZOR

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O. DEHESA DE EXTREMADURA CON TOSTAS DE PAN, MATE RALLADO, AOVE Y SAL MALDON.	24,50€
	
TORTA DEL CASAR D.O.P. TIBIA CON MERMELADA DE TOMATE, FRUTOS SECOS Y ESCAMAS DE PIMENTÓN DE LA VERA.	22,50€
  	
CARPACCIO DE BUEY CON FOIE Y ESFERIFICACIONES DE ACEITUNAS Y EMULSIÓN DE VINAGRETA DE OPORTO Y CÍTRICOS.	14,50€
   	
SALMOREJO EXTREMEÑO CON HELADO DE QUESO IDIAZABAL Y ANCHOAS	9,50€
  	
ENSALADA TEMPLADA DE POLLO CRUJIENTE CON PARMESANO Y PERLAS MOZZARELLA.	14,50€
    	
BRIOCHE DE CARRILLERAS CONFITADA CON EMULSIÓN DE BOLETUS, PERLA DE MOZZARELLA Y PARMESANO	16,00€
   	
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO CON NOTAS DULCES Y PICANTES.	12,50€
  	
BRIOCHE DE CENTOLLO CON MAYONESA DE LIMA Y KIMCHI CON PIMENTÓN DE LA VERA	16,50€
    	
ALCACHOFAS CONFITADAS CON INFUSIÓN DE PARMESANO Y TIERRA DE JAMÓN IBÉRICO.	16,50€
	

PAN BAO DE CERDO IBÉRICO ORIENTAL **15,50€**



GYOZA ABIERTA DE PATO PEKINÉS CON SALSA HOISIN **12,50€**



TORREZNOS DE MANITAS DE CERDO DESHUESADA CON MAYONESA DE CHILE CHIPOTLE **16,00€**



NUESTRAS PATATAS BRAVAS CON SALSA ESPECIADA Y ALIOLI CASERO. **11,00€**



CONSERVAS PREMIUN (CONSULTAR ALÉRGENOS AL PERSONAL DE SALA).

- ANCHOAS LÓPEZ DEL CANTÁBRICO “SERIE ORO” (8UD) **26,00€**
- MEJILLÓN EN ESCABECHE 7/8 “LA RIVIERE” **21,00€**
- NAVAJA AL NATURAL EN AGUA DE MAR 8/10 **13,50€**

DEL MAR...

BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON HUMUS DE GARBANZOS, CREMA DE ESPINACAS Y ALGA WAKAME **22,50€**



PATA DE PULPO ASADA CON CREMOSO DE PIMENTÓN DE LA VERA Y SALSA DE QUESO EXTREMEÑO. **22,00€**



TARTAR DE ATÚN TORO CON CREMA DE KIMCHI, JENGIMBRE Y SOJA DULCE. **18,50€**



MEJILLONES FRESCOS AL VAPOR **16,00€**



MEJILLONES CON NUESTRA SALSA PICANTE ESPECIADA **17,00€**



DE LA DEHESA EXTREMEÑA...

PRESA IBÉRICA CON SALSA DE CHILES, RÚCULA Y PISTACHOS 19,00€



CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 21,00€



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



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



CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO GLASEADAS AL PEDRO XIMÉNEZ CON PURÉ DE AZAFRÁN. 19,50€



MOMENTOS DULCES...

MANGO, MASCARPONE Y AZAFRÁN. 5,50€



NUESTRA VERSIÓN DEL TIRAMISÚ 2.0. 6,50€



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



COPA DE LIMA CON CREMA DE BOMBÓN DE CHOCOLATE Y GROSELLAS 6,50€



COPA PREPARADA DE HELADOS ARTESANOS “NESTLE LA LECHERA” (3 BOLAS) 5,50€



BATIDO CASERO DE HELADOS ARTESANOS “NESTLE LA LECHERA” 5,50€





MENÚ INFANTIL:

ELABORADO AL MOMENTO PARA MENORES DE 12 AÑOS,

CONSULTAR AL PERSONAL.

HORARIO DISPONIBLE CARTA DE RESTAURANTE ALMANZOR:

COMIDAS LUNES A DOMINGO

13:30 A 15:30

CENAS LUNES A DOMINGO

21:00 A 23:00

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.

SERVICIO PAN: 1,60€ POR PERSONA.

LEYENDA ALERGENOS:



GLÚTEN



HUEVO



CACAHUETES



LACTEOS



ALTRAMUZ



CRUSTÁCEOS



PESCADO



SOJA



FRUTOS SECOS



MOLÚSCOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS