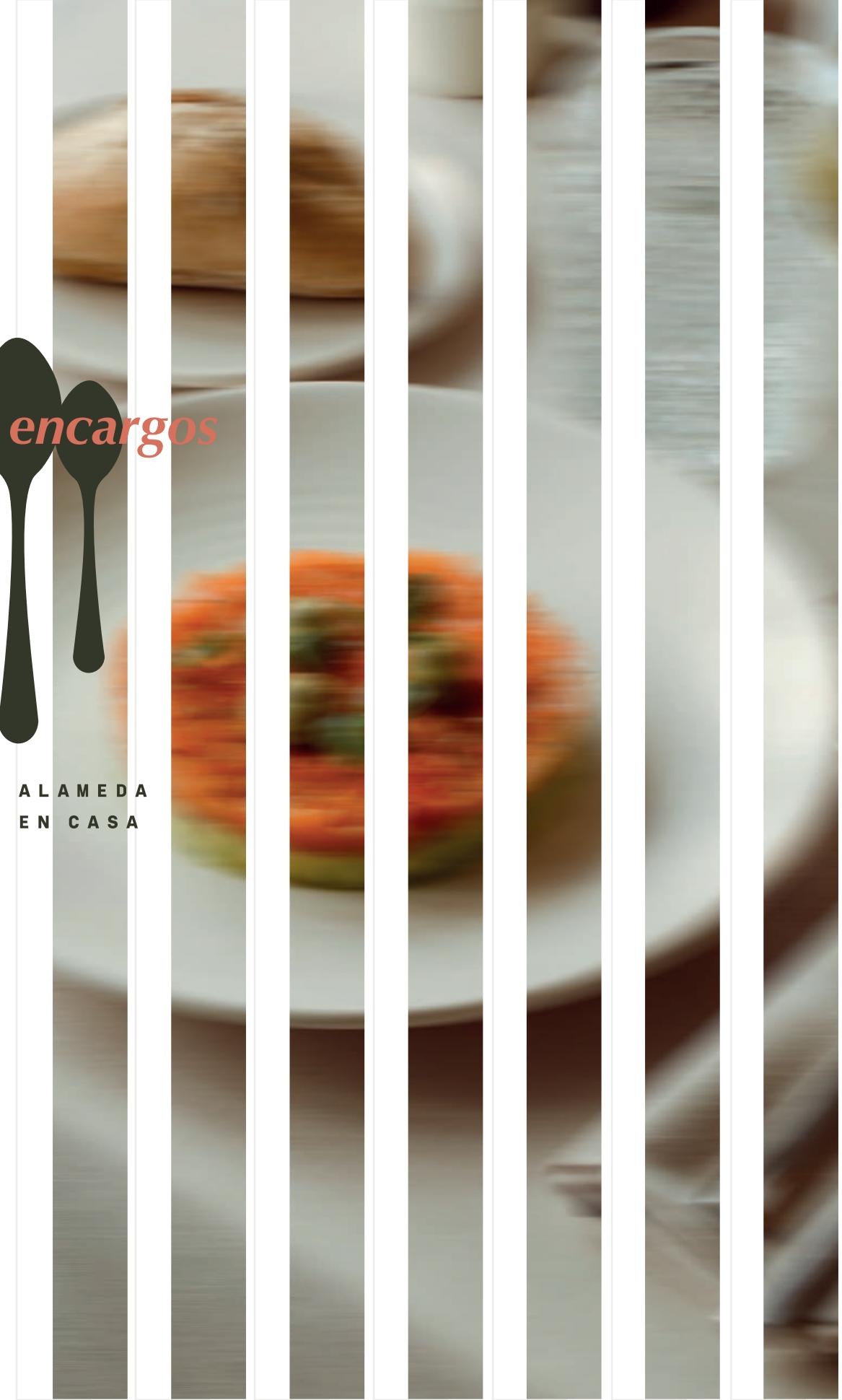


EN ALAMEDA
COCINAMOS POR TI



ALAMEDA
EN CASA





A L A M E D A
E N C A S A

ALAMEDA EN CASA,

ES UNA INVITACIÓN A DISFRUTAR SIN PRISA. NOSOTROS COCINAMOS; TÚ SOLO DÉJATE LLEVAR POR EL SABOR, LA CALMA Y LA CELEBRACIÓN. POR ELLO HEMOS PREPARADO UNA SELECCIÓN DE PLATOS PENSADOS PARA COMPARTIR SABORES DE ALAMEDA QUE VIAJAN A TU HOGAR PARA QUE TÚ SOLO TENGAS QUE DISFRUTAR.

LOS ENTRANTES
PARA ABRIR BOCA

Milhojas de foié,
queso de cabra y manzana verde caramelizada
(porción 120gr) 16€

Ensaldilla de gamba blanca
30€/kg

Salpicón
de pulpo y langostinos
60€/kg

Atún rojo salvaje de almadraba
en escabeche casero con verduritas crujientes
250gr 20€

Steak tartar Alameda
250gr 20€

Nuestra Gilda
de cecina y queso
(unidad) 2,5€

Consomé Alameda
1/2L 12€

Consomé Alameda
1L 22€

Langostinos tigre
envueltos en albahaca y fritos
(unidad) 2,5€

Croquetón
de jamón ibérico 5J
(Unidad) 3€

Flor de alcachofa
asada al horno de leña
(unidad) 3,5€

Lentejas caviar
estofadas con escalope de foié gras asado
250gr 10€





LOS PRINCIPALES
EL CORAZÓN DE LA MESA

- Lenguado "Sofia"
a la Meunier
(pieza de 1/2KG aprox) 26€
- Lomo de lubina
asado con bilbaína
(racion 400gr) 20€
- Tataki de atún rojo salvaje de almadraba
(ración) 22€
- Paletilla de lechal
de raza churra asada al horno de leña
(pieza 400gr aprox) 24€
- Guiso de rabo de toro
deshuesado con hortalizas de temporada
(ración) 18€
- Códito asado
(pieza 350gr aprox) 14€
- Canelones
de tres carnes con bechamel
(racion, 3 piezas) 14€

LAS GUARNICIONES
DETALLES QUE EQUILIBRAN

- Pimientos del piquillo confitados
30€/Kg
- Cremoso de patata trufada
18€/Kg
- Verduritas asadas con aceite ahumado
15€/Kg
- Salteado de setas silvestres de temporada
25€/Kg
- Hogaza de pan de Alfacar
(pieza 400gr aprox) 5€
- Mantequilla ahumada
(porcion 20gr) 2€
- Bastones de pan brioche tostado
(200gr) 4€



**LOS POSTRES
PEQUEÑOS FINALES**

- Torrija**
empapada en leche de coco con su crema inglesa
(porción) 5€
- Tarta de queso "LAS RRR"**
(10 porciones) 39€
- Tarta fluida de chocolate blanco**
(10 porciones) 39€
- Bartolillos de crema**
(unidad) 2,5€
- Tatin de manzana asada**
(porción individual) 6€

**LA BODEGA
VINOS RECOMENDADOS**

- Pol Roger Brut Reserve**
Champagne
65€
- Pol Roger Brut Vintage Blanc de blancs**
Champagne
110€
- Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill**
Champagne
275€
- Ossian**
Blanco, Verdejo
38€
- Pago de Carrovejas**
Tinto, Ribera del Duero
44€
- El Anejón**
Tinto, Ribera del Duero
105 €
- Cuesta las Liebres**
Tinto, Ribera del Duero
195€

QUE ESTA SELECCIÓN LLEVE A TU MESA LA SERENIDAD Y
EL SABOR QUE NOS INSPIRAN. GRACIAS POR DEJARNOS
ACOMPAÑARTE EN TUS CELEBRACIONES, INCLUSO CUANDO
SUCEDEN EN CASA.



ENCARGOS

Los pedidos se podrán realizar hasta 48 horas antes de la fecha de recogida o entrega.

Todos los platos se entregan listos para calentar o emplatar, con instrucciones sencillas si fueran necesarias.

RECOGIDA Y ENTREGA

La recogida se realizará en nuestro restaurante Alameda, en el horario acordado al confirmar el pedido.

Contamos con opción de entrega a domicilio, sujeto a disponibilidad. El coste y horario se confirmarán en el momento del encargo.

MODIFICACIONES Y CANCELACIONES

Las modificaciones del pedido deberán comunicarse con al menos 72 horas de antelación.

No se admiten cancelaciones, gracias por tu comprensión.

FORMA DE PAGO

El pago deberá realizarse al confirmar el pedido mediante transferencia bancaria, efectivo o tarjeta.

Los precios incluyen el 10% de IVA.

