



ALAMEDA
MESA PUESTA

ALAMEDA, GASTRONOMÍA DISCRETA.

UNA EXPERIENCIA QUE NO NECESITA IMPONERSE PARA DESTACAR. COMO EL VIENTO QUE ATRAVIESA UN BOSQUE DE ÁLAMOS, LOS SABORES FLUYEN EN UNA DANZA SILENCIOSA, DONDE CADA PLATO, CADA TEXTURA Y CADA AROMA ESTÁN PENSADOS PARA ENVOLVER Y EMOCIONAR SIN NECESIDAD DE ARTIFICIOS.

Jamón

Ibérico de bellota 100%, 5j (jabugo), cortado a cuchillo

30/20

Quesos

Surtido de 4 variedades: stilton (azul, reino unido, leche de vaca pasteurizada, dop clauson), morbier (Francia, leche de vaca cruda), comte (francia, leche de vaca cruda, dop jacquem, 18 meses de curación), y oveja de leche cruda selección especial

6/Persona

Anchoas

Del cantábrico, aceite de oliva virgen

25/12,5 (8/4 Unidades)

Pan cristal

Al horno de leña, tomate, aove

5

Foié de oca

Queso de cabra, manzana verde caramelizada, puré de manzana

20

Ostra

Gillardeau n2 al natural, con aliño picante o con soja-ponzu (extra caviar +15/5gr.)

6/Unidad

Huevo relleno

Bonito, holandesa

5/Unidad (2 mitades)

Caviar

De riofrío, ecológico, blinis, mantequilla sin sal

50/100 (15/30gr)

Atún picante

Rojo salvaje de almadraba

30

Lomo de atún rojo salvaje de almadraba

Cortado a cuchillo en tartar o en sashimi (extra 15 gr. De caviar +50, 30gr. De caviar +100)

30

Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba

Cortado a cuchillo en tartar o sashimi (extra 15 gr. De caviar +50, 30gr. De caviar +100)

35

Surtido de cortes crudos de atún rojo salvaje de almadraba

Tartar de lomo, sashimi de ventresca y atún picante

20/Persona (mínimo 2 personas)

Escabeche casero

Atún rojo salvaje de almadraba, verduritas

25

Ensalada

Tomate, aguacate, ventresca de atún de almadraba confitada, cebolla morada

18

Burrata

Tartar de tomates, pesto

19

Alcachofa

Asada al horno de leña (extra de yema y trufa +4)

5

Croqueta

XL (80gr.) De jamón ibérico 5J ó de guiso de rabo de toro

4

Huevos de corral

Fritos, patata agria frita, crema de foié, escalope de foié

25

Chistorra

Brasa (extra 2 huevos de corral fritos +6)

15/10

Morcilla

De arroz, brasa (extra 2 huevos de corral fritos +6)

15/10

Mollejas

De ternera, brasa (extra 30gr. De caviar +100)

25

Pulpo

Crujiente, cremoso de patata

25

Lentejas

Estofadas, escalope de foié

15

Canelones

Tres carnes asadas, bechamel

17

Lechazo

Paletilla, cordero lechal, raza churra, asada al horno de leña

35

Rabo de toro

Estofado a la andaluza, deshuesado, cremoso de patata

25

Milanesa

Novillo argentino (extra de huevo poché y trufa +9)

20

**PESCADOS Y
MARISCOS**

Marisco

Al peso, hervido o brasa (quisquilla, gamba blanca, gamba roja, carabinero, cigala tronco...)

Según mercado

Pescado de escama

Al peso, brasa, horno o frito (rodaballo, lubina, gallopedro, urta, pargo, borriquete...)

Según mercado

Lenguado sofía

Mantequilla, limón, perejil (500gr.)

38

Atún rojo

Guisado en tomate, patata panadera, huevos fritos

25

Ventresca

Parrilla, atún rojo salvaje de almadraba

35

Tataki

Descargamento, atún rojo salvaje de almadraba

30

**CARNES
AUTÉNTICAS**

Steak tartar

Solomillo de ternera, grasa de chuleta (extra de caviar 15 gr.+45; 30gr. +90)

30

Chuleta

Selección especial de vacuno mayor, brasa

105/Kg (peso limpio)

Solomillo

Vacuno mayor, brasa (extra foié y trufa +15)

30

Entraña

Wagyu, brasa (300 gr.)

60

Lomo bajo

Black angus (nebraska, 350gr.), Brasa

38

Chuletitas

Angus, brasa

30

Presa

Ibérica de bellota 5j, brasa jamón de bellota

25

Hamburguesita

Pan brioche, guiso de rabo de toro, mayonesa de su jugo, rúcula, queso havarti

10

Pollo

De corral, deshuesado, brasa (350gr.)

18

Margarita

Tomate, mozzarella

12

Anchoas

Tomate, anchoas de santoña, mozzarella

20

Jamón

Tomate, jamón cocido, mozzarella

15

Burrata

Tomate, burrata, tomates cherries, rúcula, mozzarella

20

Chistorra

Tomate, chistorra de arbizu, mozzarella, setas portobello

16

Queso azul

Queso azul, mozzarella, manzana, pimineta

17

Mortadela

Mortadela, burrata, rúcula, pistacho

20

Picante

Tomate, salami picante, mozzarella

15

Guanciale

Mozarella, guanciale, huevo bismarck

15

Atún

Tomate, ventresca de atún de almadraba confitada, mozzarella, aceitunas

20

Tarta de queso

Fluida, queso "las rrr" (extra trufa +10)

8

Torrija

Pan brioche, leche de coco, helado de canela

8

Chocolate blanco

En sopa, sorbete de mango, toffee

8

Chocolate negro

Cremoso, sal y aove

8

Tarta de chocolate

Fluida, naranja

8

Tarta árabe

Milhojas crujiente, nata, almendra

8

Piña

Asada, horno de leña, helado de coco

8

ALÉRGENOS

Todos nuestros platos pueden contener trazas de altramuces, apio, cacahuetes, gluten, crustáceos, frutos de cáscara, sésamo, huevo, lácteos, moluscos, mostaza, pescado, sojaosulfitos.

Pan y mantequilla ahumada artesana o AOVE 2/persona

10% IVA INCLUIDO

REGLAMENTO (EU) N°1169/2011
EN ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONEMOS
INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE
ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.
MUCHAS GRACIAS

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]