





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*

**32/22**

### **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*

**7/Persona**

### **Anchoas**

*Del cantábrico, aceite de oliva virgen*

**25/14,5 (8/4 Unidades)**

### **Pan cristal**

*Al horno de leña, tomate, aove*

**6**

### **Foié de oca**

*Queso de cabra, manzana verde caramelizada, puré de manzana*

**21**

### **Ostra**

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

**6/Unidad**

### **Huevo relleno**

*Bonito, holandesa*

**6/Unidad (2 mitades)**

### **Caviar**

*De riofrío, ecológico, blinis, mantequilla sin sal*

**50/100 (15/30gr)**

### **Atún picante**

*Rojo salvaje de almadraba*

**32**

### **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)*

**36**

### **Surtido de cortes crudos de atún rojo salvaje de almadraba**

*Tartar de lomo, sashimi de ventresca y atún picante*

**22,5/Persona** (mínimo 2 personas)

### **Escabeche casero**

*Atún rojo salvaje de almadraba, verduritas*

**25**

### **Ensalada**

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

**19**

### **Burrata**

*Tartar de tomates, pesto*

**20**

**Alcachofa**

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

**6**

**Croqueta**

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

**4, 5**

**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)*

**28**

**Pulpo**

*Crujiente, cremoso de patata*

**28**

**Lentejas**

*Estofadas, escalope de foié*

**16**

**Canelones**

*Tres carnes asadas, bechamel*

**18**

**Lechazo**

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

**38**

**Rabo de toro**

*Estofado a la andaluza, deshuesado, cremoso de patata*

**28**

**Milanesa**

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

**25**

**Callos**

*De ternera, panza, pata, morro*

**18**

**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*

**27 , 5**

**Ventresca**

*Parrilla, atún rojo salvaje de almadraba*

**35**

**Tataki**

*Descargamento, atún rojo salvaje de almadraba*

**32**

**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*

**120/Kg (peso limpio)**

**Solomillo**

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

**32**

**Entraña**

*Wagyu, brasa (300 gr.)*

**65**

**Lomo bajo**

*Black angus (nebraska, 350gr.), Brasa*

**38**

**Chuletitas**

*Cordero lechal, sólo palo, brasa*

**6/unidad**

**Presa**

*Ibérica de bellota 5j, brasa jamón de bellota*

**27 , 5**

**Hamburguesita**

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

**12**

**Pollo**

*De corral, deshuesado, brasa (350gr.)*

**19**

**Margarita**

*Tomate, mozzarella*

**14**

**Anchoas**

*Tomate, anchoas de santoña, mozzarella*

**24**

**Jamón**

*Tomate, jamón cocido, mozzarella*

**18**

**Burrata**

*Tomate, burrata, tomates cherries, rúcula, mozzarella*

**20**

**Chistorra**

*Tomate, chistorra de arbizu, mozzarella, setas portobello*

**16**

**Queso azul**

*Queso azul, mozzarella, manzana, pimineta*

**18**

**Mortadela**

*Mortadela, burrata, rúcula, pistacho*

**20**

**Picante**

*Tomate, salami picante, mozzarella*

**18**

**Guanciale**

*Mozarella, guanciale, huevo bismarck*

**18**

**Atún**

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

**20**

**Tarta de queso**

*Fluida, queso "las RRR" (extra trufa +10)*

9

**Torrija**

*Pan brioche, leche de coco, helado de canela*

9

**Chocolate blanco**

*En sopa, sorbete de mango, toffee*

9

**Chocolate negro**

*Cremoso, sal y aove*

9

**Tarta de chocolate**

*Fluida, naranja*

9

**Tarta árabe**

*Milhojas crujiente, nata, almendra*

9

**Piña**

*Asada, horno de leña, helado de coco*

9

## ALÉRGENOS

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

Pan y mantequilla ahumada artesana o AOVE 2,5€/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]