

CARTA
RESTAURANTE



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 <i>Ibérico de bellota 100%, 5j (jabugo), cortado a cuchillo</i> 32/22						
Quesos <i>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</i> 7/Persona						
Anchoas <i>Del cantábrico, aceite de oliva virgen</i> 25/14,5 (8/4 Unidades)						
Pan cristal <i>Al horno de leña, tomate, aove</i> 6						
Foié de oca <i>Queso de cabra, manzana verde caramelizada, puré de manzana</i> 21						
Ostra <i>Francesa al natural, con aliño picante o con soja-ponzu (extra caviar +15/5gr.)</i> 6/Unidad						
Huevo relleno <i>Bonito, holandesa</i> 6/Unidad (2 mitades)						
Caviar <i>De río frío, ecológico, blinis, mantequilla sin sal</i> 50/100 (15/30gr)						
Atún picante <i>Rojo salvaje de almadraba</i> 32						
Lomo de atún rojo salvaje de almadraba <i>Cortado a cuchillo en tartar o en sashimi (extra 15 gr. De caviar +50, 30gr. De caviar +100)</i> 30						
Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba <i>Cortado a cuchillo en tartar o sashimi (extra 15 gr. De caviar +50, 30gr. De caviar +100)</i> 36						
Surtido de cortes crudos de atún rojo salvaje de almadraba <i>Tartar de lomo, sashimi de ventresca y atún picante</i> 22,5/Persona (mínimo 2 personas)						
Escabeche casero <i>Atún rojo salvaje de almadraba, verduritas</i> 25						
Ensalada <i>Tomate, aguacate, ventresca de atún de almadraba confitada, cebolla morada</i> 19						
Burrata <i>Tartar de tomates, pesto</i> 20						

Alcachofa <i>Asada al horno de leña (extra de yema y trufa +4)</i> 6					
Croqueta <i>XL (80gr.) De jamón ibérico 5J ó de guiso de rabo de toro</i> 4, 5					
Huevos de corral <i>Fritos, patata agria frita, crema de foie, escalope de foie</i> 25					
Chistorra <i>Brasa (extra 2 huevos de corral fritos +6)</i> 15/10					
Morcilla <i>De arroz, brasa (extra 2 huevos de corral fritos +6)</i> 15/10					
Mollejas <i>De ternera, brasa (extra 30gr. De caviar +100)</i> 28					
Pulpo <i>Crujiente, cremoso de patata</i> 28					
Lentejas <i>Estofadas, escalope de foie</i> 16					
Canelones <i>Tres carnes asadas, bechamel</i> 18					
Lechazo <i>Paletilla, cordero lechal, raza churra, asada al horno de leña</i> 38					
Rabo de toro <i>Estofado a la andaluza, deshuesado, cremoso de patata</i> 28					
Milanesa <i>Novillo argentino (extra de huevo poché y trufa +9)</i> 25					
Callos <i>De ternera, panza, pata, morro</i> 18					

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

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 foie 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 <i>Tomate, mozzarella</i> 14					
Anchoas <i>Tomate, anchoas de santoña, mozzarella</i> 24					
Jamón <i>Tomate, jamón cocido, mozzarella</i> 18					
Burrata <i>Tomate, burrata, tomates cherries, rúcula, mozzarella</i> 20					
Chistorra <i>Tomate, chistorra de arbizu, mozzarella, setas portobello</i> 16					
Queso azul <i>Queso azul, mozzarella, manzana, pimineta</i> 18					
Mortadela <i>Mortadela, burrata, rúcula, pistacho</i> 20					
Picante <i>Tomate, salami picante, mozzarella</i> 18					
Guanciale <i>Mozarella, guanciale, huevo bismarck</i> 18					
Atún <i>Tomate, ventresca de atún de almadraba confitada, mozzarella, aceitunas</i> 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

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

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

10% IVA INCLUÍDO

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

