



HOTEL  
ALHAMBRA PALACE

— DESDE 1910 —



*Carta Gastro-Bar  
Snack-Bar Menu  
Menu du Snack-Bar*

## SNACK-BAR

Jamón Ibérico de Bellota al Corte (90 gr)	37,00€
Tabla de Quesos y sus Contrastes (250 gr) 	26,00€
Croquetas de Jamón y Queso Cheddar (6 uds.)   	17,00€
Croquetas de Mezcla de Setas y Boletus (6 uds.)   	17,00€
Gyozas de Pollo y Verduritas (6 uds.)    	17,00€
Gyozas de Verduritas de Temporada (6 uds.)    	17,00€
Gyozas Fritas de Rabo de Toro y Reducción de sus Jugos (6 uds.)    	19,00€
Baozi Koreano de Setas y Trufa sobre Chutney de Mango (6 uds.)  	19,00€
Hakao de Langostino sobre su Bisquet (6 uds.)    	20,00€
Tartar de Atún Rojo, Aguacate y Cebolla Morada   	29,00€
<i>Daditos de Atún Rojo Marinado en Soja y Gengibre, Aguacate, Cebolla Morada y Sésamo.</i>	
<b>Surtido Clásico de “Tapas Palace”</b>	58,00€
<i>Pincho de Pava de Bacalao sobre Mermelada de Tomate.</i>   	
<i>Tosta de Salmón Ahumado sobre Queso Fresco y Hueva de Arenque.</i>   	
<i>Micuit de Pato sobre Tosta de Pan de Pasas y Salsa Mostaza.</i>     	
<i>Solomillo de Ternera y Cebolla Caramelizada.</i> 	
<i>Tosta de Jamón Ibérico y Tomate.</i> 	

## ENSALADAS

Ensalada de Tomates de Temporada Aliñados con Jamón Ibérico de Bellota	18,00€
Ensalada de Vegetales de Temporada	17,00€
Ensalada César estilo Alhambra Palace     	18,00€
Ensalada de Rúcula, Cherry, Membrillo y Queso Feta 	18,00€



## SOPAS Y CREMAS

<b>Gazpacho Andaluz Siglo XXI</b>  	14,00€
<i>Gazpacho Andaluz con Esponja de Tomate, Agridulce de Cebolla y Pepino en Ósmosis.</i>	
<b>Consomé de Buey Clarificado</b>  	14,00€
<i>Consomé de Buey Clarificado y Trufa Fresca de Temporada.</i>	
<b>Crema de Calabaza, Coco, Curry y Lima</b>  	14,00€
<i>Crema de Calabaza con Toques de Coco, Curry, Lima y acompañada de Chip de Verdura.</i>	
<b>Crema de Puerros y Espárragos Blancos</b>  	14,00€
<i>Crema de Puerros y Espárragos Blancos con Yema de Espárrago Blanco y Crujiente de Puerro.</i>	
<b>Crema de Bogavante</b>     	17,00€
<i>Crema de Caldereta de Bogavante con Toques de Cacao y Regaliz.</i>	
<b>Espaguetti Napolitana</b>   	19,00€
<i>Espaguetti con Salsa de Tomate y Queso Parmesano.</i>	
<b>Tagliatelle Boloñesa</b>     	19,00€
<i>Tagliatelle con Salsa de Ragú de Ternera.</i>	
<b>Panciotti de Berenjena</b>   	20,00€
<i>Pasta Fresca rellena de Berenjena Ahumada a la Encina y Scamorza, Sofrito de Tomate y Queso de Cabra Gratinado.</i>	
<b>Pappardelle al Pesto</b>    	22,00€
<i>Pappardelle al Pesto, Langostinos y Cherrys Confitados.</i>	
<b>Huevos Rotos, Jamón Ibérico y Foie Fresco</b> 	22,00€
<i>Huevos y Patatas Fritas con Jamón Ibérico y Dados de Foie Fresco.</i>	
<b>Salmón Parrilla</b> 	28,00 €
<i>Lomo de Salmón Parrilla con Verduras de Temporada.</i>	
<b>Lubina Asada</b> 	37,00 €
<i>Lubina Asada acompañada de Verdura de Temporada.</i>	
<b>Paletilla de Cordero Lechal</b>  	37,00 €
<i>Paletilla Deshuesada y Cocinada a baja Temperatura con Reducción de sus Jugos, Crumble Andaluz, Yogurt Cítrico y Patatas Fritas.</i>	
<b>Solomillo de Ternera Parrilla</b>	38,00 €
<i>Solomillo de Ternera a la Parrilla acompañado de Patatas Fritas, Verduras de Temporada y Glaseado de sus Jugos.</i>	
<b>Caviar Oscietra 6*, 30 Gramos</b> 	125,00 €
<i>Un Caviar Extraordinario, Huevas de 3 mm., con Textura Suave y Untuosa. Sabor Delicado, Elegante, Rico e Intenso.</i>	



## SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

<b>Mollete de Pollo Marinado</b>	 	19,00€
<i>Mollete de Antequera Tostado con Pollo de Corral Marinado, Hojas Tiernas, Tomate, Huevo Cocido y Salsa Acevichada.</i>		
<b>Sándwich Club</b>	  	21,00€
<i>Pan de Molde Blanco Tostado, York, Queso, Bacon, Pollo Marinado, Huevo Duro, Tomate y Lechuga.</i>		
<b>Sandwich Vegetal</b>		19,00€
<i>Pan de 12 Cereales Tostado, Mousse de Aguacate, Brotes Tiernos y Variedad de Vegetales de Temporada.</i>		
<b>Bagel de Salmón Ahumado</b>	   	20,00€
<i>Bagel con Semilla de Amapola, Salmón Ahumado, Mousse de Aguacate, Hojas Tiernas, Tomate y Tártara de Queso Fresco.</i>		
<b>Pepito de Ternera</b>		26,00€
<i>Pan Cristal con Solomillo de Ternera Parrilla.</i>		
<b>Bocadillo de Jamón Ibérico de Bellota</b>		25,00€
<i>Pan Cristal, Jamón Ibérico de Bellota al Corte, Aceite de Oliva Virgen Extra.</i>		
<b>Hamburguesa Gourmet</b>	 	23,00€
<i>Hamburguesa de Vaca Madurada, Lechuga, Tomate, Cebolla Caramelizada, Cheddar y Foie.</i>		
<b>Hamburguesa de Pollo</b>	  	21,00€
<i>Hamburguesa Crispy Chicken, Lechuga, Tomate, Cebolla Parrilla, Cheddar y Mahonesa de Kimchi.</i>		
<b>Hamburguesa Vegetariana Nazarí</b>	  	20,00€
<i>Hamburguesa de Guisantes, Zanahoria, Soja, Remolacha, Manzana, Pimiento y con Rúcula, Tomate y Pesto.</i>		

## EXPERIENCIA CAVIAR - CHAMPAGNE

<b>Caviar Oscietra 6*, 30 Gramos</b>	 &	
<b>Champagne Bruno Paillard Cuvée 72</b>		200,00 €
<hr/>		
<b>Caviar Oscietra 6*, 30 Gramos</b>	 &	
<b>Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée</b>		215,00 €



# POSTRES

**Brownie de Chocolate y Nueces**     11,00€  
*Brownie de Chocolate y Nueces sobre Crema Inglesa con Helado de Dulce de Leche y Chocolate Caliente.*

**Huevo de Chocolate Blanco**   11,00€  
*Trampantojo de Huevo, de Chocolate Blanco con Núcleo de Mango sobre Tierra de Canela.*

**La Pera Limonera**   11,00€  
*Trampantojo de Pera Confitada y Mousse de Caramelo Toffe, Piel de Chocolate y Vainilla sobre Tierra de Oreo*

**Lágrimas de Boabdil**  11,00€  
*Crujientes Capas de Almendra Caramelizada y Frambuesa.*

**Típica Tarta de Pionono**     11,00€  
*Tarta de Bizcocho Calado, Crema Pastelera y Yema Tostada sobre Crema Inglesa.*

**Tarta de Queso**    11,00€  
*Tarta Horneada de Queso Fresco y Salsa de Frutos del Bosque.*

**Tarta de Zanahoria**    11,00€  
*Bizcocho de Zanahoria, Crema de Queso y Salsa de Vainilla.*

**Tarta de Chocolate**    11,00€  
*Bizcocho de Chocolate, Mousse de Cobertura, Compota de Naranja y Espejo de Albaricoque.*

**Tarta Nevada**     11,00€  
*Merengue Horneado, Nata, Crema de Castaña y Salsa Inglesa.*

**Helados Variados**     11,00€  
*A elegir: Fresa, Chocolate, Pistacho, Dulce de Leche, Nata.  
Helados sin Azúcar: Vainilla y Turrón.*

**Sorbetes** 11,00€  
*A elegir: Fresa Balsámica y Albahaca, Limón, Mango, Gin & Tonic* 

**Fruta de Temporada** 11,00€  
*Fruta de Temporada Variada Cortada.*



# ALÉGENOS • ALLERGENS • ALLERGÈNES



CEREALES CON GLUTEN / GLUTEN WHEAT  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN



CRUSTÁCEO / CRUSTACEAN / CRUSTACÉ



HUEVO / EGG / OEUFS



PESCADO / FISH / POISSON



CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDE



SOJA / SOYA / SOJA



LACTOSA / LACTOSE / LACTOSE



FRUTOS SECOS / NUTS / FRUITS SECS



APIO / CELERY / CÉLERİ



MOSTAZA / MUSTARD / MOUTARDE



SÉSAMO / SESAME / SÉSAME



SULFITOS / SULPHUR DIOXIDE / SULFITES



ALTRAMUZ / LUPIN / LUPINS



MOLUSCOS / MOLLUSCS / MOLLUSQUES

Por favor, háganos saber si Usted es intolerante a algún alérgeno

...

*Please let us know if you are intolerant to some allergen*

...

*Veuillez nous laisser savoir si vous êtes intolérant à certains allergènes*