













































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 Cheedar (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>		
Surtido Clásico de “Tapas Palace”		58,00€
<i>Pincho de Pavía 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, Agri dulce 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>	

PASTAS Y HUEVOS

<b>Espagueti Napolitana</b>   	19,00€
<i>Espagueti 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>	

SUGERENCIAS

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

# POSTRES

<b>Brownie de Chocolate y Nueces</b>    	11,00€
<i>Brownie de Chocolate y Nueces sobre Crema Inglesa con Helado de Dulce de Leche y Chocolate Caliente.</i>	
<b>Huevo de Chocolate Blanco</b>  	11,00€
<i>Trampantojo de Huevo, de Chocolate Blanco con Núcleo de Mango sobre Tierra de Canela.</i>	
<b>La Pera Limonera</b>  	11,00€
<i>Trampantojo de Pera Confitada y Mousse de Caramelo Toffe, Piel de Chocolate y Vainilla sobre Tierra de Oreo</i>	
<b>Lágrimas de Boabdil</b> 	11,00€
<i>Crujientes Capas de Almendra Caramelizada y Frambuesa.</i>	
<b>Típica Tarta de Pionono</b>    	11,00€
<i>Tarta de Bizcocho Calado, Crema Pastelera y Yema Tostada sobre Crema Inglesa.</i>	
<b>Tarta de Queso</b>   	11,00€
<i>Tarta Horneada de Queso Fresco y Salsa de Frutos del Bosque.</i>	
<b>Tarta de Zanahoria</b>   	11,00€
<i>Bizcocho de Zanahoria, Crema de Queso y Salsa de Vainilla.</i>	
<b>Tarta de Chocolate</b>   	11,00€
<i>Bizcocho de Chocolate, Mousse de Cobertura, Compota de Naranja y Espejo de Albaricoque.</i>	
<b>Tarta Nevada</b>    	11,00€
<i>Merengue Horneado, Nata, Crema de Castaña y Salsa Inglesa.</i>	
<b>Helados Variados</b>    	11,00€
<i>A elegir: Fresa, Chocolate, Pistacho, Dulce de Leche, Nata. Helados sin Azúcar: Vainilla y Turrón.</i>	
<b>Sorbetes</b>	11,00€
<i>A elegir: Fresa Balsámica y Albahaca, Limón, Mango, Gin &amp; Tonic </i>	
<b>Fruta de Temporada</b>	11,00€
<i>Fruta de Temporada Variada Cortada.</i>	

# ALÉRGENOS • ALLERGENS • ALLERGÈNES



CEREALES CON GLUTEN / GLUTEN WHEAT  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN



CRUSTÁCEO / CRUSTACEAN / CRUSTACÉ



HUEVO / EGG / OEUF



PESCADO / FISH / POISSON



CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDE



SOJA / SOYA / SOJA



LACTOSA / LACTOSE / LACTOSE



FRUTOS SECOS / NUTS / FRUITS SECS



APIO / CELERY / CÉLERI



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*