



HOTEL
ALHAMBRA PALACE

- DESDE 1910 -



Karte

☞ VORSPEISEN UND SALATE ☜

Iberischer Qualitätsschinken "Bellota" Aus Eichelmast (90 gr)	37,00€
Oscietra Kaviar 6*, 30 Gramm 	125,00€
<i>Ein aussergewöhnlicher Kaviar, 3 mm. Rogen, mit einer weichen und cremigen Textur. Sein Geschmack gilt als zart und elegant, aber dennoch gesättigt, reich und ausdrucksstark.</i>	
Platte mit Verschiedenen Käsesorten (250 gr) 	26,00€
Foie, Feigen, Käse und Trüffel   	29,00€
<i>Entenmicuit, Konfitierte Feigen, Frischkäse und Trüffel.</i>	
Roter Thunfisch Tataki   	30,00€
<i>Roter Thunfisch Mariniert in Soja, Zitrusfrüchten, Sesam und Ingwer.</i>	
Alhambra-salat     	19,00€
<i>Tomaten, Gurken, Zarte Sprossen, Datteln, Walnüsse, Garnelen, Feta-Käse und Pistazien-Vinaigrette.</i>	
Palace Salat   	19,00€
<i>Zarte Blätter, Frisches Gemüse der Saison, Hähnchen, Hart gekochtes Ei, Avocado, Birne und Senfvinaigrette.</i>	
Typischer Salat Unserer Tropischen Küste   	21,00€
<i>Oktopusscheiben, Mango, Avocado, Zarte Blätter und Zitrus-Vinaigrette.</i>	
Gegrilltes Gemüse der Saison 	19,00€
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison und Geröstete Paprika-Mandel-Sauce.</i>	

☞ SUPPEN UND CREMES ☜

Zwiebelsuppe in Verschiedenen Texturen   	14,00€
Geklärte Ochse-Brühe 	14,00€
<i>Geklärte Ochse-Brühe mit Frischem Trüffel der Saison.</i>	
Kürbiscreme	14,00€
<i>Kürbiscreme mit Einem Hauch von Kokosnuss, Curry und Limette, Begleitet von Gemüsechips.</i>	
Püreecremesuppe von Lauch und weißem Spargel 	14,00€
<i>Püreecremesuppe von Lauch und weißem Spargel mit weißem Spargelgelb und knusprigem Lauch.</i>	
Hummercremesuppe     	17,00€
<i>Hummercremesuppe mit Einem Hauch von Kakao und Lakritze.</i>	
"Gazpacho" Typische Andalusische Kalte Tomatensuppe  	14,00€
<i>Typische Kalte Suppe, Begleitet von Getrockneten Tomaten, Süß-Sauren Zwiebeln und Gurken in Osmose.</i>	

☞ TEIGWAREN UND EIER ☜

Auberginen-panciotti   	20,00€
<i>Frische Pasta Gefüllt mit Auberginen Und Scamorza-Käse, Tomatensauce und Gratiniertem Ziegenkäse.</i>	
Pappardelle Mit Pesto    	22,00€
<i>Pappardelle mit Pesto, Garnelen und Kandierten Cherry-Tomaten.</i>	
Tagliatelle Bolognese     	19,00€
<i>Tagliatelle mit Kalbsragu-Sauce.</i>	
Spaghetti Napolitana   	19,00€
<i>Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesankäse.</i>	
Kaputte Eier 	22,00€
<i>Spiegeleier auf Pommes Frites, iberischem Schinken und frischer Foie.</i>	

☛ FISCH UND MEERESFRÜCHTE ☚

Gegrillter Lachs 	27,00€
<i>Lachslende, Texturen von grünem Gemüse aus unserer Vega und Aromen der Sierra Nevada.</i>	
Steinbutt Gegrillt 	32,00€
<i>Gegrillter Steinbuttfilet, Gemüse der Saison und Knoblauchsoße.</i>	
Wolfsbarsch und der Gemüsegarten 	36,00€
<i>Gebratener Wilder Wolfsbarsch und Gemüse der Saison.</i>	
Gourmet Kabeljau-Lende  	35,00€
<i>Confitierter Kabeljau Rückenstück, typisches sautiertes Gemüse und Kartoffelschaum.</i>	
Meer und Berge „Aromen von Granada“ 	30,00€
<i>Typisch milder Reis mit Artischocken, Pilzen, Garnelen und aromatischen Kräutern.</i>	

☛ FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE ☚

Rinderfilet und Trüffel 	38,00€
<i>Gegrilltes Rinderlende, Perigord-Sauce, Frischer Trüffel und Gemüse der Saison.</i>	
Gegrillte Rinderfilet Tournedos  	77,00€
<i>Tournedos aus Rinderlende, zubereitet im Holzkohleofen. Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites (Für Zwei Personen).</i>	
Lammschulter  	37,00€
<i>Lammschulter Ohne Knochen, bei Niedriger Temperatur Gegart, mit Reduziertem Saft, Andalusischen Streuseln, Zitrusjoghurt und Pommes Frites.</i>	
Hirschlende  	32,00€
<i>Hirschlende, Marinirt in Oloroso und Trüffel, Schalotte, Apfel und Kastanien.</i>	
Steak Tartar    	38,00€
<i>Unser Klassisches Steak Tartar, das im Speisesaal Zubereitet Wird.</i>	
Konfitierte und lackierte Ente 	27,00€
<i>Konfitierte und lackierte Entenkeule mit Himbeer-Reduktion.</i>	
Gegrilltes Hähnchen aus Freilandhaltung  	27,00€
<i>Gegrillter Entbeinter Hähnchenschenkel aus Freilandhaltung in einer Maurischen Marinade, Pommes Frites und Gemüse.</i>	

Zuschlag Für Brot pro Person 3,50€

🍷 DESSERTS 🍷

- Schokoladen-Walnuss-Brownie** 🍪 🥛 🌿 🍷 11,00€
Schokoladen und Walnuss-Brownie auf Crème Anglaise mit Karamelleis und warmer Schokolade.
- Ei aus Weisser Schokolade** 🍪 🥛 11,00€
Eier-trompe L'oeil, Weisse Schokolade mit Mangokern auf Zimtboden.
- Birnen-trompe-l'oeil** 🍪 🥛 11,00€
Trompe L'oeil aus Kandierter Birne und Toffee-karamell-Mousse, Schokoladen- und Vanillehaut, auf Oreo-Boden.
- Die Tränen von Boabdil „der Sultan“** 🍷 11,00€
Knusprige Schichten aus Karamellisierten Mandeln und Himbeeren.
- „Pionono“ Typische Torte aus Granada** 🍪 🥛 🌿 🌿 11,00€
Biskuitkuchen mit gerösteter Eigelbcreme auf Crème Anglaise.
- Haus-käsekuchen** 🍪 🥛 🌿 11,00€
Käsekuchen und Wilder Waldfruchtsauce.
- Karottenkuchen** 🍪 🥛 🌿 11,00€
Karottenkuchen, Frischkäsecreme und Vanillesauce.
- Schwarzer Schokoladenkuchen** 🍪 🥛 🌿 11,00€
Schokoladenkuchen, Orangenkompott und Aprikosencoulis.
- “Nevada” Kuchen** 🥛 🌿 🍷 🍷 11,00€
Gebackener Baiser, Sahne, Kastaniencreme und Crème Anglaise.
- Verschiedene Eissorten** 🥛 🌿 🍪 🍷 11,00€
*Zur Auswahl: Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Karamell, Sahne.
Zuckerfreie Eissorten: Vanille und Nougat.*
- Verschiedene Sorbet** 11,00€
Zur Auswahl: Balsamico-Erdbeere & Basilikum, Zitrone, Mango, Gin & Tonic. 🍷
- Obst der Saison, Sortiert** 11,00€
Teller mit Verschiedenen Früchten der Saison.

LEBENSMITTELALLERGENEN



GLUTENHALTIGE GETREIDE



KREBSTIERE



EIER



FISCHE



ERDNÜSSE



SOJABOHNEN



LAKTOSE



SCHALENFRÜCHTE



SELLERIE



SENF



SESAMSAMEN



SCHWEFELDIOXID



LUPINEN



WEICHTIERE

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie in manchem Allergen-Intolerant sind