



HOTEL
ALHAMBRA PALACE

- DESDE 1910 -


































阿尔罕布拉宫酒店
始于 1910 年









Carta Gastro-Bar
Snack-Bar Menu
Menu du Snack-Bar
露台美食吧菜单

露台美食吧

伊比利亚橡果现切火腿 (90 克)	37,00€
风味芝士拼盘 (250 克)		26,00€
火腿切达奶酪炸丸子 (6个)	  	17,00€
混合菌菇牛肝菌炸丸子 (6个)	  	17,00€
鸡肉时蔬煎饺 (6个)	   	17,00€
时令鲜蔬煎饺 (6个)	   	17,00€
牛尾煎饺配浓缩原汁 (6个)	   	19,00€
韩式蘑菇松露包子配芒果酸辣酱 (6个)	 	19,00€
鲜虾水晶饺配海鲜浓汤 (6个)	   	20,00€
红金枪鱼鞣鞣配牛油果与紫洋葱 酱油生姜腌制红金枪鱼丁, 搭配牛油果、紫洋葱与芝麻	  	29,00€
经典“皇宫塔帕斯”拼盘 番茄果酱鳕鱼炸串 烟熏三文鱼吐司配鲜奶酪与鲱鱼籽 鸭胸配葡萄干面包吐司与芥末酱 牛里脊配焦糖洋葱 伊比利亚火腿番茄吐司	  	58,00€

沙拉

时令番茄沙拉配橡果伊比利亚火腿	18,00€
时令鲜蔬沙拉	17,00€
阿尔罕布拉宫风味凯撒沙拉	    	18,00€
芝麻菜樱桃番茄椴梓菲达奶酪沙拉		18,00€

IVA INCLUIDO 

汤羹

- 二十一世纪安达卢西亚冷汤**   14,00€
安达卢西亚番茄冷汤，搭配番茄泡沫、酸甜洋葱与腌制黄瓜
- 清炖牛清汤**  14,00€
澄清牛骨牛肉清汤，佐当季新鲜松露提香
- 南瓜椰香咖喱青柠浓汤** 14,00€
南瓜浓汤融入椰香、咖喱与青柠风味，搭配蔬菜脆片
- 韭葱白芦笋浓汤**  14,00€
白芦笋韭葱浓汤，搭配白芦笋嫩芯与脆韭葱碎
- 龙虾浓汤**      17,00€
龙虾熬制浓汤，融入可可与甘草的独特风味

意面与蛋类

- 那不勒斯意面**    19,00€
经典意面搭配番茄酱与帕马森干酪
- 博洛尼亚肉酱宽面**      19,00€
博洛尼亚宽意面搭配嫩牛肉肉酱
- 烟熏茄子帕乔蒂饺**    20,00€
新鲜意饺内馅为橡木熏茄子与斯卡莫扎奶酪，番茄汁浸，焗烤山羊奶酪
- 青酱宽面**     22,00€
托斯卡纳宽面搭配青酱、大虾与油浸小番茄
- 伊比利亚火腿鲜鹅肝碎蛋**  22,00€
煎蛋配香脆炸土豆、伊比利亚火腿与新鲜鹅肝丁

明星菜品

- 炭烤三文鱼**  28,00 €
炭火炙烤三文鱼排，搭配时令鲜蔬
- 香烤海鲈鱼**  37,00 €
香烤海鲈鱼，搭配时令鲜蔬
- 乳羊肩**   37,00 €
去骨乳羊肩低温慢煮，原汁浓缩，搭配安达卢西亚脆碎、柑橘酸奶与炸土豆
- 炭烤牛里脊** 38,00 €
炭火炙烤牛里脊，搭配炸土豆、时令鲜蔬与原汁淋酱
- 六星奥西特拉鲟鱼子酱 (30 克)**  125,00 €
非凡的鱼子酱，3毫米鱼籽，口感柔滑细腻
口感精致优雅，醇厚浓郁

三明治与汉堡

烤腌鸡肉松软面包  	19,00€
安特克拉特色烤软面包, 夹腌散养鸡肉、嫩叶、番茄、水煮蛋与酸橘汁腌鱼酱	
俱乐部三明治   	21,00€
烤白吐司, 夹火腿、奶酪、培根、腌鸡肉、水煮蛋、番茄与生菜	
素食三明治 	19,00€
12种谷物烤面包, 夹牛油果慕斯、嫩叶与多种时令鲜蔬	
烟熏三文鱼贝果    	20,00€
罂粟籽贝果, 夹烟熏三文鱼、牛油果慕斯、嫩叶、番茄与鲜奶酪塔塔酱	
佩佩牛肉三明治 	26,00€
脆面包夹炭火炙烤牛里脊	
橡果饲伊比利亚火腿三明治 	25,00€
脆面包夹现切橡果饲伊比利亚火腿, 淋特级初榨橄榄油	
招牌汉堡  	23,00€
熟成牛肉饼, 搭配生菜、番茄、焦糖洋葱、切达奶酪与鹅肝	
脆鸡汉堡   	21,00€
脆皮炸鸡排, 搭配生菜、番茄、炭烤洋葱、切达奶酪与泡菜蛋黄酱	
纳萨利素食汉堡   	20,00€
豌豆、胡萝卜、大豆、甜菜根、苹果、甜椒制成的汉堡饼, 配芝麻菜、番茄和青酱	

鱼子酱-香槟尊享体验

六星奥西特拉鲟鱼子酱 (30 克) 配布鲁诺·帕 亚尔百漾72香槟	200,00 €
六星奥西特拉鲟鱼子酱 (30 克) 配布鲁诺·帕亚尔首 酿桃红香槟	215,00 €

甜点

- 巧克力核桃布朗尼  11,00€
巧克力核桃布朗尼, 搭配英式奶油酱、牛奶焦糖冰淇淋与热巧克力
- 白巧克力蛋  11,00€
创意白巧克力鸡蛋造型, 内馅芒果流心, 置于肉桂地上
- 柠檬梨  11,00€
创意糖渍梨造型, 搭配太妃焦糖慕斯、巧克力香草脆皮与奥利奥基底
- 博阿布迪尔之泪  11,00€
焦糖杏仁脆层搭配树莓
- 经典皮奥诺诺蛋糕  11,00€
浸糖海绵蛋糕, 搭配卡仕达酱与烤蛋黄, 佐英式奶油酱
- 芝士蛋糕  11,00€
鲜芝士烤蛋糕, 搭配森林浆果酱
- 胡萝卜蛋糕  11,00€
胡萝卜海绵蛋糕, 搭配奶油芝士与香草酱
- 巧克力蛋糕  11,00€
巧克力海绵蛋糕, 搭配淋面慕斯、橙子果泥与杏桃镜面
- 雪山蛋糕  11,00€
烤蛋白霜、淡奶油、栗子奶油, 搭配英式奶油酱
- 冰淇淋  11,00€
可选口味: 草莓、巧克力、开心果、牛奶焦糖、奶油
无糖款: 香草、牛轧糖
- 雪葩  11,00€
可选口味: 香醋草莓与罗勒、柠檬、芒果、金汤力c
- 时令水果 11,00€
时令水果什锦果切

过敏原提示

含麸质谷物

-  甲壳类
-  蛋类
-  鱼类
-  花生
-  大豆
-  乳糖
-  坚果
-  芹菜
-  芥末
-  芝麻
-  亚硫酸盐
-  羽扇豆
-  软体动物

若您对任何过敏原不耐受，请告知我们