



HOTEL  
ALHAMBRA PALACE  
— DESDE 1910 —  
★★★★★



Karte

## 🍷 VORSPEISEN UND SALATE 🍷

<b>Iberischer Qualitätsschinken "Bellota" Aus Eichelmast (90 gr)</b>	37,00€
<b>Oscietra Kaviar 6*, 30 Gramm</b> 🐟	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>	
<b>Platte mit Verschiedenen Käsesorten (250 gr)</b> 🧀	26,00€
<b>Foie, Feigen, Käse und Trüffel</b> 🍷 🍄	29,00€
<i>Entenmicuit, Konfitierte Feigen, Frischkäse und Trüffel.</i>	
<b>Roter Thunfisch Tataki</b> 🐟 🥬 🍷	30,00€
<i>Roter Thunfisch Mariniert in Soja, Zitrusfrüchten, Sesam und Ingwer.</i>	
<b>Alhambra-salat</b> 🍷 🍄 🍷 🍷	19,00€
<i>Tomaten, Gurken, Zarte Sprossen, Datteln, Walnüsse, Garnelen, Feta-Käse und Pistazien-Vinaigrette.</i>	
<b>Palace Salat</b> 🥬 🍷 🍷	19,00€
<i>Zarte Blätter, Frisches Gemüse der Saison, Hähnchen, Hart gekochtes Ei, Avocado, Birne und Senfvinaigrette.</i>	
<b>Typischer Salat Unserer Tropischen Küste</b> 🍷 🍷 🍷	21,00€
<i>Oktopusscheiben, Mango, Avocado, Zarte Blätter und Zitrus-Vinaigrette.</i>	
<b>Gegrilltes Gemüse der Saison</b> 🍷	19,00€
<i>Gegrilltes Gemüse der Saison und Geröstete Paprika-Mandel-Sauce.</i>	

## 🍷 SUPPEN UND CREMES 🍷

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

## 🍷 TEIGWAREN UND EIER 🍷

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

## 🍷 REISGERICHTE 🍷

<b>Meer und Berge „Aromen von Granada“</b>  	30,00€
<i>Typisch milder Reis mit Artischocken, Pilzen, Garnelen und aromatischen Kräutern.</i>	
<b>Köstlicher Reis aus Unserem Garten</b>	27,00€
<i>Reis mit Pilzen, Artischocken, Spargel und Gemüse der Saison.</i>	

## 🍷 FISCH UND MEERESFRÜCHTE 🍷

<b>Gegrillter Lachs</b> 	28,00€
<i>Lachslende, Texturen von grünem Gemüse aus unserer Vega und Aromen der Sierra Nevada.</i>	
<b>Steinbutt Gegrillt</b> 	35,00€
<i>Gegrillter Steinbuttfilet, Gemüse der Saison und Knoblauchsoße.</i>	
<b>Wolfsbarsch und der Gemüsegarten</b> 	37,00€
<i>Gebratener Wilder Wolfsbarsch und Gemüse der Saison.</i>	
<b>Gourmet Kabeljau-Lende</b>  	36,00€
<i>Confitierter Kabeljau Rückenstück, typisches sautiertes Gemüse und Kartoffelschaum.</i>	

## 🍷 FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE 🍷

<b>Rinderfilet und Trüffel</b> 	38,00€
<i>Gegrilltes Rinderlende, Perigord-Sauce, Frischer Trüffel und Gemüse der Saison.</i>	
<b>Gegrillte Rinderfilet Tournedos</b>  	77,00€
<i>Tournedos aus Rinderlende, zubereitet im Holzkohleofen.</i>	
<i>Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Pommes Frites (Für Zwei Personen).</i>	
<b>Lammschulter</b>  	37,00€
<i>Lammschulter Ohne Knochen, bei Niedriger Temperatur Gegart, mit Reduziertem Saft, Andalusischen Streuseln, Zitrusjoghurt und Pommes Frites.</i>	
<b>Hirschlende</b>  	34,00€
<i>Hirschlende, Mariniert in Oloroso und Trüffel, Schalotte, Apfel und Kastanien.</i>	
<b>Steak Tartar</b>    	38,00€
<i>Unser Klassisches Steak Tartar, das im Speisesaal Zubereitet Wird.</i>	
<b>Konfitierte und lackierte Ente</b> 	29,00€
<i>Konfitierte und lackierte Entenkeule mit Himbeer-Reduktion.</i>	
<b>Gegrilltes Hähnchen aus Freilandhaltung</b>  	27,00€
<i>Gegrillter Entbeinter Hähnchenschenkel aus Freilandhaltung in einer Maurischen Marinade, Pommes Frites und Gemüse.</i>	

**Zuslag Für Brot pro Person 3,50€**

## 🍰 DESSERTS 🍰

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