



HOTEL
ALHAMBRA PALACE

- DESDE 1910 -



Carte

☞ HORS D'OEUVRE ET SALADES ☞

Jambon Ibérique de Qualité "Bellota" (Nourri au Gland) (90 gr)	37,00€
Caviar Oscietra 6*, 30 Grammes 	125,00€
<i>Caviar extraordinaire, 3 mm de Rogue, avec une Texture lisse et crémeuse. Son Goût est considéré comme délicat et élégant, mais saturé, riche et expressif.</i>	
Assortiment de Fromages et Leurs Contrastes (250 gr) 	26,00€
Foie, Figs, Fromage et Truffe   	29,00€
<i>Micuit de Canard, Figs Confites, Fromage Frais et Truffe.</i>	
Tataki de Thon Rouge   	30,00€
<i>Thon Rouge Mariné au Soja, Agrumes, Sésame et Gingembre.</i>	
Salade Alhambra     	19,00€
<i>Tomates, Concombre, Pousses Tendres, Dattes, Noix, Crevettes, Feta et Vinaigrette à la Pistache.</i>	
Salade Palace   	19,00€
<i>Pousses Tendres, Légumes de Saison, Poulet, Œuf Dur, Avocat, Poire et Vinaigrette à la Moutarde.</i>	
Salade Costa Tropical   	21,00€
<i>Tranches de Poulpe, Mangue, Avocat, Micro Pousses et Vinaigrette aux Agrumes.</i>	
Assortiment de Légumes de Saison Grillés 	19,00€
<i>Légumes de Saison Grillés avec une Sauce aux Poivrons et aux Amandes.</i>	

☞ SOUPES ET CRÈMES ☞

Soupe à l'Oignon en Différentes Textures   	14,00€
Consommé de Bœuf Clarifié 	14,00€
<i>Consommé de Boeuf Clarifié et Truffe Fraîche de Saison.</i>	
Potage de Potiron, Coco, Curry et Citron Vert	14,00€
<i>Potage de Potiron avec des Notes de Coco, de Curry et de Citron Vert, accompagnée d'une Chips de Légumes.</i>	
Crème de Poireaux et Asperges Blanches 	14,00€
<i>Crème de Poireaux et d'Asperges Blanches avec Jaune d'Asperge Blanche et Poireaux Croustillants.</i>	
Crème de Homard     	17,00€
<i>Crème de Homard avec des Notes de Cacao et de Réglisse.</i>	
Gazpacho Andalou XXI Siècle  	14,00€
<i>Soupe Froide Typiquement Andalouse à base de Tomates, Accompagnée d'Oignons Aigre-Doux et de Concombres en Osmose.</i>	

☞ PÂTES ET ŒUFS ☞

Panciotti à l'Aubergine   	20,00€
<i>Pâtes Fraîches Farcies d'Aubergine et de Fromage Scamorza, Sauce Tomate et Fromage de Chèvre Gratiné.</i>	
Pappardelle au Pesto    	22,00€
<i>Pappardelle au Pesto, Crevettes et Tomates Cerises Confites.</i>	
Tagliatelles à la Bolognaise     	19,00€
<i>Tagliatelles à la Sauce Ragoût de Boeuf.</i>	
Spaghetti Napolitana   	19,00€
<i>Spaghetti à la Sauce Tomate et au Parmesan.</i>	
Œufs Cassés 	22,00€
<i>Œufs Frites sur Pommes de Terre Frites, Jambon Ibérique et Foie Gras Frais.</i>	

🍷 POISSONS 🍷

Saumon Grillé 🐟	27,00€
<i>Filet de Saumon, Textures des Légumes Verts de notre Vega et Arômes de la Sierra Nevada.</i>	
Turbot Rôti 🐟	32,00€
<i>Filet de Turbot Rôti, Légumes de Saison et Sauce à l'Ail.</i>	
Bar et Légumes 🐟	36,00€
<i>Bar Sauvage Rôti et Légumes de Saison.</i>	
Filet de Morue 🐟 🍷	35,00€
<i>Filet de Morue Confit, Légumes Typiques Sautés et Mousse de Pommes de Terre.</i>	
Mer et montagne « Saveurs de Grenade » 🍷	30,00€
<i>Riz Moelleux Typique aux Artichauts, Champignons, Crevettes et Herbes Aromatiques.</i>	

🍷 VIANDES ET VOLAILLES 🍷

Filet Mignon de Bœuf et Truffe 🍷	38,00€
<i>Filet Mignon de Bœuf Grillé, Sauce Périgourdine, Truffe Fraîche et Légumes de Saison.</i>	
Tournedos de Filet de Boeuf Grillés 🍷 🍷	77,00€
<i>Tournedos de Filet de Bœuf préparé dans un Four à Charbon de Bois de Chêne. Sauce Béarnaise, Légumes de Saison et Frites (Pour Deux Personnes).</i>	
Épaule d'Agneau de Lait 🍷 🍷	37,00€
<i>Épaule d'Agneau Désossée et Cuite à Basse Température avec une Réduction de Son Jus, Crumble Andalou, Yaourt aux Agrumes et Frites.</i>	
Longe de Cerf 🍷 🍷	32,00€
<i>Longe de Cerf Marinée à l'Oloroso et à la Truffe, Échalote, Pomme et Châtaignes.</i>	
Steak Tartar 🍷 🍷 🍷 🍷	38,00€
<i>Notre Steak Tartare Classique Préparé dans la Salle à Manger.</i>	
Canard Confit et Laqué 🍷	27,00€
<i>Cuisse de Canard Confit et Laquée avec Réduction de Framboises.</i>	
Poulet Grillé 🍷 🍷	27,00€
<i>Cuisse de Poulet Fermier Désossée et Grillée dans une Marinade Mauresque, Pommes Frites et Légumes.</i>	

Supplément de Pain par Personne 3,50€

☞ DESSERTS ☞

Brownie au chocolat et aux noix    	11,00€
<i>Brownie au Chocolat et aux Noix sur Crème Anglaise avec Glace au Caramel et Chocolat Chaud.</i>	
Oeuf au Chocolat Blanc  	11,00€
<i>Trompe l'Oeil d'Oeuf, Chocolat Blanc avec un Cœur de Mangue sur Fond de Cannelle.</i>	
La Poire Lemonera  	11,00€
<i>Illusion de Poire Confite et Mousse au Caramel Toffe, Peau de Chocolat et Vanille, sur Terre d'Oreo.</i>	
Larmes du Sultan Boabdil de Grenade 	11,00€
<i>Couches Croquantes d'Amande Caramélisée et de Framboise.</i>	
« Pionono » Gâteau typique de Grenade    	11,00€
<i>Gâteau à l'éponge garni d'un jaune d'œuf grillé sur de la crème anglaise.</i>	
Tarte au Fromage   	11,00€
<i>Tarte au Fromage Frais et Sauce aux Fruits des Bois.</i>	
Tarte aux Carottes   	11,00€
<i>Gâteau aux Carottes, Crème au Fromage et Sauce à la Vanille.</i>	
Tarte au Chocolat   	11,00€
<i>Génoise au Chocolat, Nappage au Chocolat, Compote d'Orange et Miroir aux Abricots.</i>	
Tarte "Nevada"    	11,00€
<i>Meringue au Four, Crème de Marrons et Crème Anglaise.</i>	
Assortiment de Glaces    	11,00€
<i>Au choix : Fraise, Chocolat, Pistache, Caramel, Crème.</i>	
<i>Glaces non Sucrées : Vanille et Nougat.</i>	
Sorbettes	11,00€
<i>Au Choix: Fraise Balsamique et Basilic, Citron, Mangue, Gin et Tonic. </i>	
Fruits de Saison	11,00€
<i>Assiette de Fruits de Saison Assortis.</i>	

ALLERGÈNES



CÉRÉALES CONTENAN
DU GLUTEN



CRUSTACÉ



OEUF



POISSON



ARACHIDE



SOJA



LACTOSE



FRUITS SECS



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPINS



MOLLUSQUES

Veillez nous laisser savoir si vous êtes intolérant à certains allergènes