



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



Carte

## • HORS D'OEUVRE ET SALADES •

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

## • SOUPES ET CRÈMES •

<b>Soupe à l'Oignon</b>	14,00€
<i>Soupe à l'Oignon Gratinée au Fromage Emmental</i>	
<b>Consommé de Bœuf Clarifié</b>	14,00€
<i>Consommé de Boeuf Clarifié et Truffe Fraîche de Saison.</i>	
<b>Potage de Potiron, Coco, Curry et Citron Vert</b>	14,00€
<i>Potage de Potiron avec des Notes de Coco, de Curry et de Citron Vert, accompagnée d'une Chips de Légumes.</i>	
<b>Crème de Poireaux et Asperges Blanches</b>	14,00€
<i>Crème de Poireaux et d'Asperges Blanches avec Jaune d'Asperge Blanche et Poireaux Croustillants.</i>	
<b>Crème de Homard</b>	17,00€
<i>Crème de Homard avec des Notes de Cacao et de Réglisse.</i>	
<b>Gazpacho Andalou XXI Siècle</b>	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 •

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

## • PLATS DE RIZ •

<b>Mer et montagne « Saveurs de Grenade »</b>	 	30,00€
<i>Riz Moelleux Typique aux Artichauts, Champignons, Crevettes et Herbes Aromatiques.</i>		
<b>Riz Moelleux de Nostre Potager</b>		27,00€
<i>Riz aux Champignons, Artichauts, Asperges Vertes et Légumes de Saison.</i>		

## • POISSONS •

<b>Saumon Grillé</b>		28,00€
<i>Filet de Saumon, Textures des Légumes Verts de notre Vega et Arômes de la Sierra Nevada.</i>		
<b>Turbot Rôti</b>		35,00€
<i>Filet de Turbot Rôti, Légumes de Saison et Sauce à l'Ail.</i>		
<b>Bar et Légumes</b>		37,00€
<i>Bar Sauvage Rôti et Légumes de Saison.</i>		
<b>Filet de Morue</b>	 	36,00€
<i>Filet de Morue Confit, Légumes Typiques Sautés et Mousse de Pommes de Terre.</i>		

## • VIANDES ET VOLAILLES •

<b>Filet Mignon de Bœuf et Truffe</b>		38,00€
<i>Filet Mignon de Bœuf Grillé, Sauce Périgourdine, Truffe Fraîche et Légumes de Saison.</i>		
<b>Tournedos de Filet de Boeuf Grillés</b>	 	77,00€
<i>Tournedos de Filet de Bœuf préparé dans un Four à Charbon de Bois de Chêne.</i>		
<i>Sauce Béarnaise, Légumes de Saison et Frites (Pour Deux Personnes).</i>		
<b>Épaule d'Agneau de Lait</b>	 	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>		
<b>Longe de Cerf</b>	 	34,00€
<i>Longe de Cerf Marinée à l'Oloroso et à la Truffe, Échalote, Pomme et Châtaignes.</i>		
<b>Steak Tartar</b>	   	38,00€
<i>Notre Steak Tartare Classique Préparé dans la Salle à Manger.</i>		
<b>Canard Confit et Laqué</b>		29,00€
<i>Cuisse de Canard Confite et Laquée avec Réduction de Framboises.</i>		
<b>Poulet Grillé</b>	 	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 •

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

# ALÉGENOS • ALLERGENS • ALLERGÈNES



CEREALES CON GLUTEN / GLUTEN WHEAT  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN



CRUSTÁCEO / CRUSTACEAN / CRUSTACÉ



HUEVO / EGG / OEUFS



PESCADO / FISH / POISSON



CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDE



SOJA / SOYA / SOJA



LACTOSA / LACTOSE / LACTOSE



FRUTOS SECOS / NUTS / FRUITS SECS



APIO / CELERY / CÉLERİ



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*