



HOTEL
ALHAMBRA PALACE

— DESDE 1910 —



Carta

🍷 ENTRANTES Y ENSALADAS 🍷

Jamón Ibérico de Bellota al Corte (90 gr)	37,00€
Caviar Oscietra 6*, 30 Gramos 🐟	125,00€
<i>Un Caviar Extraordinario, Huevas de 3 mm., con Textura Suave y Untuosa. Sabor Delicado, Elegante, Rico e Intenso.</i>	
Tabla de Quesos y sus Contrastes (250 gr) 🧀	26,00€
Foie, Higos, Queso y Trufa 🍷 🍷	29,00€
<i>Micuit de Pato, Higos Confitados, Compota de Higo Negro, Queso Fresco y Trufa.</i>	
Tataki de Atún Rojo 🐟 🍷 🍷	30,00€
<i>Atún Rojo Macerado en Soja, Cítricos, Sésamo y Jengibre.</i>	
Ensalada Alhambra 🍷 🍷 🍷 🍷	19,00€
<i>Tomate, Pepino, Brotes Tiernos, Dátiles, Nueces, Langostinos, Queso Feta y Vinagreta de Pistacho.</i>	
Ensalada Palace 🍷 🍷 🍷	19,00€
<i>Brotes Tiernos, Vegetales de Temporada, Pollo, Huevo, Aguacate, Pera y Vinagreta de Mostaza.</i>	
Ensalada Costa Tropical 🍷 🍷 🍷	21,00€
<i>Láminas de Pulpo, Mango, Aguacate, Micro Brotes, y Vinagreta de Cítricos</i>	
Parrillada de Verduras de Temporada a la Brasa 🍷	19,00€
<i>Verduras de Temporada Cocinadas a la Brasa con Crema de Pimiento Asado y Almendras.</i>	

🍷 CREMAS Y SOPAS 🍷

Sopa de Cebolla en diferentes Texturas 🍷 🍷 🍷	14,00€
Consomé de Buey Clarificado 🍷	14,00€
<i>Consomé de Buey Clarificado y Trufa Fresca de Temporada.</i>	
Crema de Calabaza, Coco, Curry y Lima	14,00€
<i>Crema de Calabaza con Toques de Coco, Curry, Lima y Acompañada de Chip de Verdura.</i>	
Crema de Puerros y Espárragos Blancos 🍷	14,00€
<i>Crema de Puerros y Espárragos Blancos con Yema de Espárrago Blanco y Crujiente de Puerro.</i>	
Crema de Bogavante 🍷 🍷 🍷 🍷	17,00€
<i>Crema de Caldereta de Bogavante con Toques de Cacao y Regaliz.</i>	
Gazpacho Andaluz Siglo XXI 🍷 🍷	14,00€
<i>Gazpacho Andaluz con Esponja de Tomate, Agridulce de Cebolla y Pepino en Ósmosis.</i>	

🍷 PASTAS Y HUEVOS 🍷

Panciotti de Berenjena 🍷 🍷 🍷	20,00€
<i>Pasta Fresca rellena de Berenjena Ahumada a la Encina y Scamorza, Sofrito de Tomate y Queso de Cabra Gratinado.</i>	
Pappardelle al Pesto 🍷 🍷 🍷 🍷	22,00€
<i>Pappardelle al Pesto, Langostinos y Tomates Cherry Confitados.</i>	
Tagliatelle Boloñesa 🍷 🍷 🍷 🍷	19,00€
<i>Tagliatelle con Salsa de Ragú de Ternera.</i>	
Espagueti Napolitana 🍷 🍷 🍷	19,00€
<i>Espagueti con Salsa de Tomate y Queso Parmesano.</i>	
Huevos Rotos con Jamón Ibérico 🍷	22,00€
<i>Huevos y Patatas Fritas con Jamón Ibérico y Dados de Foie Fresco.</i>	

🐟 PESCADOS 🐟

Salmón a la Parrilla 🐟	27,00€
<i>Lomo de Salmón, Texturas de Vegetales Verdes de Nuestra Vega y Aromas de Sierra Nevada.</i>	
Rodaballo Asado 🐟	32,00€
<i>Lomo de Rodaballo Asado, Verduras de Temporada y Refrito.</i>	
Lubina y la Huerta 🐟	36,00€
<i>Lomo de Lubina Asada con su Piel Crujiente y Verduras de Temporada.</i>	
Lomo de Bacalao Gourmet 🐟 🥤	35,00€
<i>Lomo de Bacalao Selecto Confitado, Alboronía y Espuma de Patata.</i>	
Mar y Montaña “Sabores de Granada” 🦀	30,00€
<i>Meloso de Arroz, Alcachofas, Setas, Langostinos y Aromáticas.</i>	

🐖 CARNES Y AVES 🐖

Solomillo de Ternera y Trufa 🍷	38,00€
<i>Solomillo de Ternera Parrilla, Salsa Perigord, Trufa Fresca Laminada y Verduras de Temporada.</i>	
Tournedos de Solomillo de Ternera a la Parrilla 🍷 🥤	77,00€
<i>Tournedos de Solomillo de Ternera al Carbón de Encina.</i>	
<i>Salsa Bearnesa, Verduras de Temporada y Patatas Fritas. (Para Dos Personas).</i>	
Paletilla de Cordero Lechal 🍷 🥤	37,00€
<i>Paletilla Deshuesada y Cocinada a Baja Temperatura con Reducción de sus Jugos, Crumble Andalusi, Yogurt Cítrico y Patatas Fritas.</i>	
Lomo de Ciervo 🍷 🐖	32,00€
<i>Lomo de Ciervo Marinado en Oloroso y Trufa, Chalota, Manzana y Castañas.</i>	
Steak Tartar 🍷 🥤 🥦 🍷	38,00€
<i>Nuestro Clásico Steak Tartar Elaborado en Sala.</i>	
Pato Confitado y Lacado 🍷	27,00€
<i>Muslo de Pato Confitado y Lacado con Reducción de Frambuesas.</i>	
Pollo de Corral a la Parrilla 🥤 🐖	27,00€
<i>Muslo de Pollo de Corral Deshuesado en Marinada Moruna a la Parrilla con Patatas Fritas y Verduras.</i>	

Suplemento de Pan por Persona 3,50€

🍰 POSTRES 🍰

Brownie de Chocolate y Nueces     11,00€


Brownie de Chocolate y Nueces sobre Crema Inglesa con Helado de Dulce de Leche y Chocolate Caliente.

Huevo de Chocolate Blanco   11,00€





Trampantojo de Huevo, de Chocolate Blanco con Núcleo de Mango sobre Tierra de Canela.

La Pera Limonera   11,00€

Trampantojo de Pera Confitada y Mousse de Caramelo Toffe, Piel de Chocolate y Vainilla, sobre Tierra de Oreo

Lágrimas de Boabdil  11,00€

Crujientes Capas de Almendra Caramelizada y Frambuesa.

Típica Tarta de Pionono     11,00€




Tarta de Bizcocho Calado, Crema Pastelera y Yema Tostada, sobre Crema Inglesa.

Tarta de Queso    11,00€

Tarta Horneada de Queso Fresco y Salsa de Frutos del Bosque.

Tarta de Zanahoria    11,00€

Bizcocho de Zanahoria, Crema de Queso y Salsa de Vainilla.

Tarta de Chocolate    11,00€

Bizcocho de Chocolate, Mousse de Cobertura, Compota de Naranja y Espejo de Albaricoque.

Tarta Nevada     11,00€

Merengue Horneado, Nata, Crema de Castaña y Salsa Inglesa.

Helados Variados     11,00€

A elegir: Fresa, Chocolate, Pistacho, Dulce de Leche, Nata.

Helados sin Azúcar: Vainilla y Turrón.

Sorbetes 11,00€

A elegir: Fresa Balsámica y Albahaca, Limón, Mango, Gin & Tonic. 

Fruta de Temporada 11,00€

Fruta Variada de Temporada Cortada.

ALÉRGENOS



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVO



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTOSA



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS

Por favor, háganos saber si Usted es intolerante a algún alérgeno