



HOTEL
ALHAMBRA PALACE
— DESDE 1910 —



Carta

• ENTRANTES Y ENSALADAS •

Jamón Ibérico de Bellota al Corte (90 gr)	37,00€
Caviar Osciètre 6*, 30 Gramos 	125,00€
<i>Un Caviar Extraordinario, Huevas de 3 mm., con Textura Suave y Untuosa.</i>	
<i>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   	14,00€
<i>Sopa de Cebolla con Queso Emmental y Gratinada</i>	
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>	

• ARROCES •

Mar y Montaña “Sabores de Granada”		30,00€
<i>Meloso de Arroz, Alcachofas, Setas, Langostinos y Aromáticas.</i>		
Arroz Vegano de Nuestra Huerta		27,00€
<i>Arroz con Setas, Alcachofas, Trigueros y Verduras de Temporada.</i>		

• PESCADOS •

Salmón a la Parrilla		28,00€
<i>Lomo de Salmón, Texturas de Vegetales Verdes de Nuestra Vega y Aromas de Sierra Nevada.</i>		
Rodaballo Asado		35,00€
<i>Lomo de Rodaballo Asado, Verduras de Temporada y Refrito.</i>		
Lubina y la Huerta		37,00€
<i>Lomo de Lubina Asada con su Piel Crujiente y Verduras de Temporada.</i>		
Lomo de Bacalao Gourmet		36,00€
<i>Lomo de Bacalao Selecto Confitado, Alboronía y Espuma de Patata.</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 Andalusí, Yogurt Cítrico y Patatas Fritas.</i>		
Lomo de Ciervo		34,00€
<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		29,00€
<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.

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