



HOTEL
ALHAMBRA PALACE
— DESDE 1910 —



*Carta Gastro-Bar
Snack-Bar Menu
Menu du Snack-Bar*

GRIGNOTAGE

Jambon Ibérique de Qualité “Bellota”(Nourri au Gland) (90 gr)	37,00€
Assortiment de Fromages et Leurs Contrastes (250 gr) 	26,00€
Croquettes de Jambon et Cheddar (6 Unités)   	17,00€
Croquettes aux Champignons et aux Bolets (6 Unités)   	17,00€
Gyozas au Poulet et aux Légumes (6 Unités)    	17,00€
Gyozas aux Légumes de Saison (6 Unités)    	17,00€
Gyozas de Queue de Taureau Frits au Jus Réduit (6 Unités)    	19,00€
Baozi Coréen Farci de Champignons et de Truffes sur Chutney de Mangue (6 Unités)  	19,00€
Hakao Farci de Crevettes et de Légumes avec une Touche Épicée sur sa Bisquette (6 Unités)    	20,00€
Tartare de Thon Rouge, Avocat et Oignon Rouge   	29,00€
<i>Cubes de Thon Rouge Mariné dans la Sauce Soja et Genièvre, Avocat, Oignon Rouge et Sésame.</i>	
Assortiment Classique de Tapas "Palace"	58,00€
<i>Bouchée de Morue Panée Sur Confiture de Tomates.</i>   	
<i>Saumon Fumé, Fromage Frais et Œufs de Hareng Sur une Tartine de Pain Grillé.</i>    	
<i>Mi-cuit de Canard Sur une Tartine de Pain Grillé aux Raisins Secs et Sauce Moutarde.</i>     	
<i>Filet de Veau et Oignon Caramélisé.</i> 	
<i>Jambon Ibérique et Tomate Sur une Tartine de Pain Grillé.</i> 	

SALADES

Salade de Tomates de Saison Assaisonnées avec Jambon Ibérique Nourri au Gland	18,00€
Salade de Légumes de Saison	17,00€
Salade “César” Style Alhambra Palace     	18,00€
Salade à la Roquette, Tomate Cerises, Coing et Feta 	18,00€

SOUPES ET CRÈMES

Gazpacho Andalou XXI Siècle

 
Soupe Froide Typiquement Andalouse à Base de Tomates, accompagnée
D'oignons Aigre-doux et de Concombres en Osmose.

14,00€

Consommé de Bœuf Clarifié

 
Consommé de Bœuf Clarifié et Truffe Fraîche de Saison.

14,00€

Potage de Potiron, Coco, Curry et Citron Vert

Potage de Potiron avec des Notes de Coco, de Curry et de Citron Vert,
Accompagnée D'une Chips de Légumes.

14,00€

Crème de Poireaux et Asperges Blanches

 
Crème de Poireaux et d'Asperges Blanches avec Jaune d'Asperge Blanche et Poireaux Croustillants.

14,00€

Crème de Homard

    
Crème de Homard avec des Notes de Cacao et de Réglisse.

17,00€

PÂTES ET ŒUFS

Spaghetti Napolitana

    
Spaghetti à la Sauce Tomate et au Parmesan.

19,00€

Tagliatelles à la Bolognaise

     
Tagliatelles à la Sauce Ragoût de Bœuf.

19,00€

Panciotti à l'Aubergine

  
Pâtes Fraîches Farcies d'Aubergine et de Fromage Scamorza, Sauce Tomate et Fromage de Chèvre Gratiné.

20,00€

Pappardelle au Pesto

     
Pappardelle au Pesto, Crevettes et Tomates Cerises Confites.

22,00€

Œufs Cassés

 
Œufs Frites sur Pommes de Terre Frites, Jambon Ibérique et Foie Gras Frais.

22,00€

SUGGESTIONS

Saumon Grillé


Filet de Saumon Grillé avec Légumes de Saison.

28,00 €

Bar Rôti


Bar Sauvage Rôti avec Légumes de Saison.

37,00 €

Épaule d'Agneau de Lait

 
Épaule d'Agneau Désossée et Cuite à Basse Température avec une Réduction de son Jus, Crumble Andalou, Yaourt aux Agrumes et Frites.

37,00 €

Filet Mignon de Bœuf Grillé

Filet Mignon de Bœuf Grillé, accompagné de Frites, Légumes de Saison et du Glaçage de son Jus de Cuisson.

38,00 €

Caviar Oscietra 6*, 30 Grammes


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.

125,00 €



SANDWICHES ET HAMBURGERS

“Mollete” de Poulet Mariné   19,00€
"Mollete" (Pain Blanc Typique) Grillé avec Poulet Mariné, Feuilles Tendres, Tomate, Oeuf Dur et Sauce Ceviche

Sandwich "Club"    21,00€
Pain Blanc Grillé, Jambon, Fromage, Bacon, Poulet, Œuf Dur, Tomate et Laitue.

Sandwich Végétarien  19,00€
Pain 12 Céréales Grillé, Mousse d'Avocat, Pousses Tendres et une Variété de Légumes de Saison.

Bagel de Saumon Fumé     20,00€
Bagel avec Saumon Fumé, Mousse d'Avocat, Feuilles, Tomate et Tartare de Fromage Frais.

“Pepito” de Filet Mignon Grillé  26,00€
Pain de Verre avec Filet Mignon de Boeuf Grillé.

Pain de Verre de Jambon Ibérique  25,00€
Pain de Verre de Jambon Ibérique Nourri au Gland avec de l'Huile d'Olive Extra Vierge.

Burger Gourmet   23,00€
Burger de Vache Maturée, Laitue, Tomate, Oignon Caramélisé, Cheddar et Foie.

Burger de Poulet    21,00€
Burger de Poulet Croustillant, Laitue, Tomate, Oignon Grillé, Cheddar et Mayonnaise au Kimchi.

“Nazari” Hamburger Végétarien    20,00€
Hamburger à base de Pois, Carottes, Soja, Betteraves, Pommes, Poivrons, servi avec Roquette, Tomate et Pesto.

L'EXPÉRIENCE DU CAVIAR - CHAMPAGNE

Caviar Oscietra 6*, 30 Grammes  &
Champagne Bruno Paillard Cuvée 72 200,00 €

Caviar Oscietra 6*, 30 Grammes  &
Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvé 215,00 €

DESSERTS

Brownie au chocolat et aux noix     11,00€
Brownie au Chocolat et aux Noix sur Crème Anglaise avec Glace au Caramel et Chocolat Chaud.

Oeuf au Chocolat Blanc   11,00€
Trompe l'Oeil d'Oeuf, Chocolat Blanc avec un Cœur de Mangue Sur Fond de Cannelle.

La Poire Lemonera   11,00€
Illusion de Poire Confit et Mousse au Caramel Toffe, Peau de Chocolat et Vanille, Sur Terre d'Oreo.

Larmes du Sultan Boabdil de Grenade  11,00€
Couches Croquantes d'Amande Caramélisée et de Framboise.

Tarte Typique "Pionono"     11,00€
Gâteau Composé d'une Génoise, d'une Crème Pâtissière et d'un Jaune d'œuf Grillé, sur une Sauce Anglaise.

Tarte au Fromage    11,00€
Tarte au Fromage Frais et Sauce aux Fruits des Bois.

Tarte aux Carottes    11,00€
Gâteau aux Carottes, Crème au Fromage et Sauce à la Vanille.

Tarta au Chocolat    11,00€
Génoise au Chocolat, Nappage au Chocolat, Compote d'Orange et Miroir aux Abricots.

Tarta "Nevada"     11,00€
Meringue au Four, Crème de Marrons et Crème Anglaise.

Assortiment de Glaces     11,00€
*Au Choix: Fraise, Chocolat, Pistache, Caramel, Crème.
Glaces sans Sucre, à la Vanille et au Nougat.*

Sorbettes 11,00€
Au Choix: Fraise Balsamique et Basilic, Mangue, Citron, Gin Tonic 

Fruits de Saison 11,00€
Assiette de Fruits de Saison Assortis.

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