



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    <i>Cubes de Thon Rouge Mariné dans la Sauce Soja et Genièvre, Avocat, Oignon Rouge et Sésame.</i>	29,00€
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   14,00€
Soupe Froide Typiquement Andalouse à Base de Tomates, accompagnée D'oignons Aigre-doux et de Concombres en Osmose.




Consommé de Bœuf Clarifié  14,00€
Consommé de Boeuf Clarifié et Truffe Fraîche de Saison.

Potage de Potiron, Coco, Curry et Citron Vert 14,00€
Potage de Potiron avec des Notes de Coco, de Curry et de Citron Vert, Accompagnée D'une Chips de Légumes.

Crème de Poireaux et Asperges Blanches  14,00€
Crème de Poireaux et d' Asperges Blanches avec Jaune d' Asperge Blanche et Poireaux Croustillants.

Crème de Homard      17,00€
Crème de Homard avec des Notes de Cacao et de Réglisse.

PÂTES ET ŒUFS

Spaghetti Napolitana    19,00€
Spaghetti à la Sauce Tomate et au Parmesan.

Tagliatelles à la Bolognaise      19,00€
Tagliatelles à la Sauce Ragoût de Bœuf.

Panciotti à l'Aubergine    20,00€
Pâtes Fraîches Farcies d'Aubergine et de Fromage Scamorza, Sauce Tomate et Fromage de Chèvre Gratiné.

Pappardelle au Pesto     22,00€
Pappardelle au Pesto, Crevettes et Tomates Cerises Confites.

Œufs Cassés  22,00€
Œufs Frites sur Pommes de Terre Frites, Jambon Ibérique et Foie Gras Frais.

SUGGESTIONS

Saumon Grillé  28,00 €
Filet de Saumon Grillé avec Légumes de Saison.

Bar Rôti  37,00 €
Bar Sauvage Rôti avec Légumes de Saison.

Épaule d'Agneau de Lait   37,00 €
Épaule d'Agneau Désossée et Cuite à Basse Température avec une Réduction de son Jus, Crumble Andalou, Yaourt aux Agrumes et Frites.

Filet Mignon de Boeuf Grillé 38,00 €
Filet Mignon de Boeuf Grillé, accompagné de Frites, Légumes de Saison et du Glaçage de son Jus de Cuisson.

Caviar Oscietra 6*, 30 Grammes  125,00 €
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.

SANDWICHES ET HAMBURGERS

“Mollete” de Poulet Mariné  	19,00€
<i>"Mollete" (Pain Blanc Typique) Grillé avec Poulet Mariné, Feuilles Tendres, Tomate, Oeuf Dur et Sauce Ceviche</i>	
Sandwich "Club"   	21,00€
<i>Pain Blanc Grillé, Jambon, Fromage, Bacon, Poulet, Œuf Dur, Tomate et Laitue.</i>	
Sandwich Végétarien 	19,00€
<i>Pain 12 Céréales Grillé, Mousse d'Avocat, Pousses Tendres et une Variété de Légumes de Saison.</i>	
Bagel de Saumon Fumé    	20,00€
<i>Bagel avec Saumon Fumé, Mousse d'Avocat, Feuilles, Tomate et Tartare de Fromage Frais.</i>	
“Pepito” de Filet Mignon Grillé 	26,00€
<i>Pain de Verre avec Filet Mignon de Boeuf Grillé.</i>	
Pain de Verre de Jambon Ibérique 	25,00€
<i>Pain de Verre de Jambon Ibérique Nourri au Gland avec de l'Huile d'Olive Extra Vierge.</i>	
Burger Gourmet  	23,00€
<i>Burger de Vache Maturée, Laitue, Tomate, Oignon Caramélisé, Cheddar et Foie.</i>	
Burger de Poulet   	21,00€
<i>Burger de Poulet Croustillant, Laitue, Tomate, Oignon Grillé, Cheddar et Mayonnaise au Kimchi.</i>	
“Nazari” Hamburger Végétarien   	20,00€
<i>Hamburger à base de Pois, Carottes, Soja, Betteraves, Pommes, Poivrons, servi avec Roquette, Tomate et Pesto.</i>	

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€
<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>	
Tarte Typique "Pionono"    	11,00€
<i>Gâteau Composé d'une Génoise, d'une Crème Pâtissière et d'un Jaune d'œuf Grillé, sur une Sauce 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>	
Tarta au Chocolat   	11,00€
<i>Génoise au Chocolat, Nappage au Chocolat, Compote d'Orange et Miroir aux Abricots.</i>	
Tarta "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. Glaces sans Sucre, à la Vanille et au Nougat.</i>	
Sorbettes	11,00€
<i>Au Choix: Fraise Balsamique et Basilic, Mangue, Citron, Gin Tonic </i>	
Fruits de Saison	11,00€
<i>Assiette de Fruits de Saison Assortis.</i>	

ALÉRGENOS • ALLERGENS • ALLERGÈNES



CEREALES CON GLUTEN / GLUTEN WHEAT
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN



CRUSTÁCEO / CRUSTACEAN / CRUSTACÉ



HUEVO / EGG / OEUF



PESCADO / FISH / POISSON



CACAHUETES / PEANUTS / ARACHIDE



SOJA / SOYA / SOJA



LACTOSA / LACTOSE / LACTOSE



FRUTOS SECOS / NUTS / FRUITS SECS



APIO / CELERY / CÉLERI



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