



HOTEL
ALHAMBRA PALACE

— DESDE 1910 —



Carta Gastro-Bar



SNACK-BAR

Jamón Ibérico de Bellota al Corte (90 gr)		37,00€
Tabla de Quesos y sus Contrastes (250 gr)		26,00€
Croquetas de Jamón y Queso Cheedar (6 uds.)	  	17,00€
Croquetas de Mezcla de Setas y Boletus (6 uds.)	  	17,00€
Gyozas de Pollo y Verduritas (6 uds.)	   	17,00€
Gyozas de Verduritas de Temporada (6 uds.)	   	17,00€
Gyozas Fritas de Rabo de Toro y Reducción de sus Jugos (6 uds.)	   	19,00€
Baozi Koreano de Setas y Trufa sobre Chutney de Mango (6 uds.)	 	19,00€
Hakao de Langostino sobre su Bisquet (6 uds.)	   	20,00€
Tartar de Atún Rojo, Aguacate y Cebolla Morada	  	29,00€
<i>Daditos de Atún Rojo Marinado en Soja y Gengibre, Aguacate, Cebolla Morada y Sésamo.</i>		
Surtido Clásico de "Tapas Palace"		58,00€
<i>Pincho de Pavía de Bacalao sobre Mermelada de Tomate.</i>		
<i>Tosta de Salmón Ahumado sobre Queso Fresco y Huevo de Arenque.</i>		
<i>Micuit de Pato sobre Tosta de Pan de Pajas y Salsa Mostaza.</i>		
<i>Solomillo de Ternera y Cebolla Caramelizada.</i>		
<i>Tosta de Jamón Ibérico y Tomate.</i>		

ENSALADAS

Ensalada de Tomates de Temporada Aliñados con Jamón Ibérico de Bellota		18,00€
Ensalada de Vegetales de Temporada		17,00€
Ensalada César estilo Alhambra Palace	    	18,00€
Ensalada de Rúcula, Cherry, Membrillo y Queso Feta		18,00€

SOPAS Y CREMAS

Gazpacho Andaluz Siglo XXI  	14,00€
<i>Gazpacho Andaluz con Esponja de Tomate, Agridulce de Cebolla y Pepino en Ósmosis.</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 Bogavante     	17,00€
<i>Crema de Caldereta de Bogavante con Toques de Cacao y Regaliz.</i>	

PASTAS Y HUEVOS

Espagueti Napolitana   	19,00€
<i>Espagueti con Salsa de Tomate y Queso Parmesano.</i>	
Tagliatelle Boloñesa     	19,00€
<i>Tagliatelle con Salsa de Ragú de Ternera.</i>	
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 Cherrys Confitados.</i>	
Huevos Rotos, Jamón Ibérico y Foie Fresco 	22,00€
<i>Huevos y Patatas Fritas con Jamón Ibérico y Dados de Foie Fresco.</i>	

SUGERENCIAS

Salmón Parrilla 	27,00 €
<i>Lomo de Salmón Parrilla con Verduras de Temporada.</i>	
Lubina Asada 	36,00 €
<i>Lubina Asada acompañada de Verdura de Temporada.</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>	
Solomillo de Ternera Parrilla	38,00 €
<i>Solomillo de Ternera a la Parrilla acompañado de Patatas Fritas, Verduras de Temporada y Glaseado de sus Jugos.</i>	
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>	

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Mollete de Pollo Marinado   19,00€
Mollete de Antequera Tostado con Pollo de Corral Marinado, Hojas Tiernas, Tomate, Huevo Cocido y Salsa Acevichada.

Sándwich Club    21,00€
Pan de Molde Blanco Tostado, York, Queso, Bacon, Pollo Marinado, Huevo Duro, Tomate y Lechuga.

Sandwich Vegetal  19,00€
Pan de 12 Cereales Tostado, Mousse de Aguacate, Brotes Tiernos y Variedad de Vegetales de Temporada.

Bagel de Salmón Ahumado     20,00€
Bagel con Semilla de Amapola, Salmón Ahumado, Mousse de Aguacate, Hojas Tiernas, Tomate y Tártara de Queso Fresco.

Pepito de Ternera  26,00€
Pan Cristal con Solomillo de Ternera Parrilla.

Bocadillo de Jamón Ibérico de Bellota  25,00€
Pan Cristal, Jamón Ibérico de Bellota al Corte, Aceite de Oliva Virgen Extra.

Hamburguesa Gourmet   23,00€
Hamburguesa de Vaca Madurada, Lechuga, Tomate, Cebolla Caramelizada, Cheddar y Foie.

Hamburguesa de Pollo    21,00€
Hamburguesa Crispy Chicken, Lechuga, Tomate, Cebolla Parrilla, Cheddar y Mahonesa de Kimchi.

Hamburguesa Vegetariana Nazari    20,00€
Hamburguesa de Lentejas, Berenjena, Garbanzos con Toque de Pesto, Rúcula y Tomate.

EXPERIENCIA CAVIAR - CHAMPAGNE

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

Caviar Oscietra 6*, 30 Gramos  &
Champagne Bruno Paillard Rosé Première Cuvée 215,00 €

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 de Temporada Variada 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