



HOTEL
ALHAMBRA PALACE

— DESDE 1910 —



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 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  27,00 €
Filet de Saumon Grillé avec Légumes de Saison.

Bar Rôti  36,00 €
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€
“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.
- Nazarí Hamburger Végétarien**    20,00€
Hamburger de Lentilles, Aubergine, Pois Chiches avec une Touche de Pesto, Roquette et Tomate.

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 Cuvée 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 Confite 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.

ALLERGÈNES



CÉRÉALES CONTENAN
DU GLUTEN



CRUSTACÉ



OEUF



POISSON



ARACHIDE



SOJA



LACTOSE



FRUITS SECS



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



LUPINS



MOLLUSQUES

Veillez nous laisser savoir si vous êtes intolérant à certains allergènes