

Carta de Cafeteria



ALAMEDA
HOTEL - RESTAURANTE

Índice

NOVEDADES	3
TAPAS Y TOSTAS	4
PIZZAS CASERAS	5
BOCADILLOS	6
SANDWICHES	6
HAMBURGUESAS	7
HAMBURGUESAS SIN GLUTEN	7
ENSALADAS	7
ASADOS AL HORNO DE LEÑA	8
CARNES	8
PESCADOS	8
RACIONES SIN GLUTEN	8
RACIONES	9
RACIONES	10
PLATOS COMBINADOS	11
VINOS TINTOS	12
VINOS BLANCOS	14
VINOS ROSADOS	14
CAVAS	14
POSTRES CASEROS	15
POSTRES SIN GLUTEN	15
HELADO TRIPLE SIN	15
INFUSIONES	16



Prueba nuestras
NOVEDADES

Chuletón Tomahawk con hueso de ternera de Salamanca Premium (Madurado 20 días) 1 Kg aprox.	29,00 €/Kilo
Chuletón de ternera de Salamanca Premium (Madurado 20 días) 1Kg aprox.	20,00 €/Kilo
Chuletón raza Simmental (Madurado 60 días) 1 Kg. aprox.	35,00 €/Kilo
Entrecot de ternera de Salamanca Premium (Madurado 20 días) 350 grs. aprox.	14,50 €



Tapas y Tostas



Todo cambio o incremento de ingredientes conllevará su correspondiente suplemento

Suplemento Terraza +0,20 €

5,00 €/ud

Torrezno de Soria

2,50 €/ud

Tosta de jamón ibérico con crema de tomate

Tosta de jamón ibérico con crema de torta del Casar

Tosta de jamón ibérico con queso de cabra

Montadito de solomillo de cerdo con ali-oli

2,00 €/ud

Tosta de solomillo de cerdo con ali-oli y queso de cabra

Tosta de queso de cabra, espinacas a la crema y tomate natural con ali-oli gratinado

1,70 €/ud

Montadito de lomo de lomo a la plancha

Surtido de croquetas (2 jamón ibérico, 2 boletus y 2 cabrales)

Callos al estilo "Alameda"

Tosta de gambas con ali-oli

Saquitos rellenos de verduritas y queso de cabra (4 unidades)

Minihamburguesa de pollo con mahonesa de soja y cebolla caramelizada

Tosta de rabo de toro con verduritas y queso cheddar



Pizzas caseras



	MASA 300 G.	MASA 400 G.
PIZZA N ^o 1 Tomate, mozzarella y jamón de york	11,50 €	14,50 €
PIZZA N ^o 2 Tomate, mozzarella, bacon y cebolla caramelizada	11,50 €	14,50 €
PIZZA N ^o 3 Tomate, mozzarella, pimiento rojo y verde, calabacín, berenjena y champiñón	11,50 €	14,50 €
PIZZA N ^o 4 Tomate, mozzarella, bacon y jamón york	11,50 €	14,50 €
PIZZA N ^o 5 Tomate, mozzarella, jamón york y piña	11,50 €	14,50 €
PIZZA N ^o 6 Tomate, mozzarella, queso de cabra, tomate cherry, aceitunas negras y nueces	11,50 €	14,50 €
PIZZA N ^o 7 Tomate, mozzarella, cheddar, queso de cabra y parmesano	12,50 €	15,50 €
PIZZA N ^o 10 Tomate, mozzarella, salchicha Frankfurt y huevo	12,50 €	15,50 €
PIZZA N ^o 11 Tomate, mozzarella, y carne a la boloñesa	12,50 €	15,50 €
PIZZA N ^o 12: Tomate, mozzarella, daditos de pollo, bacon y pimiento verde	12,50 €	15,50 €
PIZZA N ^o 13: Tomate, mozzarella y jamón ibérico	13,50 €	16,50 €
PIZZA N ^o 14: Tomate, mozzarella, jamón ibérico y foie mi cuit	16,50 €	19,50 €

Bocadillos

- 4,50 € Bacon
- 5,00 € Bacon – queso
- 5,50 € Bacon – queso – pimientos
- 5,50 € Bacon – queso – tomate
- 5,00 € Lomo de cerdo a la plancha
- 6,00 € Lomo – queso – pimientos
- 6,50 € Lomo – bacon – queso
- 5,00 € Vegetal (lechuga, tomate, espárrago, huevo cocido y mahonesa)
- 6,00 € Pechuga de pollo
- 6,50 € Pechuga – queso
- 7,00 € Pechuga – queso – pimientos
- 7,00 € Campero (Alioli, lechuga, tomate, jamón york, pechuga de pollo y queso)



Sandwiches

- 4,00 € Vegetal (lechuga, tomate, espárrago, huevo cocido, atún y mahonesa)
- 4,00 € Jamón York y queso
- 4,50 € Jamón York, queso y huevo
- 4,50 € Jamón serrano y queso
- 4,50 € Bacon, queso y huevo
- 6,00 € Pechuga y bacon
- 6,00 € Campero (ali-oli, lechuga, tomate, jamón york, pechuga de pollo y queso)



Hamburguesas

- 4,50 € Hamburguesa de pollo crujiente con queso
- 4,50 € Hamburguesa normal (140 grs. de carne, lechuga, tomate y cebolla)
- 5,00 € Hamburguesa extra (140 grs. de carne, lechuga, tomate, cebolla, queso y bacon)
- 5,50 € Hamburguesa especial (140 grs. de carne, lechuga, tomate, cebolla, queso, bacon y huevo frito)
- 9,00 € Hamburguesa de vaca Premium (170 grs. de carne, mezclum de hojas verdes, tomate, cebolla y queso de cabra)

Hamburguesas sin gluten

- 5,50 € Hamburguesa normal
- 6,00 € Hamburguesa extra
- 6,50 € Hamburguesa especial



Ensaladas

- 16,00 € Ensalada templada de bogavante sobre mezclum de lechugas y crujiente de panceta
- 13,50 € Ensalada de gambones empanados en crujiente de trigo regada con vinagreta francesa de miel
- 11,00 € Ensalada de hojas verdes con nueces caramelizadas, naranja, queso de cabra y jamón de pato
- 6,50 € Ensalada mixta de la casa

Asados al horno de leña



- 22,00 € Paletilla de cordero lechal
- 28,00 € Paletilla de cordero para 2 personas
- 19,50 € Ración de tostón asado

Carnes



- 11,50 € Solomillo de cerdo al roquefort
- 16,00 € Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti

Pescados



- 15,00 € Merluza al hojaldre con salsa de cigalas
- 17,00 € Rodaballo de ración a la bilbaína
- 15,00 € Darné de merluza con cama de tomate dulce, napada en salsa de espinacas y ali-oli gratinado con tierra aromatizada y guisantes liofilizados
- 15,00 € Merluza "Alameda"

Raciones sin gluten

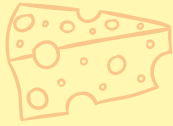
- 8,00 € Croquetas de jamón
- 8,00 € Croquetas de bacon
- 6,00 € Nuggets de pollo



Raciones



13,50 €	Surtido de ibéricos
16,00 €	Jamón ibérico de cebo
17,00 €	Lomo ibérico de cebo
12,50 €	Queso curado de oveja de la Fregeneda
7,50 €	Bandidos (palitos de pollo rebozados en crujiente pan rallado de chile dulce)
9,00 €	Saquitos rellenos de verduritas y queso de cabra
5,00 €	Nuggets de pollo
8,00 €	Croquetas de jamón ibérico
7,00 €	Callos al estilo "Alameda"
14,00 €	Gambas al ajillo
13,00 €	Sepia a la plancha troceada con ali-oli y aceite de perejil
11,00 €	Sartén de huevos rotos con jamón ibérico de cebo
7,50 €	Patatas 21
4,00 €	Patatas fritas
5,50 €	Consomé
7,50 €	Crema de marisco con tropezones del mar
14,00 €	Foie de pato " Mi cuit "



Raciones

- 17,50 € Pata de pulpo braseado con patata revolcona y mezclum de microgerminados
- 17,00 € Pulpo a la gallega con pimentón de la Vera y aceite de perejil
- 11,50 € Carpaccio de buey aderezado con aceite tartufo, parmesano y nueces caramelizadas
- 11,50 € Risotto de setas, escalopín de vaca vieja y queso parmesano
- 7,50 € Alitas de pollo a la barbacoa (10 uds.)
- 9,00 € Surtido de croquetas (6 cabrales, 6 iberico y 6 jamón)
- 16,00 € Arroz con carabinero
- 16,90 € Mollejas de cordero lechal al estilo "Alameda"



Platos combinados



COMBINADO N° 1

2 escalopes de cerdo, 1 huevo frito,
2 croquetas, tomate y patatas fritas

8,00 €

COMBINADO N° 2

1 filete de lomo, 1 huevo frito,
patatas fritas y ensalada

5,30 €

COMBINADO N° 3

Tortilla francesa, jamón serrano,
2 salchichas y ensalada

5,30 €

COMBINADO N° 4

Merluza, calamares, tortilla francesa
y patatas fritas

10,00 €

COMBINADO N° 5

2 Huevos fritos, 2 filetes de lomo,
chorizo, queso y patatas

8,00 €

COMBINADO N° 6

Tortilla francesa, 2 filetes de lomo,
ensalada y espárragos

8,00 €

COMBINADO N° 8

Tortilla de atún, pechuga de pollo,
2 espárragos y ensalada

8,50 €

COMBINADO N° 11

Merluza, calamares, patatas fritas y lechuga

8,50 €

COMBINADO N° 12

2 Filetes de lomo, croquetas, patatas fritas
y ensalada

8,00 €

COMBINADO N° 14:

1 Huevo frito, 2 salchichas, patatas fritas
y ensalada

4,80 €

COMBINADO N° 16:

2 Huevos, bacon, tomate y patatas fritas

7,10 €

Vinos tintos

3/4

3/8

TIERRAS DE CASTILLA Y LEÓN

Yllera (12 meses barrica) 11,00 € 6,60 €

TORO

Madremia (9 meses barrica) 12,00 €

24 Mozas (6 meses barrica) 12,00 €

Fariña Primero (Maceración carbónica) 10,00 €

Gran Colegiata Lagrima (Roble) 10,00 €

ARRIBES (SALAMANCA)

Hacienda Zorita (Crianza) 10,00 €

SIERRA DE SALAMANCA

Garcibuey de Perahigos (6 meses barrica) 13,00 €

Cabras Pintas 10,00 €

Soto de Perahigos (joven) 9,00 €

RIOJA

200 Monges (Reserva) 40,00 €

Cueva del Monge 24,00 €

Muga (Crianza) 24,00 €

Azpilcueta (Crianza) 14,00 €

Ramón Bilbao (Crianza) 14,00 €

El Coto (Crianza) 14,00 € 6,50 €

Cune (Crianza) 14,00 €

Marqués de Cáceres (Crianza) 14,00 € 7,00 €

Eguren Ugarte (joven) 8,00 €

RIBERA DEL DUERO

3/4

0'5 L.

3/8

Malleolus (18 meses barrica)	36,00 €	
Erial TF (18 meses barrica)	32,00 €	
Emilio Moro (12 meses barrica)	25,00 €	16,00€
Protos (Crianza)	25,00 €	
Erial (12 meses barrica)	19,50 €	
Carmelo Rodero (9 meses barrica)	16,50 €	
Finca Resalso (4 meses barrica)	14,00 €	
Romántica (Crianza)	12,00 €	
Tamiz (6 meses barrica)	12,00 €	
Protos (Joven)	12,00 €	
Fuentspina	8,00 €	



Vinos blancos

3/4 0'5 L. 3/8

Javier Sanz (Verdejo)	12,00 €
Torre la Moreira (Albariño)	12,00 €
Castillo de Miraflores (Verdejo semidulce)	12,00 €
Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante)	12,00 €
Marques de Vizhoja (Vino Gallego)	10,00 €
Pampano (Verdejo)	8,00 €
Ramon Blibao (Verdejo)	12,00 €

Vinos rosados

3/4 0'5 L. 3/8

CIGALES	
Ros Cigales BVP	8,00 €
Viña Farrán	8,00 €
Yllera 5.5 (Rosado)	12,00 €

Cavas

3/4 0'5 L. 3/8

Reyes de Aragón Brut Nature (Calatayud)	13,50 €
Viña Romale Brut Nature (Almendralejo)	8,00 €

Postres caseros

- 4,50 € Coulant de chocolate con helado de menta
- 4,50 € Brownie relleno de nueces con chocolate caliente y helado de fresa
- 4,50 € Valenciano: Zumo de naranja natural con helado de vainilla y licor de naranja
- 3,50 € Flan de huevo casero con nata
- 4,50 € Crepes rellenos de nata con chocolate caliente



Postres sin gluten

- 4,50 € Coulant de chocolate

Helado triple sin

- 3,00 € Helado de vainilla sin gluten, sin azúcar y sin lactosa



Infusiones

TÉ VERDE	Japón Sencha (Sin gluten)
1,60 €	Té verde con mango (Sin gluten)
TÉ NEGRO	Earl Grey (Sin gluten)
1,60 €	Té negro con canela (Sin Gluten)
	Té negro con cítricos (Sin Gluten)
TÉ ROJO	Té rojo Pu Erh (Sin gluten)
1,60 €	Té rojo vainilla (Sin gluten)
TÉ BLANCO	Té blanco con nata y frambuesa (Sin gluten)
1,60 €	Té blanco con papaya y maracuyá (Sin gluten)
INFUSIONES DE FRUTAS	Noches tropicales
1,60 €	Frutas del bosque (Sin gluten)
	Frutas del Caribe (Sin gluten)
ROOIBOS	Rooibos floral (Sin gluten)
1,60 €	Rooibos Mojito (Sin gluten)
TISANAS	Digest (Sin gluten)
1,60 €	Relax (Sin gluten)
	Vital (Sin gluten)
INFUSIONES CLÁSICAS	Manzanilla (Sin gluten)
1,60 €	Menta poleo (Sin gluten)
	Tila (Sin gluten)
ICED TEA	Iced Tea negro al limón (Sin gluten)
2,00 €	Iced Tea negro melocotón (Sin gluten)
	Iced Tea verde menta (Sin gluten)

