

IBÉRICOS DE LA TIERRA

Jamón ibérico de cebo cortado a cuchillo	16,00 €
Lomo Ibérico	17,00 €
Surtido Ibéricos	13,50 €
Queso curado de oveja de la Fregeneda	12,50 €

ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de buey aderezado con aceite tartufo, parmesano y nueces caramelizadas	11,50 €
--	---------

ENTRANTES CALIENTES

Mollejas de cordero lechal al ajillo	17,50 €
Saquitos rellenos de verduritas y queso de cabra	9,00 €
Surtido de croquetas (6 cabrales, 6 Ibérico y 6 Boletus)	9,00 €

ENTRANTES DEL MAR

Pata de pulpo breseado con patata revolcona y mezclum de microgerminados	16,50 €
Pulpo a la gallega con cachelos de patata blanca, pimentón de la Vera y aceite de perejil	16,50 €
Gambas al ajillo	14,00 €
Sepia a la plancha troceada con ali-oli y aceite de perejil	13,00 €



DE CUCHARA

Crema de marisco con tropezones del mar	6,50 €
Consomé	5,50 €

DE LA HUERTA

Ensalada de gambones empanados en crujiente de trigo regada con vinagreta francesa de miel	12,50 €
Cogollos de Tudela con anchoas de Santoña, ventresca de atún y pimientos rojos	10,00 €
Hojas verdes con nueces caramelizadas, naranja, queso de cabra y jamón de pato	10,00 €
Mixta de la casa	6,50 €

ESPECIALIDAD EN ARROCES

Arroz caldoso de rabo de toro con chutney de melocotón asado, rúcula y patatas paja	12,50 €
Risotto de setas y boletus edulis con parmesano	11,50 €

ASADOS AL HORNO DE LEÑA

Paletilla de cordero lechal	22,00€
Paletilla de cordero para 2 personas	32,50€
Tostón	18,50€
¼ de Tostón para 2 personas	30,00€



CARNES

Rabo de toro con salsa de vino de la Ribera con cachelos de patata y pimientos del padrón	18,00 €
Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti	18,50 €
Chuletillas de cabrito con patatas fritas y pimientos de Padrón	17,50 €
Entrecot de ternera con mini ensalada de hojas verdes	17,50 €
Carrilleras de cerdo Ibérico con salsa de oporto y palitos de patata	10,50 €
Solomillo de cerdo a la pimienta o roquefort	10,50 €

PESCADOS

Rodaballo de ración a la bilbaína	16,90 €
Merluza a la marinera	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 al hojaldre con salsa de cigalas	15,00 €



ALAMEDA
HOTEL - RESTAURANTE