

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

Foie de pato “ Mi cuit”	14,00 €
-------------------------	---------

ENTRANTES CALIENTES

Saquitos rellenos de verduritas y queso de cabra	9,00 €
Surtido de croquetas (6 cabrales, 6 Ibérico y 6 Boletus)	9,00 €
Mollejas de cordero lechal al estilo “Alameda “	16,90 €

ENTRANTES DEL MAR

Pata de pulpo breseado con patata revolcona y mezclum de microgerminados	17,00 €
Pulpo a la gallega con cachelos de patata blanca, pimentón de la Vera y aceite de perejil	17,00 €
Gambas al ajillo	14,00 €
Sepia a la plancha troceada con ali-oli y aceite de perejil	13,50 €

RACIONES SIN GLUTEN

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

DE CUCHARA

Consomé	5,50 €
Gazpacho	5,50 €

DE LA HUERTA

Ensalada de gambones empanados en crujiente de trigo regada con vinagreta francesa de miel	13,50 €
Hojas verdes con nueces caramelizadas, naranja, queso de cabra y jamón de pato	11,00 €
Mixta de la casa	6,50 €

ESPECIALIDAD EN ARROCES

Risotto de setas, escalopin de vaca vieja con parmesano	11,50 €
Arroz con carabinero	16,00 €

ASADOS AL HORNO DE LEÑA

Paletilla de cordero lechal	22,00€
Ración de tostón asado	20,50€



CARNES

Entrecot de ternera de Salamanca Premium (Madurado 20 días).	16,00 €
Mosaico de tostón confitado a baja temperatura con salsa de disaronno y almendra crocanti	16,00 €
Solomillo de cerdo al roquefort	11,50 €

PESCADOS

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



ALAMEDA
HOTEL - RESTAURANTE