



*Carta de
restaurante*



Índice

NOVEDADES	3
IBÉRICOS DE LA TIERRA	4
ENTRANTES FRÍOS	4
ENTRANTES CALIENTES	4
ENTRANTES DEL MAR	4
RACIONES SIN GLUTEN	5
DE CUCHARA	5
DE LA HUERTA	5
ESPECIALIDAD EN ARROCES	5
ASADOS AL HORNO DE LEÑA	6
CARNES	6
PESCADOS	6
MENÚS PARA 2 PERSONAS	7
(ASADOS AL HORNO DE LEÑA)	7
VINOS TINTOS	8
VINOS BLANCOS	10
VINOS ROSADOS	10
CAVAS	10
POSTRES CASEROS	11
POSTRES SIN GLUTEN	11
HELADO TRIPLE SIN	11
INFUSIONES	12



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 €



Ibéricos de la Tierra

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



Entrantes fríos

11,50 €	Carpaccio de buey aderezado con aceite tartufo, parmesano y nueces caramelizadas
14,00 €	Foie de pato "Mi cuit"

Entrantes calientes

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

Entrantes del mar

17,00 €	Pata de pulpo braseado 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
14,00 €	Gambas al ajillo
13,00 €	Sepia a la plancha troceada con ali-oli y aceite de perejil



Raciones sin gluten

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

De cuchara

5,50 €	Consomé
7,50 €	Crema de marisco con tropezones del mar

De la huerta

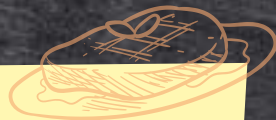
13,50 €	Ensalada de gambones empanados en crujiente de trigo regada con vinagreta francesa de miel
16,00 €	Ensalada templada de bogavante sobre mézclum de lechugas y crujiente de panceta
11,00 €	Hojas verdes con nueces caramelizadas, naranja, queso de cabra y jamón de pato
6,50 €	Mixta de la casa

Especialidad en arroces

11,50 €	Risotto de setas, escalopín de vaca vieja y queso parmesano
16,00 €	Arroz con carabinero

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" |



Menús para 2 personas (asados al horno de leña)

OPCIÓN 1

1 Ensalada mixta

1/4 Tostón asado al
horno de leña

35,50 € (2 personas)

OPCIÓN 2

1 Ensalada mixta

1 Paletilla de cordero
asado al horno de leña

39,00 € (2 personas)

OPCIÓN 3

1 Ración de jamón
ibérico

1/4 Tostón asado al
horno de leña

45,00 € (2 personas)

OPCIÓN 4

1 Ración de jamón
ibérico

1 Paletilla de cordero
asado al horno de leña

48,50 € (2 personas)

OPCIÓN 5

1 Ensalada mixta

2 Paletillas de lechazo
asado al horno de leña

50,50 € (2 personas)

OPCIÓN 6

1 Ración de jamón
ibérico

2 Paletillas de lechazo
asado al horno de leña

60,00 € (2 personas)

Bebidas y postres no incluidos

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

