CARTA RESTAURANTE

ALBORÁN

SIN GLUTEN

RINCÓN SALUDABLE

Ensalada de colores con perlas de mozzarella y frutos rojos aderezada con vinagreta de frambuesas.	15,00€
Ensalada de salmón ahumado con espárragos blancos acompañada de mahonesa de mostaza antigua y miel de flores.	16,00€
Ensalada de la axarquia compuesta de aguacates y mangos del terreno y aliñada con lima y jugo de caña.	15,00€
Humus de garbanzos con toque de tomate seco.	9,00€
Gazpacho de fresas con migas de queso de cabra.	8,00€
Cremoso de calabaza con vieiras a la plancha y aceite de pimentón de la Vera	10,00€

PARA COMPARTIR

Anchoas del Cantábrico serie oro sobre espejo de pimientos asados y tomate concase (6 un.)	15.00€
Queso de cabra Payoya curado al pimentón con d.o de la Sierra de Málaga (180gr)	14.00€
Canapés de queso de cabra gratinados con mermelada de moras y frambuesas (6 un.)	14.00€
Mini medallones de foie micuit montados sobre compota de manzana (8 un.)	15.00€

REVUELTOS, PASTAS Y ARROCES

Revuelto de langostinos con mix de setas confitadas y trufas.	14,00€
Revuelto de jamón ibérico con foie micuit gratinado.	15,00€
Tallarines de arroz salteados con pollo y verduras al estilo oriental.	15.00€
Pasta de arroz salteada a la marinera con langostinos y verduras.	15.00€
Risotto de pato con boletus y ralladura de queso viejo de oveja.	16,00€
Arroz meloso de setas silvestres.	15,00€

CARTA RESTAURANTE

ALBORÁN

SIN GLUTEN

CARNES

Carrillada de cerdo estofada a fuego lento con mix de setas.	20,00€
Tataki de ternera a la parrilla con patatas deluxe y pimientos del Padrón.	26,00€
Secreto ibérico a la brasa sobre salsa de peras, pastel de patatas y jamón ibérico	25,00€
Chuletillas de cordero lechal con espárragos salteados	24,00€

PESCADOS

Pulpo a la parrilla sobre duquesa de patatas con trufa y alioli de pimientos del piquillo.	21.00€
Popietas de lenguadina rellenas de jamón ibérico sobre veleute de azafrán.	20,00€
Corvina a la plancha sobre cremoso de calabaza y crujiente de puerros.	20,00€
Lomo de bacalao confitado sobre pisto andaluz.	21,00€

POSTRES

Cocktail de frutas con zumo de naranja natural.	6,00€
Panna cotta casera con coulis de fresas y frutas del bosque.	6,50€
Tarta de queso de cabra payoya con crema de dulce membrillo.	6,50€
Sorbete de mango sobre cremoso de yogurt y miel.	6,50€
Helado casero de Pedro Ximénez.	6,50€

IVA incluido

Las personas con alergias o intolerancias consulten con nuestro personal.

GLUTEN · SOJA · SEMILLAS · SÉSAMO · MOSTAZA · APIO · HUEVO · LACTOSA · PESCADO · CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · ALTRAMUCES · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS