

SKY

HOTEL ALMUDAINA

CARTA RESTAURANTE
















ENTRANTES

	Croquetas de la casa 4 u Crujiente exterior de panko, cremosas por dentro. Consultar sabores disponibles	8€
	Bravas Almudaina Nuestra versión con boniato asado, alioli de ajo negro y cacahuets tostados	9€
	Huevos con patatas y foie Huevos poché con patata paja crujiente y foie caramelizado	14€
	Calamares andaluza Con alioli de kimchi y lima	14€
	Plato de jamón de bellota D.O Guijuelo Servido con "pa amb oli" con tomate	24€
	Ensalada de tomates de temporada con queso feta y cebolla encurtida Variedades de tomate según mercado ligeramente sazonado con hierbabuena y vinagre de Jerez	12€
	Ensalada de canónigos con bacalao ahumado Con pimientos asados y tapenade de aceituna negra	14€
	Ensalada de brotes tiernos con aguacate, tomate seco y nueces Con vinagreta de mostaza, limón y cilantro	8€
	Carpaccio de serviola curada, alcaparrones, tomate seco y huevas ahumadas Curada 8 horas, con vinagreta de cítricos	15€
	Canelón de rape y carabineros Con bechamel de azafrán y bisqué de carabinero	17€
	Pulpo, puré de patata con ají amarillo y naranja Pata de pulpo a baja temperatura (120 g aprox)	20€

PLATOS PRINCIPALES

  	Rodaballo, crema de guisantes y jamón ibérico Con salteado de guisantes y jamón ibérico D.O Guijuelo	22€
   	Tataki de atún, praliné de avellanas y quinoa Con salicornia y nuestra salsa asiática	18€
 	Bacalao, sobrasada y muselina de boniato Con salsa de miel y sobrasada	20€
   	Riggattoni con nuestro pesto y requesón Con hierbas frescas y nueces	14€
  	Hamburguesa vegana con pico de gallo y mousse de aguacate Servida con patatas fritas, elaborada con remolacha y garbanzo	14€
   	Wok de noodles con pollo de corral Con verduras de temporada	14€
	Pluma ibérica con mojo verde y patatón glaseado 100% bellota, D.O Guijuelo	20€
 	Hamburguesa de ternera madurada, queso gruyere y mermelada de tomates Carne madurada 21 días, servida con patatas fritas y rúcula	17€
	Solomillo de ternera Con puré de patata trufado y espárragos trigueros	27€
	Chuletón de vaca madurado 30 días (1,2/1,4Kg) Servido con patatas asadas y verduras de temporada, recomendado para 2 personas	68€
   	Arroz meloso de sepia y gamba Elaborado con fumet de pescado de roca y bisqué de gambas. Mínimo 2 personas	24€ / pax
   	Arroz de bogavante y sepia Intenso y meloso, con pescado de roca y bogavante. Mínimo 2 personas	32€ / pax
 	Arroz de calabacín confitado, tomate seco y azafrán Fondo con base de puerros y tomate. Mínimo 2 personas	15€ / pax

POSTRES

   	Brownie de chocolate con fresas encurtidas y helado de vainilla Elaborado con harina de almendra y chocolate 70%	8€
  	Hojaldre de higos caramelizados Con piñones y crema de vainilla con canela	7€
   	Crumble de manzana y almendra Con helado de leche merengada	8€
 	Pannacotta de maracuyà Con crema de chocolate blanco y ron	7€
 	Tarta de queso cremosa con mango Servida con mango en diferentes texturas	7€
	Helados artesanos Ca'n Miquel 2 bolas, preguntar por sabores disponibles	6€

IVA incluido

												
Dióxido de azufre y sulfitos	Cacahuetes	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Soja	Lácteos	Frutos de cáscara	Mostaza	Granos de sésamo	Moluscos	Apio



HOTEL ALMUDAINA

HOTEL ALMUDAINA
www.hotelalmudaina.com