

ALMÀSSERA DE GUILLEM

COCINA MEDITERRÁNEA



ES
PA

ENTRADAS

SELECCIÓN DE QUESOS 12

Surtido de quesos variados y nueces con mermelada

SELECCIÓN DE IBÉRICOS 15

Jamón ibérico Bellota (D.O. Guijuelo), ibéricos surtidos y almendras

ENSALADA DE CANÓNICOS 11

Brotos de canónigos, mojama de atún, tomate y frutos secos

ENSALADA DE RÚCULA 11

Brotos de rúcula, tomate, anchoas, nueces y escamas de queso parmesano

NUESTRA ENSALADA "CAPRESE" 10

Con tomate, queso fresco de Callosa, hojas de albahaca, olivas negras y aceite de oliva virgen extra

ARROCES/PAELLAS

ARROZ DEL "SENYORET" 12

Con calamar, rape, gamba y verduras de temporada

NUESTRO ARROZ A BANDA 12

Nuestro propio arroz a banda alicantino con calamar, rape y gamba

ARROZ NEGRO 12

Con tinta de calamar, rape, gamba y verduras de temporada

PAELLA MIXTA 13

Con pollo, cigala, gamba y verduras de temporada

PANES, OLIVAS Y "ALL I OLI" 2

Surtido de panes, olivas variadas y "all i oli" (precio por comensal)

"ESPENCAT" CON ANCHOAS 11

Ensalada típica de berenjena y pimientos asados y anchoas del Cantábrico

CROQUETAS DE JAMÓN 9

Caseras de jamón ibérico con "all i oli" de cacahuete (6 unidades)

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS 8

Huevos de gallinas camperas, espárragos verdes, trufa y queso Idiazábal rallado

CALAMAR A LA PLANCHA 12

Con aceite de pimentón y cebollino picado

GAMBAS AL AJILLO Y CAYENA 11

Nuestra tradicional cazuelita de gambas al ajillo con cayena (pimiento rojo)

MÍNIMO 2 PERSONAS (PRECIO POR RACIÓN)

DE PLUMA IBÉRICA 12

Con pluma ibérica y verduras de temporada

PAELLA DE VERDURAS 12

Con verduras de temporada de la huerta alicantina

MELOSO DE BACALAO 14

Con bacalao y verduras de temporada y en caldero tradicional

MELOSO DE RAPE Y GAMBA 14

De delicioso sabor a mar y en caldero tradicional

ALMÀSSERA DE GUILLEM

COCINA MEDITERRÁNEA



ES
PA

PESCADOS

- BACALAO CON OLIVA** 16
Bacalao confitado con puré de olivas verdes y licuado de perejil
- MEDALLONES DE RAPE** 17
Rodajas de rape a la plancha con salsa de curry y mango
- LUBINA CON TAPENADE** 15
Filete de lubina con un suave tapenade (pasta de olivas negras y anchoas) y puré de guisantes

PASTA

- TAGLIATELLE CON LONGANIZA** 9
Tagliatelle con longaniza de la región alicantina, calabacín, hojas de menta y queso parmesano rallado

POSTRES CASEROS

- TARTA DE CHOCOLATE "VALOR"** 6
Con chocolate "Valor" de Villajoyosa y almíbar de romero
- TARTA DE QUESO** 5
Tradicional tarta de queso acompañada de mermelada de higos
- CREMA CATALANA** 5
Con azúcar moreno caramelizado y naranja y limón confitados

CARNES

- ENTRECOT DE TERNERA** 18
De ternera gallega con salsa de mostaza antigua
- SOLOMILLO DE TERNERA** 21
De ternera gallega con salsa de pimienta
- SOLOMILLO IBÉRICO** 16
De cerdo ibérico acompañado de un suave "all i oli" de pera y jengibre
- SPAGHETTI CON ANCHOAS** 9
Spaghetti con anchoas, tomate seco, alcaparras, olivas negras, albahaca y aceite de oliva virgen extra

- FLAN DE NARANJA Y AOVE** 5
Con naranja valenciana y perlas de aceite de oliva virgen extra
- BROWNIE DE NUECES CON AOVE** 5
Chocolate "Valor" y nueces con crema de azafrán y aceite de oliva virgen extra
- POSTRE DE FRUTA** 5
¡Consúltanos!



***Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en la Carta o el Menú, por favor, pregunte a nuestro personal.**

También puede visitar nuestra web para obtener información sobre alérgenos: <https://www.hoteltossalaltea.com/es/restaurante/>