**HOTEL TOSSAL D'ALTEA**
Pda. el Pla de Castell, 96
03590 Altea (Alicante)
Tel. 966 883 183
info@hoteltossalaltea.com
www.hoteltossalaltea.com

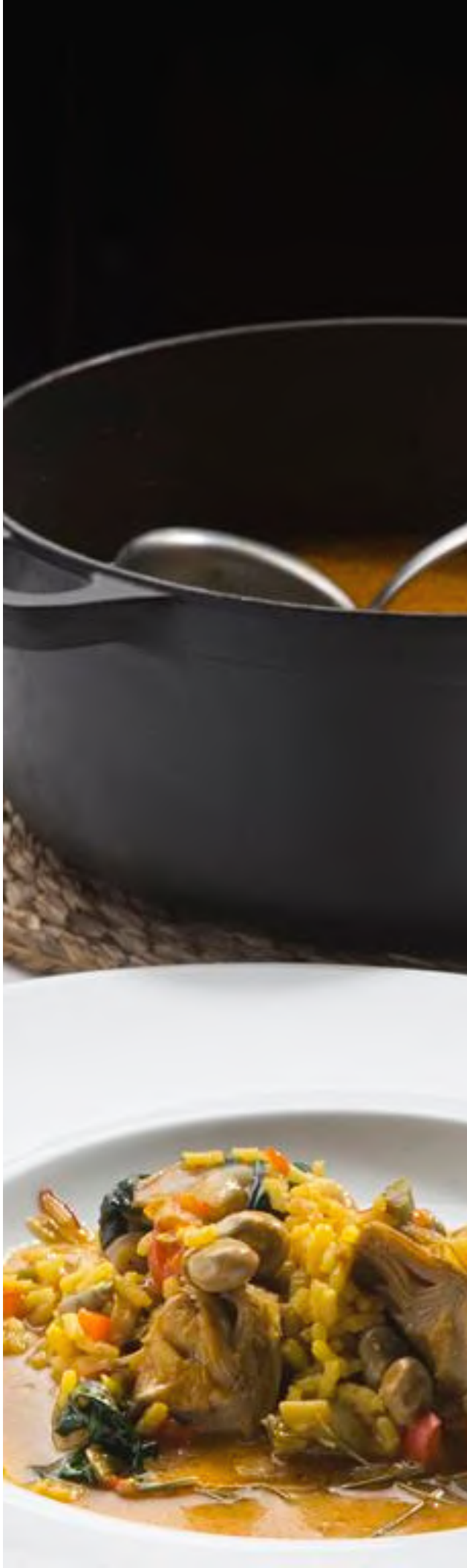
# menús saludables

**LA DIETA MEDITERRÁNEA, BASE DE LA COCINA DE NUESTRO RESTAURANTE**

# Nuestra gastronomía

MENÚS APTOS PARA GRUPOS

En nuestro **Restaurante Almàssera de Guillem**, que se ubica en el **Hotel Tossal d'Altea**, apostamos por una cocina mediterránea y de carácter tradicional. Podemos preparar menús saludables y nos adaptamos a las dietas especiales de los comensales: vegetarianos, veganos, celíacos, intolerantes de determinados alimentos, etc... Dado que son **menús especiales**, éstos se elaboran **bajo previa demanda para grupos**, de modo que no dudes en consultarnos. Tales elaboraciones son ideales para ofrecer a los **grupos de yoga, mindfulness, bienestar, salud, fitness, senderismo, deportes**, etc...



# ¡Las paellas y los arroces melosos son nuestra especialidad!

Las paellas y los arroces melosos, tan típicos de nuestra región, representan la mayor seña de identidad de la gastronomía que os ofrecemos. Tienes mucho donde elegir: arroz del senyoret con rape, gamba y verduras de temporada; arroz a banda de pescado; arroz negro con tinta de calamar; arroz de verduras de la huerta alicantina; arroz meloso de rape y gamba; arroz meloso de bacalao y verduras...

# Desayunos completos y nutritivos

GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS

Desayuno en el salón interior climatizado (Salón Altea) o en la terraza exterior cubierta (pérgola). Te proponemos un desayuno completo y de calidad: surtido de embutidos ibéricos; quesos variados; jamón york y jamón ibérico; frutas de temporada; bollería; tartas caseras; panes; cereales; huevos; zumos de frutas; mermeladas y mantequilla; yogures; café y tipos de leche; infusiones y tés; aceites de oliva virgen extra; productos sin gluten...

# Menús saludables

**Menú nº 1**

- Plato al centro de mesa para compartir:

Ensalada fresca de temporada con productos del terreno y nueces

- Entrante individual:

Sopa de tomate

- Plato principal a elegir:

Tarta de garbanzos con limón y miel y verduras al horno

o

Filete de lubina con espárragos trigueros y vinagreta de tomate

o

Arroz al gusto (paella o arroz meloso)

- Postre individual:

Piña fresca con coco

**Menú nº 2**

- Plato al centro de mesa para compartir:

Verduras de temporada a la plancha

- Entrante individual:

Ensalada de quinoa, aguacate, nueces y ventresca de atún

- Plato principal a elegir:

Tajine de calabaza, garbanzos y espinacas con limón rallado

o

Lomo de salmón a la plancha con salsa de miel y mostaza, hojas frescas y lentejas puy

o

Arroz al gusto (paella o arroz meloso)

- Postre individual:

Sorbete de frutas del bosque

# Más menús saludables

**Menú nº 3**

- Plato al centro de mesa para compartir:

Nuestra ensalada Caprese con queso fresco de Callosa, tomate, albahaca, olivas negras y aceite de oliva virgen extra

- Entrante individual:

Crema de verduras

- Plato principal a elegir:

Tagliatelle con pesto de espárragos y piñones y queso rallado

o

Lomo de bacalao sobre puré de olivas verdes

o

Arroz al gusto (paella o arroz meloso)

- Postre individual:

Fruta del tiempo

**Menú nº 4**

- Plato al centro de mesa para compartir:

Revuelto de verduras con huevos ecológicos de gallinas camperas y virutas de queso

- Entrante individual:

Espencat típico (ensalada de berenjena y pimientos asados) con ventresca de atún

- Plato principal a elegir:

Pechuga de pollo al limón con hierbas aromáticas

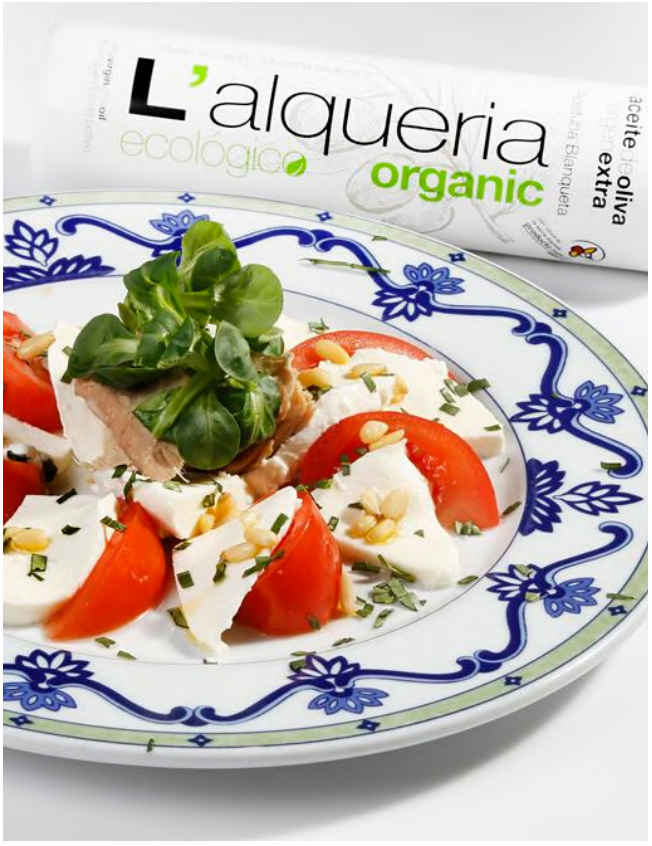
o

Espirales de pasta con setas y verduras salteadas y salsa de soja

o

Arroz al gusto (paella o arroz meloso)

- Postre individual:

Bizcocho casero de yogur sin azúcar

# Galería