



HOTEL TOSSAL D'ALTEA

*Los platos marcados con asterisco están elaborados con al menos un 25% de productos procedentes de la Comunidad Valenciana.

ENTRADAS

PANES, OLIVAS Y "ALL I OLI" 2

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

SELECCIÓN DE QUESOS* 13

Surtido de quesos regionales de Alicante y nueces con guarnición de mermelada

SELECCIÓN DE IBÉRICOS 15

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

CANÓNIGOS Y JAMÓN DE PATO 12

Ensalada de canónigos, jamón de pato, láminas de foie gras, tomate cherry y nueces

RÚCULA, ANCHOAS Y QUESO* 11

Ensalada de rúcula, tomate, frutos secos, anchoa y escamas de queso curado alicantino

CARPACCIO DE BACALAO 12

Finos cortes de bacalao sobre una cama de tomate maduro y con una vinagreta de olivas negras y anchoas

PAELLAS/ARROCES

"ARRÒS DEL SENYORET"* 12

Nuestra versión de la paella alicantina con calamar, rape, gamba y verduras

ARROZ DE SEPIA Y VERDURAS* 12

Otro clásico de la gastronomía alicantina, el arroz con sepia y verduras en paella

ARROZ NEGRO CON VERDURAS* 12

Paella con tinta de calamar, sepia, rape, gamba y verduras

ARROZ DE MARISCO* 14

Paella con cigala, gamba, calamar, mejillones y rape

"ESPENCAT" CON ANCHOAS* 11

Ensalada regional de berenjena y pimientos asados con anchoas del Cantábrico y AOVE

CREMA DE VERDURAS* 7

Consúltanos por nuestra crema de verduras de temporada...

CROQUETAS DE JAMÓN 8

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

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y SETAS* 9

Con huevos camperos, espárragos verdes, setas y queso curado alicantino rallado

CALAMAR A LA PLANCHA 12

Con aceite de pimentón y cebollino picado

GAMBAS AL AJILLO Y CAYENA 12

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

MÍNIMO 2 PERSONAS (PRECIO POR RACIÓN)

ARROZ DE MAGRO Y POLLO* 12

Paella típica con magro de cerdo, pollo, garbanzos, judías verdes, pimiento y romero

ARROZ DE VERDURAS* 12

Paella con verduras variadas de temporada de la huerta alicantina

MELOSO DE BACALAO Y ESPINACAS* 14

Arroz meloso con bacalao, espinacas y otras verduras en caldero

MELOSO DE RAPE Y GAMBAS* 14

Arroz meloso de delicioso sabor a mar y en caldero tradicional

MENJADOR ALMÀSSERA

TOSSAL D'ALTEA - COCINA MEDITERRÀNEA



ES
PA



EXTRA: SI ACOMPAÑAS LAS CARNES
CON ESCALOPE DE FOIE DE PATO +3€

PESCADOS

BACALAO CON PURÉ DE OLIVA* 16

Lomo de bacalao confitado con puré dulce de olivas verdes y licuado de perejil

MERLUZA AL ROMERO* 16

Lomo de merluza al aroma de romero con aceite de almendras sobre crema de zanahorias y salteado de espárragos

LUBINA CON MAYONESA* 15

Filete de lubina con mayonesa de espinacas y berberechos con polvo de jamón ibérico

PASTA

TAGLIATELLE CON LONGANIZA* 9

Con longaniza de la región alicantina, calabacín, hojas de menta y queso curado alicantino rallado

POSTRES CASEROS

TARTA DE CHOCOLATE "VALOR"* 6

Elaborada 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 17

De ternera gallega a la plancha con salsa de mostaza antigua

SOLOMILLO DE TERNERA 20

De ternera gallega a la plancha con salsa de frutos rojos y manzana caramelizada

MAGRET DE PATO 16

Pechuga (Magret) de pato a la plancha con salsa de frambuesas

CREPE

CREPE DE SALMÓN 12

Nuestro sabroso crepe salado relleno de salmón fresco, queso fresco de Callosa, pasas y espinacas

FLAN DE ALMENDRA REGIONAL* 5

Maridado con un toque de mermelada de naranja amarga

NUESTRA PANNA COTTA 4

Nuestra versión con menta glaseada y coulis de frutos rojos

POSTRE DE FRUTA* 5

¡Consúltanos!

Si requieres información sobre alérgenos alimentarios en la Carta o el Menú, por favor, pregunta a nuestro personal o visita nuestra web para más información:

www.hoteltossalaltea.com/es/restaurante/