

# MENJADOR ALMÀSSERA

Tossal d'Altea - Cocina mediterránea



## entradas

**PANES, OLIVAS Y "ALL I OLI" 2**  
Surtido de panes, olivas variadas y "all i oli" (precio por comensal)

**SELECCIÓN DE QUESOS 14.5**  
Surtido de quesos regionales de Alicante y nueces con guarnición de mermelada

**JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 18.5**  
Jamón ibérico de 100% Bellota (D.O. Guijuelo)

**CARPACCIO DE GAMBAS 12**  
Con olivas y vinagreta de hueva y cítricos

**ENSALADA DE BACALAO 12**  
Bacalao confitado y naranja del terreno con hojas frescas y olivas negras

**ENSALADA DE JAMÓN DE PATO 12**  
Ensalada de canónigos, jamón de pato, queso fresco de Callosa y vinagreta de frutas del bosque

**SALAZONES ALICANTINOS 15**  
Mojama de atún y hueva de atún con tomate del terreno y olivas negras

**"ESPENCAT" CON BACALAO 12**  
Ensalada típica de berenjena y pimientos asados con bacalao en salazón y AOVE

**CROQUETAS DE JAMÓN 9**  
De jamón ibérico con guarnición de "all i oli" de cacahuete

**PULPO A LA PLANCHA 15.5**  
Pulpo a la plancha con puré de pimiento asado y aceite de pimentón picante

**CALAMAR A LA PLANCHA 14.5**  
Calamar a la plancha con salsa de mango

**SEPIA A LA PLANCHA 13.5**  
Sepia a la plancha acompañada de "brunoise" de tomate seco

## paellas/arroces

**"SENYORET" CON VERDURA 14**  
Nuestra versión de la paella alicantina con calamar, rape, gambas peladas y verduras

**ARROZ A BANDA 14**  
Receta tradicional alicantina con sepia y gambas enteras

**ARROZ NEGRO Y VERDURA 14**  
Paella con tinta de calamar, sepia, rape, gambas enteras y verduras

**ARROZ DE MARISCO 15.5**  
Paella con cigala, gambas enteras, calamar, mejillones y rape

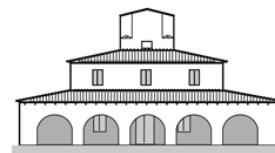
**mínimo 2 personas (precio por ración)**

**ARROZ DE MAGRO Y POLLO 13.5**  
Paella típica con magro de cerdo, pollo y verduras

**ARROZ DE VERDURAS 13**  
Paella con verduras variadas de temporada de la huerta alicantina

**ARROZ DE BOGAVANTE 18.5**  
Arroz seco o meloso con bogavante ¡SOLO POR ENCARGO!

**MELOSO DE RAPE Y GAMBA 15**  
Arroz meloso de delicioso sabor a mar y en caldero tradicional



## pescados

### BACALAO CONFITADO 16

Lomo de bacalao confitado con salsa de naranja, guisantes y menta

### RODABALLO CON BECHAMEL 18

Rodaballo a la plancha con bechamel de almendra tostada

### LUBINA CON "VELOUTÉ" 15.5

Lubina a la plancha con "velouté" de jengibre y vino blanco

### LENGUADO CON VINAGRETA 16.5

Lenguado a la plancha con una vinagreta de alcaparras y aceitunas

## postres

### TARTA DE CHOCOLATE "VALOR" 6

Tarta casera elaborada con chocolate "Valor" de Villajoyosa y almíbar de romero

### TARTA DE QUESO 6

Tradicional tarta casera de queso acompañada de mermelada de higos

### CREMA CATALANA 5.5

Crema casera con azúcar moreno caramelizado y naranja y limón confitados

## carnes

### ENTRECOT DE TERNERA 19

De ternera gallega a la plancha con salsa "Café de París" (mantequilla de hierbas)

### SOLOMILLO DE TERNERA 22

De ternera gallega a la plancha con salsa de vino de Oporto

### CARRÉ DE CORDERO 17

Costillar de cordero a la plancha con salsa de manzana y coulis de ajo y verduras

### MAGRET DE PATO 16.5

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

## crepe

### CREPE DE SALMÓN Y QUESO 13.5

Crepe salado relleno de salmón fresco, queso fresco de Callosa, pasas y espinacas

### FLAN DE ALMENDRA 6

Flan casero de almendra regional con un toque de mermelada de naranja amarga

### CREPE DE CHOCOLATE "VALOR" 6

Crepe casero con chocolate "Valor" de Villajoyosa y helado de vainilla

### FRUTA O HELADO O SORBETE 5

A elegir entre postre de fruta, copa de helado o sorbete. ¡Consúltanos!

- Si requieres información sobre alérgenos alimentarios en la Carta o el Menú, por favor, pregunta a nuestro personal.

- También puedes apuntar al código QR con tu cámara del móvil para ver online nuestra Carta digital y alérgenos o visitar nuestra web para más información: [hoteltossalaltea.com/restaurante](http://hoteltossalaltea.com/restaurante)