

MENJADOR ALMÀSSERA DE GUILLEM

Tossal d'Altea - Cocina mediterránea



entradas

PANES, OLIVAS Y "ALL I OLI" 2,25
Surtido de panecillos, olivas variadas y "all i oli" (precio por comensal)

SELECCIÓN DE QUESOS 16
Surtido de quesos regionales de Alicante y nueces con guarnición de mermelada

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 20
Jamón ibérico de Bellota 100% (D.O. Guijuelo)

ENSALADA DE MOJAMA 14
Ensalada alicantina con mojama de atún, tomate regional, anchoas, almendras y olivas

ENSALADA DE VENTRESCA 13
Ensalada mixta valenciana con ventresca de atún, tomate regional y olivas

"ESPENCAT" CON BACALAO 13
Ensalada típica regional de berenjena y pimientos asados rojos y verdes con bacalao en salazón y aceite de oliva virgen extra

paellas/arroces

"SENYORET" CON VERDURAS 15
Nuestra versión de la paella alicantina con calamar, rape, gambas peladas y verduras

ARROZ A BANDA 15
Receta tradicional alicantina con sepia y gambas enteras

ARROZ NEGRO Y VERDURA 15
Paella con tinta de calamar, sepia, rape, gambas peladas y verduras

ARROZ DE MARISCO 16
Paella con cigala, gambas enteras, calamar, mejillones y rape

CROQUETAS DE JAMÓN 10
De jamón ibérico con guarnición de "all i oli" de cacahuete

CHOPITOS "A LA ANDALUZA" 13
Ración de pequeñas especies de sepias enharinadas y fritas hasta que se doran

SEPIA A LA PLANCHA 14
Sepia a la plancha acompañada de "brunoise" de tomate seco

PULPO A LA PLANCHA 18
Pulpo a la plancha con puré de pimiento asado y aceite de pimentón picante

CALAMAR A LA PLANCHA 16
Calamar a la plancha con la clásica salsa verde a base de ajo y perejil

ANILLAS DE CALAMARES 13
Anillas de calamar rebozadas al estilo "a la andaluza" acompañadas de mayonesa de limón

mínimo 2 personas (precio por ración)

ARROZ DE MAGRO Y POLLO 14
Paella típica con magro de cerdo, pollo y verduras

ARROZ DE VERDURAS 14
Paella con verduras variadas de temporada de la huerta alicantina

ARROZ DE BOGAVANTE 20
Arroz seco o meloso con bogavante ¡SOLO POR ENCARGO!

MELOSO DE RAPE Y GAMBA 16
Arroz meloso de delicioso sabor a mar y en caldero tradicional

MENJADOR ALMÀSSERA DE GUILLEM

Tossal d'Altea - Cocina mediterránea



pescados

- BACALAO CON OLIVA NEGRA 17**
Lomo de bacalao con costra de olivas negras y coulis de tomate seco
- RODABALLO CON BECHAMEL 19**
Rodaballo a la plancha con bechamel de almendra tostada
- CORVINA CON CHALOTAS 17**
Lomo de corvina con chalotas (variedad de cebolla) confitadas en mistela

huevos ecológicos

- HUEVOS CON JAMÓN IBÉRICO 14**
Huevos rotos/estrellados ecológicos con jamón ibérico de 100% Bellota sobre patatas fritas

postres caseros

- TARTA DE CHOCOLATE "VALOR" 7**
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 6**
Crema casera con azúcar moreno caramelizado y naranja y limón confitados

carnes

- SOLOMILLO DE TERNERA 24**
De ternera gallega a la plancha con salsa de vino de Oporto
- ENTRECOT DE TERNERA 20**
De ternera gallega a la plancha con salsa "Café de París" (mantequilla de hierbas)
- PRESA IBÉRICA 18**
Escalopines (filetes) de presa de cerdo con salsa de Pedro Ximénez, orejones y naranja
- CONFIT DE PATO 16**
Muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos
- HAMBURGUESA DE TERNERA 15**
Hamburguesa de ternera gallega con queso cheddar, tomate seco, cebolla caramelizada y patatas gajo aromatizadas

- NUESTRO TIRAMISÚ 6**
Tiramisú elaborado en casa según nuestra receta
- CREPE DE CHOCOLATE "VALOR" 7**
Crepe casero con chocolate "Valor" de Villajoyosa y helado de vainilla
- FRUTA O COPA DE HELADO 6**
A elegir entre postre de fruta o copa de helado variado

- 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