

MENJADOR ALMÀSSERA DE GUILLEM

Tossal d'Altea - Cocina mediterránea



entradas

PANES, TOMATE Y "ALL I OLI" 2,5

Surtido de panecillos, tomate rallado y "all i oli" (precio por comensal)

SURTIDO DE QUESOS 16

Selección de quesos regionales de Alicante con nueces y mermelada

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 20

Jamón ibérico de Bellota 75% (D.O. Guijuelo)

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 13

Huevos rotos camperos con jamón ibérico de cebo sobre patatas fritas

ENSALADA DE MOJAMA 15

Mojama de atún, anchoas del Cantábrico, tomate regional, almendras y olivas

PIMIENTOS DEL PIQUILLO 12

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas con aceite de gamba roja

CROQUETAS DE JAMÓN 11

De jamón ibérico con guarnición de "all i oli" de cacahuete

CAZUELITA DE GAMBONES 13

Gambones al ajillo con guindilla cayena en cazuela de barro tradicional

CHOPITOS "A LA ANDALUZA" 14

Pequeñas especies de sepias enharinadas y fritas

PULPO A LA PLANCHA 19

Pulpo a la plancha con puré de patatas y aceite de pimentón

CALAMAR A LA PLANCHA 17

Calamar a la plancha con la clásica salsa verde a base de ajo y perejil

ANILLAS DE CALAMARES 14

Anillas de calamar rebozadas al estilo "a la andaluza" con mayonesa de limón

paellas/arroces

"DEL SENYORET" 16

Nuestra versión de la paella alicantina con calamar, rape y gambas peladas

"A BANDA" 16

Nuestra receta de la paella con sepia, rape y gambas enteras

NEGRO CON TINTA 16

Paella con tinta de calamar, sepia, calamar y gambas peladas

DE MARISCO 17

Con cigala, gambas enteras, calamar, mejillones y rape

mínimo 2 personas (precio por ración)

DE POLLO Y MAGRO 15

Paella típica con pollo, magro de cerdo y verduras de temporada

DE VERDURAS 15

Paella con verduras variadas de temporada de la huerta alicantina

DE BOGAVANTE 20

Arroz seco o meloso con bogavante ¡SOLO POR ENCARGO!

MELOSO DE RAPE Y GAMBA 17

Arroz meloso de delicioso sabor a mar en caldero tradicional

MENJADOR ALMÀSSERA DE GUILLEM

Tossal d'Altea - Cocina mediterránea



pescados

BACALAO CON PIL PIL 17

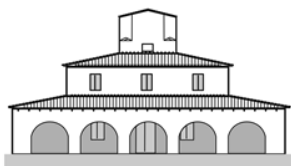
Lomo de bacalao con salsa pil pil (aceite de oliva virgen extra, guindilla y ajo)

RODABALLO CON VIZCAÍNA 20

Filete de rodaballo a la plancha con salsa Vizcaína (pimiento rojo y cebolla)

SALMÓN CON FINAS HIERBAS 16

Lomo de salmón a la plancha con salsa muselina (mantequilla, limón, nata y huevo) y finas hierbas



HOTEL TOSSAL D'ALTEA

postres caseros

TARTA DE CHOCOLATE 7

Tarta casera de chocolate Valor de Villajoyosa con almíbar de romero

TARTA DE QUESO 6

Tradicional tarta casera de queso acompañada de mermelada de higos

TORRIJA CON HELADO 7

Torrija casera caramelizada con helado de turrón y frutos rojos

carnes

SOLOMILLO DE TERNERA 24

De ternera gallega a la plancha con salsa de setas

ENTRECOT DE TERNERA 20

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

SOLOMILLO IBÉRICO 18

Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de curry (especias)

HAMBURGUESA DE TERNERA 15

Hamburguesa de ternera a la plancha con queso cheddar, tomate seco, cebolla caramelizada y patatas fritas

TARTA DE ZANAHORIA 6

Tarta casera de zanahoria con almendras y coco rallado

CREPE DE CHOCOLATE 7

Crepe casero con chocolate Valor de Villajoyosa y helado de vainilla

POSTRE DE FRUTA / HELADO 6

¡Consúltanos!

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

- Apunta al código QR con tu cámara del móvil para ver online nuestra Carta digital y alérgenos o visita nuestra web para más información: hoteltossalaltea.com/restaurante