RESTAURANTE TOSSAL D'ALTEA
MENJADOR ALMÀSSERA

HOTEL TOSSAL D'ALTEA

Dirección y contacto:
Partida el Pla de Castell, 96
03590 Altea (Alicante)
Tel. 966 883 183
info@hoteltossalaltea.com
www.hoteltossalaltea.com/es/restaurante

Instagram: @hotel_tossal_altea | Facebook: @hoteltossal | Twitter: @hoteltossal

El **Restaurante Tossal d'Altea**, o también denominado como **"Menjador Almàssera de Guillem"** (como tributo a nuestros antepasados), está ubicado dentro del Hotel Tossal d'Altea y se basa en la cocina mediterránea y en aceites de oliva virgen extra. Nuestro chef ha elaborado una Carta que apuesta por una gastronomía típica mediante una elaboración cuidada.

Nuestro establecimiento de diseño rústico se ha construido sobre una antigua almazara de producción de aceite de oliva. Algunos instrumentos de la almazara, como las prensas y la piedra del molino de aceitunas, se han rehabilitado y conservado en el salón comedor principal.

ARROZ Y PAELLAS

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA

Degusta nuestra cocina mediterránea y de la tierra (eligiendo de la Carta o del menú diario) en los salones interiores climatizados (Menjador Almàssera y Salón Altea) o en la terraza exterior cubierta (pérgola) que te permitirá disfrutar de un entorno tranquilo y ajardinado.

El restaurante también ofrece elaboraciones adaptadas para vegetarianos y celíacos. Además, realizamos eventos, bodas, banquetes, celebraciones, reuniones de trabajo, conferencias, convenciones...

El Menjador Almàssera es el salón principal. Su diseño y decoración mantienen el aroma a antigua casa de labranza y se conserva una piedra de molido de oliva.
El Salón Altea es un espacio donde se exhibe la bodega del restaurante, se acogen eventos y se sirve el desayuno.

CARTA DE VINOS Y CAVAS

Ofrecemos vinos selectos de las Denominaciones de Origen Alicante (Enrique Mendoza Merlot-Monastrell, Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva, Pepe Mendoza Casa Agrícola, El Veneno de Pepe Mendoza, Marina Alta); Valencia (Mariluna ecológico, Pasión de Moscatel ecológico); Utiel-Requena (Pasión de Bobal ecológico, Fuenteseca ecológico); Jumilla (Juan Gil Etiqueta Plata Monastrell); Almansa (Laya, La Atalaya del Camino); Ribera del Duero (Abadía de San Quirce Crianza, Flores de Callejo); Rioja (Muga Crianza, Campillo Reserva Selecta); Somontano (12 Lunas), Rueda (Oro de Castilla Verdejo) y Rias Baixas (Outón Albariño). Además, disponemos de Carta de Cavas (Terra Terrae de viticultura ecológica, Anna de Codorníu, Pago de Tharsys Reserva ecológico).
Y en nuestra bodega brilla con luz propia el vino tinto de autor Sexto Elemento (uva Bobal) elaborado sin tratamientos químicos.

NUESTRA CARTA DE RESTAURANTE

ENTRADAS

PARA ABRIR BOCA CON SABORES MEDITERRÁNEOS

- Surtido de quesos regionales de Alicante y nueces con guarnición de mermelada.
- Jamón ibérico de Bellota 75% (D.O. Guijuelo).
- Ensalada alicantina con mojama de atún, tomate regional, anchoas del Cantábrico, almendras y olivas.
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas con aceite de gamba roja.
- Cazuelita de gambones al ajillo con guindilla de cayena en cazuela de barro tradicional.
- Croquetas de jamón ibérico con guarnición de «all i oli» de cacahuete.
- Huevos rotos/estrellados camperos con jamón ibérico de cebo sobre patatas fritas.
- Chopitos «a la andaluza»: ración de pequeñas especies de sepias enharinadas y fritas hasta que se doran.
- Pulpo a la plancha con puré de patata y aceite de pimentón picante.
- Calamar a la plancha con la clásica salsa verde a base de ajo y perejil.
- Anillas de calamares rebozadas al estilo «a la andaluza» acompañadas de mayonesa de limón.

PAELLAS

ARROCES SECOS TÍPICOS

- «Arròs del Senyoret»: nuestra versión de la paella alicantina con calamar, rape y gambas peladas.
- Arroz a banda: receta tradicional alicantina con sepia, rape y gambas enteras.
- Negro con tinta de calamar, sepia, calamar y gambas peladas.
- Paella de marisco con cigala, gambas enteras, calamar, mejillones y rape.
- Arroz típico con magro de cerdo, pollo y verduras de temporada.
- Paella con verduras variadas de la huerta alicantina.
- Arroz con bogavante (solo por encargo).

ARROCES MELOSOS

LA MELOSIDAD DEL ARROZ TRADICIONAL

- Arroz seco o meloso de bogavante (por encargo).
- Arroz meloso de rape y gamba.

NUESTRA CARTA DE RESTAURANTE

PESCADOS

ALIMENTOS DE LA MAR

- Lomo de bacalao con salsa Pil Pil (aceite de oliva, ajo y guindilla).
- Filete de rodaballo a la plancha con salsa Vizcaína de pimiento rojo y cebolla.
- Lomo de salmón a la plancha con salsa Muselina (mantequilla, limón, nata y huevo) y finas hierbas.

CARNES

SABROSAS Y TIERNAS CARNES

- Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa «Café de París» (mantequilla de hierbas).
- Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa de vino de setas.
- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de Curry (mezcla de especias).
- Hamburguesa de ternera con queso cheddar, tomate seco, cebolla caramelizada y patatas fritas.
- Paletilla de cordero asada en su jugo (solo por encargo).

POSTRES CASEROS

DELICIAS HECHAS EN CASA

- Tarta de chocolate «Valor» de Villajoyosa y almíbar de romero.
- Tradicional tarta de queso acompañada de mermelada de higos.
- Tarta de zanahoria con almendra y coco rallado.
- Crepe de chocolate «Valor» de Villajoyosa con helado de vainilla.
- Torrija casera con helado de turrón y frutos rojos.
- Postre de fruta o copa de helado variado.

Afrontamos una cocina tradicional, de rasgos mediterráneos, rescatando recetas y apostando por las elaboraciones típicas (las paellas, los arroces melosos, los salazones alicantinos o la tarta de chocolate "Valor") en combinación con platos más internacionales.
Desde la frescura de la ensalada alicantina mojama, anchoa, almendras, olivas y tomate regional hasta el delicioso sabor del jamón ibérico de 75% Bellota o de la tabla de quesos regionales, pasando por alimentos de la mar como el calamar, la sepia, el pulpo, el bacalao o el rodaballo. Y saboreamos también la ternura de las carnes de ternera gallegas, el sabor del solomillo de cerdo ibérico o la jugosidad de la paletilla de cordero asada en su jugo. Terminamos con las tartas caseras, la torrija con helado de turrón o el crepe de chocolate "Valor".

PLATOS ELABORADOS

ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EL ORO LÍQUIDO DE LA TIERRA: SELECCIONAMOS LOS MEJORES ACEITES DE LA REGIÓN

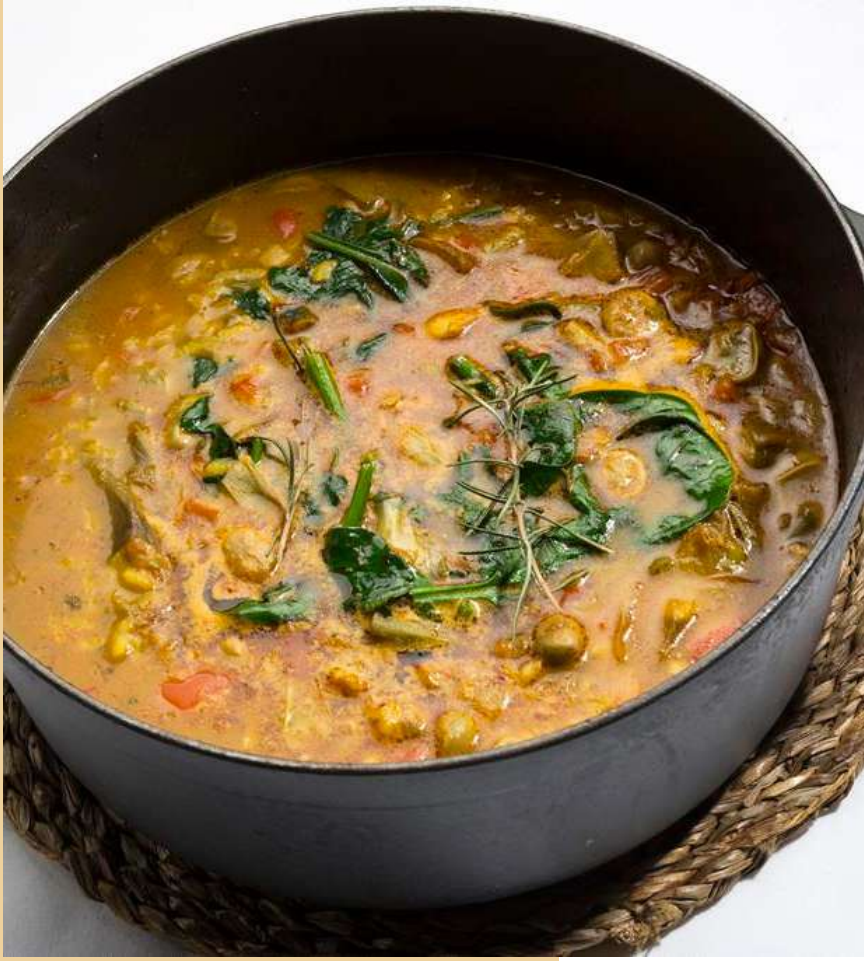
Degusta y saborea los mejores aceites de oliva virgen extra de la zona. Te ofrecemos una amplia gama de aceites de diversas variedades de aceitunas: arbequina, blanqueta, alfafarenca, picual, manzanilla, serrana, ecológico.

MENÚS EVENTOS Y GRUPOS

EVENTOS, CELEBRACIONES Y BANQUETES

El restaurante del hotel ofrece una variedad de menús para eventos, celebraciones y banquetes para que elijas el que más se ajuste a tus necesidades. Según la envergadura del evento, incluimos prueba del menú, centros florales en mesas, minutas y lista de invitados.

GRUPOS, REUNIONES, CONFERENCIAS, TALLERES, CURSOS, JORNADAS Y RETIROS

Ofertas para grupos según volumen y necesidades.
El hotel cuenta con espacios climatizados para realizar reuniones de grupo, clases, jornadas formativas, congresos, conferencias, talleres, eventos o retiros.

GALERÍA