



- Gastronomía mediterránea en una antigua y tradicional almazara de producción de aceite de oliva de gran historia

CARTA

ENTRANTES

- **Panes, tomate y "all i oli" 2,50**

Panes de olivas y semillas, tomate rallado, "all i oli" y aceite de oliva virgen extra (precio por comensal)

- **Tabla de quesos 17**

Quesos regionales de oveja y de cabra (curado, semi, de romero, ahumado) con nueces y mermelada

- **Tabla de ibéricos 17**

Jamón ibérico de cebo de campo y selección de embutidos ibéricos con almendras variedad Marcona

- **Surtido de croquetas 11**

Croquetas de jamón ibérico, de espinacas y de setas con mayonesa de hierbas (6 unidades)

- **Ensalada de mojama 16**

Cogollos de lechuga, tomate regional, mojama de atún, anchoas del Cantábrico, almendras y olivas

- **Pulpo a la plancha 20**

Pata de pulpo a la plancha con puré de patatas y aceite de pimentón

- **Cazuelita de gambones 16**

Gambones al ajillo con guindilla cayena en cazuela de barro tradicional

- **Buñuelos de bacalao 15**

Buñuelos de bacalao acompañados de salsa tártara y perejil

- **Chopitos a la andaluza 15**

Pequeñas especies de sepias enharinadas y fritas

- **Calamares a la andaluza 15**

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

- **Calamar a la plancha 18**

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

- **Crema de verduras 9**

Elaborada con verduras de temporada

PAELLAS Y ARROZ MELOSO

- **Paella "del Senyoret" 17**

Nuestra versión de la paella alicantica "del Senyoret" con calamar, rape y gambas peladas

- **Paella "a banda" 17**

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

- **Paella de arroz negro 17**

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

- **Paella de marisco 18**

Paella con cigala, gambas enteras, calamar, mejillones y rape

- **Paella de pollo y magro 17**

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

- **Paella de verduras 16**

Paella con verduras de temporada variadas de la huerta alicantina

- **De bogavante (por encargo) 22**

Arroz meloso o paella de bogavante (a elegir) Solo por encargo

- **Meloso de rape y gambas 19**

Arroz meloso de delicioso sabor a mar con rape y gambas peladas en caldero tradicional

- **Meloso de pluma, setas, trufa 19**

Arroz meloso de pluma de cerdo ibérico, setas y trufa rallada en caldero tradicional

*Paellas y arroces melosos: precios por ración. Mínimo 2 personas

- Si requieres información sobre alérgenos alimentarios, consulta a nuestro personal.
- Apunta al **código QR** con tu cámara del móvil para **ver online nuestra Carta digital y los alérgenos** de cada plato o bien visita nuestra web para más información: hoteltossalaltea.com

CARTA

PESCADOS

- **Bacalao al Pil Pil** 19

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

- **Lenguado con mayonesa** 20

Lenguado a la plancha con mayonesa de anchoa, pepinillo y limón

- **Rodaballo con salsa suave** 22

Rodaballo a la plancha con una suave salsa de yogur, cilantro y cebollino

CARNES

- **Solomillo de ternera** 25

Solomillo de ternera gallega a la plancha con salsa a la pimienta verde

- **Entrecot de ternera** 22

Entrecot de ternera gallega a la plancha con salsa Café de Paris (mantequilla de hierbas)

- **Carrilleras de cerdo ibérico** 20

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas con salsa de vino tinto

POSTRES

- **Torrija con helado de turrón** 7

Torrija caramelizada de pan brioche con canela y helado cremoso de turrón superior

- **Tarta de leche merengada** 7

Tarta casera de leche merengada con base de galleta y canela y con crema de coco y crocanti de almendra

- **Tarta de chocolate "Valor"** 7

Tarta casera de chocolate "Valor" (de Villajoyosa) con grosellas rojas y coulis de frutos rojos

*Nuestros helados no tienen colorantes ni aromas artificiales

- **Tarta de queso** 7

Tarta casera de queso con miel, nueces y pasas con guarnición de mermelada de higos

- **Coulant de chocolate** 7

Coulant de chocolate con frutos del bosque, hojas de menta y helado de vainilla con vainas naturales

- **Helados cremosos premium** 7

Dúo de helados a elegir: turrón superior, chocolate belga, vainilla o puré de fresas maduras. Con coulis de frambuesas y teja almendrada

CARTA INFANTIL

- Croquetas de jamón ibérico (5 u.) 8
- Escalope de pollo con patatas fritas 10
- Fingers de pollo con patatas fritas 8
- Pechuga de pollo con patatas fritas 10
- Anillas de calamares 9
- Hamburguesa con queso y patatas 10
- Pasta boloñesa o con tomate 9
- Helado o fruta o tarta 5