



*Restaurante Almàssera de Guillem*

# MENÚ DIARIO

## DAILY MENU

Incluye panes, "all i oli", tomate rallado y aceite de oliva virgen extra  
*Breads, garlic mayonnaise, grated tomato and extra virgin olive oil included*

**Precio/Price: 30 € (bebidas no incluidas/drinks not included)**

### ENTRANTES (A ELEGIR UNO)

- Ensalada de queso fresco y anchoa**  
Queso fresco de Callosa, tomate regional, olivas negras, hojas frescas y anchoas
- Ensalada de ahumados**  
Salmón y bacalao ahumados, hojas frescas, tomate regional y vinagreta
- Timbal de aguacate y salmón**  
Con aguacate, mango y salmón ahumado
- Revuelto de jamón ibérico de cebo**  
Con jamón ibérico de cebo, setas y ajetes
- Cazuelita de albóndigas**  
Albóndigas de carne al vino blanco
- Canelón de verduras**  
Canelón relleno de verduras con salsa de aguacate

### PRINCIPALES (A ELEGIR UNO)

- Filete de gallineta a la plancha**  
Gallineta/cabracho (pescado de roca) con salsa de gambitas al ajillo
- Lomo de salmón a la plancha**  
Con salsa de miel, mostaza y limón a las finas hierbas
- Lubina a la plancha**  
Acompañada de salsa tártara
- Pluma de cerdo ibérico plancha**  
Con salsa de albaricoques
- Cazuelita de cordero estofado**  
Cocinado con salsa de almendras
- Rabo de toro al vino tinto**  
Carne melosa y tierna estofada al vino tinto

### POSTRES (A ELEGIR UNO)

- Nuestras tartas caseras**  
A elegir: de chocolate Valor o de leche merengada o de queso
- Sorbete al gusto**  
A elegir: de limón o de otros sabores disponibles
- Postre de fruta de temporada**  
¡Consúltanos!
- Helados cremosos premium**  
Dos bolas a elegir:
  - Turrón superior
  - Chocolate con trozos de chocolate belga
  - Vainilla con vainas naturales
  - Puré de fresas maduras
 Acompañado de coulis de frambuesas y teja almendrada

### STARTERS (CHOOSE ONE)

- Fresh cheese and anchovy salad**  
Regional fresh cheese, local tomato, black olives, anchovies and lettuces
- Smoked fish salad**  
Salad with smoked salmon, smoked cod, lettuces, local tomato and vinaigrette
- Avocado and salmon timbale**  
Avocado, mango and smoked salmon
- Scrambled eggs with Iberian ham**  
With mushrooms, young garlic and ham
- Meatballs casserole**  
Meatballs cooked with white wine
- Cannelloni stuffed with vegetables**  
Cannelloni stuffed with vegetables and avocado sauce

### MAIN COURSES (CHOOSE ONE)

- Grilled yelloweye rockfish**  
Yelloweye rockfish with garlic prawns sauce
- Grilled salmon loin**  
With honey, mustard and lemon sauce and fine herbs
- Grilled seabass**  
With tartare sauce
- Grilled Iberian pork steak**  
Iberian pork steak with apricot sauce
- Lamb casserole**  
Lamb stew with almond sauce
- Stewed oxtail with red wine**  
Tender meat stewed with red wine

### DESSERTS (CHOOSE ONE)

- Our homemade cakes**  
To choose from: chocolate cake or meringued milk cake or cheesecake
- Sorbet to choose**  
To choose from: lemon or other available flavours
- Seasonal fruit dessert**  
Seasonal fruit
- Premium ice cream flavours**  
Two scoops of creamy ice cream to choose from:
  - Nougat candy
  - Chocolate with Belgian chocolate pieces
  - Natural vanilla
  - Ripe strawberry puree
 Garnished with raspberry coulis and almond cookie

## MENÚ INFANTIL/KIDS MENU - 15 € (hasta 12 años/until 12 y.o.)

### Platos a elegir uno/Dishes to choose one

- Croquetas de jamón ibérico/Iberian ham croquettes
- Fingers de pollo/Chicken Fingers with chips
- Anillas de calamares fritas/Squid rings fried in batter
- Hamburguesa de ternera con patatas/Beef burger with chips
- Escalope de pollo con patatas/Chicken escalope with chips
- Pechuga de pollo plancha con patatas/Grilled chicken breast with chips
- Pasta con boloñesa o con tomate/Pasta Bolognese

### Postres a elegir uno/Desserts to choose one

- Helado a elegir/Ice cream to choose
- Fruta del tiempo/Seasonal fruit
- Tarta casera/Homemade cake

