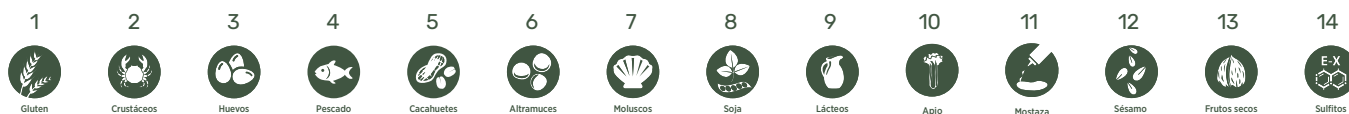


ALMA

BY HOTEL ESTEFANÍA

ENTRANTES/PRIMEROS	MP	€
TABLA DE QUESOS PREMIUM (9)	<i>incl.</i>	16
FOIE-MICUIT (75gr) Con mermelada de tomate, caramelo de vinagre macho y brioche tostado (1, 13, 14)	<i>incl.</i>	16
TOMATES Pesto temporada, piñones, polvo de aceituna negra y granizado de vinagre (9,14)	<i>incl.</i>	12
GAZPACHO DE MANGO Gamba blanca, tomate cherry y helado de yogurt (1, 2, 9, 14)	<i>incl.</i>	17
OSTRA EN AGUACHILE Con manzana en texturas (7,14)	2uds <i>incl. 15</i>	6 uds 36
		12 uds 66
OSTRA CON VUELVE A LA VIDA Con huevas de trucha y aceite de oliva (7,10,14)	2uds <i>incl. 15</i>	6 uds 36
		12 uds 66
SOFT SHELL CRAB Con mole verde mexicano (2,9)	<i>incl.</i>	18
TARTAR DE ATÚN ROJO PICANTITO Con yema de huevo y chips de papa negra (2,3,4)	4	22
SALPICÓN CREMOSO DE PULPO Con judías y fregola sarda (7,14)	<i>incl.</i>	18
EMPANADILLAS DE RABO DE TORO (2uds) Con queso de cabra (1,7, 14)	<i>incl.</i>	16
TACOS DE VIEIRA (2uds) Con cilantro y sésamo (3, 7, 12)	2	20
STEAK TARTAR CLÁSICO DE SOLOMILLO ANGUS (120gr) Con tostadas caseras (1, 3, 9, 11)	<i>incl.</i>	18
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 und.) Con tumaca y papada ibérica (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	12
STRACCIATELA ALIÑADA Con sardina ahumada, tomates, piñones y fruta de temporada (4,9)	<i>incl.</i>	15
CREMA DE ZUCCHINI Con huevo pochado y pan frito (3,9)	<i>incl.</i>	12
CARPACCIO DE ZUCCHINI Con tomate semiseco, limón, piñones y queso de cabra (9,13)	<i>incl.</i>	14
TARTAR DE MANZANAS Y REMOLACHA Con ensalada verde (9)	<i>incl.</i>	14

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.



SEGUNDOS	MP	€
COSTILLAR DE ANGUS A baja temperatura con salsa de carne, puré de papa y mini verduritas (9,14)	<i>incl.</i>	18
TERRINA DE COCHINILLO (110gr) Con higos, puré de papas, mostaza y salsa de carne (9, 11)	1	19
TERRINA DE CORDERO (110gr) Puré de batata, raatia de menta y salsa de carne (9,14)	1	19
PECHUGA DE POLLO DE CORRAL Velouté de millo, zanahoria y estragón (9)	<i>incl.</i>	18
BACALAO CON BEURRE BLANC DE MOLUSCOS Puré de papas, col, huevos de trucha y aceite de perejil (4, 5, 9, 14)	3	21
SOLOMILLO (150gr) Con salsa de Ron Arehucas 18 años o salsa Bearnesa o salsa con queso Taleggio (9,14)	3	21
SOLOMILLO (150gr) Tournedó Rossini con Foie gras y trufa (1,14)	11	32
MELANZANA PARMIGIANA "DI NOI" (9)	<i>incl.</i>	16
TORNNARELLI (120gr) Ragú "bolognese", mantequilla y parmesano (1, 3, 9, 10, 14)	<i>incl.</i>	17
TAGLIOLINI (120gr) Con trufa fresca (1, 3, 4, 9)	4	22
GNOCCHI (160gr) Con pesto de temporada y polvo crujiente de beicon (1, 9)	<i>incl.</i>	17

*Todas nuestras pastas son frescas

POSTRES

CHOCOLATE, CARAMELO SALADO, PLÁTANO Y HELADO DE VAINILLA (1,9,13)	<i>incl.</i>	8,5
ESPUMA DE QUESO CON CÍTRICOS Con crumble de avellana y mermelada de ruibarbo (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	7
TIRAMISÚ CLÁSICO CON SAVOIARDI CRUJIENTE (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	7
CREMOSO DE FRUTA DE LA PASIÓN Con helado de yogurt, cacahuets y caramelo de vinagre macho (1, 9,13,14)	<i>incl.</i>	8,5
LIMÓN Y CHOCOLATE BLANCO Curd de limón, crema de lima, bizcocho de cítricos, helado de chocolate blanco y albahaca (1,9)	<i>incl.</i>	8,5
MERIENDA Pan, chocolate, aceite y naranja (1, 9, 13)	<i>incl.</i>	8,5

*Todos nuestros postres son caseros

PAN CON MANTEQUILLAS CASERAS Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 2.5

MP incluye pan y mantequilla. Bebida no incluida. Horario de cenas: 18:30 a 21:30h

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.

