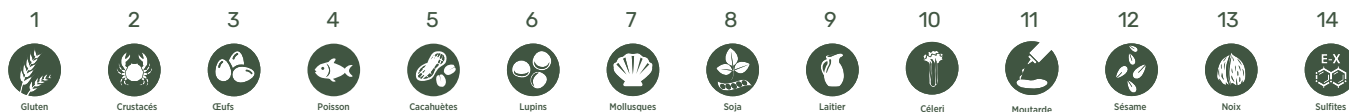


ALMA

BY HOTEL ESTEFANÍA

ENTRÉES	MP	€	
PLANCHE DE FROMAGES PREMIUM (9)	<i>incl.</i>	16	
FOIE-MICUIT (75g) Avec confiture de tomate, caramel de vinaigre de macho et brioche toastée (1, 13, 14)	<i>incl.</i>	16	
TOMATES Pesto de saison, pignons de pin, poudre d'olive noire et granité de vinaigre (9,14)	<i>incl.</i>	12	
GAZPACHO DE MANGUE Crevette blanche, tomate cerise et glace au yaourt (1, 2, 9, 14)	<i>incl.</i>	17	
HUÎTRE EN AGUACHILE Avec pomme en textures (7,14)	2 pcs <i>incl. 15</i>	6 psc 36	12 pcs 66
HUÎTRE "VUELVE A LA VIDA" Avec œufs de truite et huile d'olive (7,10,14)	2 psc <i>incl. 15</i>	6 psc 36	12 pcs 66
CRABE SOFT SHELL Avec mole vert mexicain (2,9)	<i>incl.</i>	18	
TARTARE DE THON ROUGE ÉPICÉ Avec jaune d'œuf et chips de pomme de terre noire (2,3,4)	4	22	
SALADE CRÉMEUSE DE POULPE Avec haricots et fregola sarde (7,14)	<i>incl.</i>	18	
CHAUSSONS DE QUEUE DE BŒUF (2 pcs) Avec fromage de chèvre (1,7, 14)	<i>incl.</i>	16	
TACOS DE SAINT-JACQUES (2 pcs) Avec coriandre et sésame (3, 7, 12)	2	20	
STEAK TARTARE CLASSIQUE DE FILET ANGUS (120g) Avec toasts maison (1, 3, 9, 11)	<i>incl.</i>	18	
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE (4 pcs) Avec tomate tumaca et bajoue ibérique (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	12	
STRACCIATELLA ASSAISONNÉE Avec sardine fumée, tomates, pignons et fruits de saison (4,9)	<i>incl.</i>	15	
CRÈME DE COURGETTE Avec œuf poché et pain frit (3,9)	<i>incl.</i>	12	
CARPACCIO DE COURGETTE Avec tomate semi-séchée, citron, pignons et fromage de chèvre (9,13)	<i>incl.</i>	14	
TARTARE DE POMMES ET BETTERAVE Avec salade verte (9)	<i>incl.</i>	14	

En cas d'allergie, veuillez consulter notre personnel.



PLATS PRINCIPAUX	MP	€
TRAVERS DE BŒUF ANGUS Cuisson basse température, sauce viande, purée de pommes de terre et mini légumes (9,14)	<i>incl.</i>	18
TERRINE DE COCHON DE LAIT (110g) Avec figues, purée de pommes de terre, moutarde et sauce viande (9, 11)	1	19
TERRINE D'AGNEAU (110g) Purée de patate douce, raita à la menthe et sauce viande (9,14)	1	19
BLANC DE POULET FERMIER Velouté de maïs, carotte et estragon (9)	<i>incl.</i>	18
CABILLAUD AU BEURRE BLANC DE MOLLUSQUES Purée de pommes de terre, chou, œufs de truite et huile de persil (4, 5, 9, 14)	3	21
FILET DE BŒUF (150g) Sauce au rhum Arehucas 18 ans, béarnaise ou sauce au Taleggio (9,14)	3	21
SURLONGE (150g) Tourné Rossini avec foie gras et truffe (1,14)	11	32
AUBERGINE PARMIGIANA "DI NOI" (9)	<i>incl.</i>	16
TORNNARELLI (120g) Ragoût "bolognaise", beurre et parmesan (1, 3, 9, 10, 14)	<i>incl.</i>	17
TAGLIOLINI (120g) à la truffe fraîche(1, 3, 4, 9)	4	22
GNOCCHI (160g) au pesto de saison avec éclats de bacon croustillant (1, 9)	<i>incl.</i>	17

*Toutes nos pâtes sont fraîches.

DESSERTS

CHOCOLAT, CAMEL SALÉ, BANANE ET GLACE VANILLE (1,9,13)	<i>incl.</i>	8,5
MOUSSE DE FROMAGE AUX AGRUMES Avec crumble de noisette et confiture de rhubarbe (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	7
TIRAMISÙ CLASSIQUE AVEC BISCUIT CROUSTILLANT (1, 3, 9)	<i>incl.</i>	7
CRÉMEUX DE FRUIT DE LA PASSION Avec glace au yaourt, cacahuètes et caramel de vinaigre macho (1, 9,13,14)	<i>incl.</i>	8,5
CITRON ET CHOCOLAT BLANC Curd de citron, crème de citron vert, biscuit aux agrumes, glace chocolat blanc et basilic (1,9)	<i>incl.</i>	8,5
GOÛTER Pain, chocolat, huile d'olive et orange (1, 9, 13)	<i>incl.</i>	8,5

*Tous nos desserts sont faits maison.

PAIN AVEC BEURRES MAISON ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	2.5
---	-----

MP comprend le pain et le beurre. Boisson non incluse. Horaires du dîner : 18h30 à 21h30.

En cas d'allergie, veuillez consulter notre personnel.

