

BAR ALHAMBRA

CARTA SNAKS

TOMATE DULCE _____ 12,00

aliñado con aceite de albahaca, laminas de ventresca de atún y cebolleta tierna

ASPENCAT VILERO _____ 12,00

con desmigado de capellán secado en barca

CUÑAS DE QUESO MANCHEGO _____ 12,00

curado con dados de membrillo

VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO _____ 19,00

acompañadas de tomate rallado natural y pan payés

FINA COCA DE SALMÓN _____ 16,00

ahumado, trazos de wasabi y caviar de mújol

GAZPACHO REFRESCADO _____ 12,00

con guarnición vegetal y jamón ibérico

ENSALADILLA DE GAMBA BLANCA _____ 19,00

de la bahía, variantes, piparra y crujiente de pan

SANDWICH _____ 10,00

de jamón y queso, pequeña ensalada de mesclum

CROQUETAS CREMOSAS _____ 2,80

de jamón ibérico hechas en casa, salsa all i oli

BOQUERONES DE LA BAHÍA _____ 11,00

desespinaados, con limón

CALAMAR A LA PLANCHA _____ 19,00

condimentado con aceite de hierbas y alioli de tinta

PULPO FRITO _____ 19,00

sobre patata primor, acompañado de romesco de ñora

ANILLAS DE CALAMAR _____ 18,00

frito estilo andaluza

ESPAGUETIS _____ 15,00

con salsa boloñesa tradicional o con tomate y orégano

RIGATTONIS _____ 15,00

con pesto de tomate seco, perlas de mozzarella y piñones

HAMBURGUESA _____ 19,00

de vaca vieja con queso cheddar, cebolla caramelizada, panceta curada al estilo tradicional, rúcula y salsa de mostaza a l'antigua

PEPITO DE SOLOMILLO _____ 17,00

de vaca con pimiento del piquillo confitado en su jugo

POSTRES

TARTA DEL DÍA _____ 5,50

hecha en casa y su coulis

SURTIDOS _____ 5,50

de helados y sorbetes