

# ALMA

BY HOTEL ESTEFANÍA

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

Si tiene alguna alergia, consulte con nuestro personal.



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

\*Todas nuestras pastas son frescas

## POSTRES

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

