



# EL ALMENDRAL

## RESTAURANTE

### Para abrir boca / Starters

Precio por unidad: 5,75€

Ensaladilla rusa de toda la vida.

Russian salad (potatoes, tuna, boiled egg, onion and mayonnaise).

Aguacate con langostinos crujientes relleno con salsa tártara de almendra.



Avocado with crunchy prawns served with almond tartar sauce.

Crujiente de queso frito almendrado crocanti y confitura de frutos del bosque

Almond-crusted fried cheese and wild berry jam.

Cazuela de almejas con langostinos al ajillo.

Clams and prawns casserole cooked with garlic

### Pinchos / Skewers

Precio por unidad: 5,95€

Pinchitos templados de alcachofitas y langostinos

Warm skewers of artichokes and prawns

Pinchito de cordero con sesamo emparrillado.

Grilled lamb skewer with sesame.

Pincho moruno de solomillo de pavo, ensalada y mayonesa de la casa.

Turkey tenderloin skewer (Moroccan style), salad and homemade mayonnaise

### Bocaditos / Bread roll

Precio por unidad: 5,75€

Montadito de lomo de cerdo asado al horno, tomate y patatas fritas.

Oven-roasted pork loin sandwich, with tomato, and French fries.

Taco de cerdo asado y caramelizado, chips de bacon, queso fundido y julianas de verduras confitadas.



Roasted and caramelized pork taco, bacon chips, melted cheese and juliennes of candied vegetables.

Serranito de pollo con jamón, queso y piquillo.

Chicken "Serranito" (Andalusian sandwich) with ham, cheese, piquillo pepper, lettuce, tomato and mayonnaise.

Pan en mesa: 1,00€

Horario de cocina: De 13:00h a 22:30h



Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja



# EL ALMENDRAL

## RESTAURANTE


### Sugerencias / Suggestions


Precio por unidad: 5,95€

Flamenquin mixto de cerdo y pollo, queso fundido y rallado de miel de caña.





Mixed "flamenquín" (fried pork, chicken and melted cheese roll) with a touch of cane honey

Redondo de ternera asada con bacon a la crema con crocanti de almendras. 


Albóndigas de humus y berenjenas con salsa de tomate asado. 

### Entrantes para compartir/Starters to share


(\*\*)Tostaditas de jamón ibérico con tomate rallado y aceite virgen extra.  15,50 €  
Toast with Iberian ham grated natural tomato and extra virgin olive oil.


Queso añejo de oveja madurado en aceite de oliva virgen extra.  12,00 €  
Aged sheep's cheese with extra virgin olive oil.


Tartar de salmón, aguacate, cebolla roja y melón con sésamo negro.  12,00 €  
Salmon tartare with avocado, red onion and melon with black sesame.


Croquetas caseras a su gusto (jamón, pollo, langostinos o espinacas con roquefort).  10,00 €  
Variety of home-croquettes (Ham, chicken, prawns and spinach with roquefort sauce).


Cazuela de langostinos al ajillo.  12,00 €  
Casserole of prawns cooked with garlic.

Canelones de calabacines rellenos de sofrito verduras y gratinados.  10,00 €  
Gratin zucchini cannelloni stuffed with sautéed and vegetables.

Alcachofitas grilled con velo de paletilla Ibérica.  12,00 €  
Grilled baby artichokes with Iberian ham.

Laminado de tomate con queso fresco, orégano y aceite oliva virgen extra.  10,00 €  
Tomato salad with fresh cheese and extra virgin olive oil.

Ensalada "El Almendral"(Lechuga, tomate, zanahoria, remolacha, espárragos blancos, atún y huevo cocido).  9,95 €  
"El Almendral" Salad (Lettuce, tomato, carrot, beet, white asparagus, tuna and boiled egg).

Espárragos trigueros con jamón ibérico y huevos al Pedro Ximénez.  12,00 €  
Wild asparagus with Iberian ham and eggs with Pedro Ximénez (very sweet sherry wine).

Platos marcados(\*\*), para clientes de hotel en Pensión Completa y Media Pensión, lleva suplemento de 6.00 €. Dishes marked (\*\*), for hotel guests on Full Board and Half Board, carry a supplement of €6.00.


















Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja


























# EL ALMENDRAL

## RESTAURANTE

### De cuchara les proponemos / Rice and soups.

Arroz a la serrana de carrillada ibérica. 	10,00 €
Rice stew with vegetables and Iberian meat.	
Arroz hortelano de alcachofitas baby y boletus. 	12,00 €
Rice with baby artichokes and boletus.	
Arroz negro con gambón salteado, lascas queso curado Payoyo.     	12,50 €
Black rice with sautéed shrimp and flakes of Payoyo cured cheese.	
Sopa de pescadores al azafran.    	6,95 €
Con fideos y tropezones de frutos del mar.	
Migas a la setenileña.  	8,00 €
"Migas" (Spanish dish made with bread)	
Sopa de picadillo (jamón, huevo y fideos).  	6,25 €
Chicken noodle soup with ham and egg.	

### Del mar / Fish and seafood

Lomo de merluza al pil-pil.  	13,90 €
Con ajos morados y cayena en rama.	
Ventresca de atún grilled con ajitos salteados. 	14,50 €
Grilled tuna belly with sautéed garlic.	
(**) Corvina al horno en salsa de gambón   	15,50 €
Atlantic croaker in jumbo shrimp sauce.	
(**) Lomo de salmón con gulas y langostinos salteados con salsa de soja.   	15,50 €
Salmon loin with baby eels and prawns sautéed in soy sauce.	
(**) Pargo a la parrilla con refrito de almejas al Tío Pepe   	18,00 €
Grilled pink snapper with clams and white wine sauce.	
Bacalao con ali-oli gratinado.    	15,00 €
Grilled cod with ali-oli (creamy sauce).	
Brocheta de salmón y merluza con salsa mostaza.       	15,00 €
Salmon and hake skewer with mustard sauce.	

Medidas control del ANISAKIS.

Se informa a los Srs. Clientes, que el pescado servido en este establecimiento, ha sido sometido a un proceso de congelación, en cumplimiento del R.D.1420/2006 de 1 de diciembre, sobre la prevención de la parasitosis por Anisaki en producto de la pesca.

Platos marcados(\*\*), para clientes de hotel en Pensión Completa y Media Pensión, lleva suplemento de 6.00 €.

Dishes marked (\*\*), for hotel guests on Full Board and Half Board, carry a supplement of €6.00.



Crustáceos Gluten Huevos Lácteos Moluscos Mostaza Pescados Sulfitos Soja








# EL ALMENDRAL

## RESTAURANTE


### De la tierra / From Cádiz

---

Churrasco de plumilla emparrillado con salsa barbacoa.  	14,00 €
"Churrasco" grilled Iberian pork fillet with barbecue sauce.	
Carrillada ibérica con reducción de Pedro Ximénez. 	14,25 €
Iberian cheeks with reduction of Pedro Ximénez (very sweet sherry wine)	
(**)Secreto ibérico emparrillado con virutas de queso serrano. 	15,95 €
Barbecued Iberian "secreto" (low shoulder cut) with cheese "serrano" shavings.	
(**) Solomillo de cerdo ibérico emparrillado.	16,00 €
Grilled pork sirloin.	
Chuletas de cordero recental.	14,25 €
Grilled lamb chops.	
(**) Pierna de cordero lechal a la Mozarabe, coscu frutos dulces secos. 	18,25 €
Leg of suckling lamb Mozarabe style, coscu sweet dried fruits.	
(**) Entrecot de ternera emparrillado.	18,00 €
Grilled entrecôte steak.	
(**) Medallón de solomillo de añojo al grill.	23,00 €
Grilled yearling beef sirloin.	

### Postres/ Desserts

---

Repostería Casera      

Variety of home-made desserts

Platos marcados(\*\*), para clientes de hotel en Pensión Completa y Media Pensión, lleva suplemento de 6.00 €.  
Dishes marked (\*\*), for hotel guests on Full Board and Half Board, carry a supplement of €6.00.




# EL ALMENDRAL


## RESTAURANTE

### Menú Pueblos Blancos

#### Para abrir boca / Starters

Ensaladilla rusa de toda la vida.   
Russian salad (potatoes, tuna, boiled egg, onion and mayonnaise).

#### Primeros platos./ First courses.

Ensalada hortelana de nueces con queso fresco y vinagreta de manzana verde..   
Vegetable walnut salad with fresh cheese and green apple vinaigrette.


Cuadrillo de migas setenileñas con huevo frito y jamón serrano.   
"Migas" (Spanish dish made with bread) by fried egg and serrano ham.

#### Segundos platos a elegir./ Second courses to choose from:

##### Del mar / Fish and seafood

Lomo de merluza con ajitos salteados.   
Hake loin with sautéed garlic.

##### De la tierra / From Cádiz

Medallón de solomillo cerdo ibérico, mechado de chicharrón de Cádiz.   
Iberian pork tenderloin medallion, stuffed with Cadiz pork rinds.

#### Postres/ Desserts

Repostería Casera   
Variety of home-made desserts

**Precio por persona: 22€**