

ENTRADAS Y ENSALADAS






















Bolitas de Melón con Jamón de Pato y Láminas de Mango	18,00€
Milhojas de Foie-Gras de Oca sobre Manzana Caramelizada y Reducción de Cassis	19,00€
Surtido de Quesos con Aceite de Oliva Virgen Extra y Frutas Secas	19,00€
Plato de Jamón Ibérico de Bellota	25,00€
Panaché de Verduras Variadas de Temporada Cocidas al Vapor	14,50€
Parrillada de Verduras Variadas de Temporada	14,50€
Habitas con Jamón y Gambas, Perfumadas con Hierbabuena	19,00€
Espárragos Blancos Gratinados con Queso y Salsa Holandesa	16,00€
Espárragos Blancos Fríos sobre Vegetales con Salsa Mahonesa	13,00€
Ensalada Alhambra	13,00€
<i>(Variedad de Lechugas, Langostinos, Salmón ahumado y Huevas de Arenque)</i>	
Ensalada Palace	12,00€
<i>(Vegetales de Temporada con Queso Fresco y Dulce de Membrillo)</i>	
Ensalada de Ahumados	16,00€
<i>(Salmón, Trucha, Bacalao y Vegetales)</i>	

CREMAS Y SOPAS






















Gazpacho Andaluz con Guarnición	8,50€
Vichyssoise de Apio y Patatas con Perlitas de Caviar	8,50€
Sopa de Cebolla Gratinada con Queso Emmenthal	10,00€
Consomé de Buey con Trufa Negra y Perfumado con Jerez	9,00€
Crema de Nécoras con Piñones Tostados	11,00€
Crema de Verduras de Temporada	8,50€

IVA Incluido




















🍷 PASTAS Y HUEVOS 🍷

Raviolis sobre Fondo de Verduras y Crema de Leche	   	18,00€
Espaguetis a la Boloñesa (Salsa de Carne)	    	14,50€
Espaguetis a la Napolitana (Salsa de Tomate)	   	13,50€
Cintas a la Carbonara	  	14,50€
Huevos Revueltos con Langostinos y Hongos sobre Jamón Ibérico	 	15,00€
Huevos Poché sobre Espinacas, Napados con Salsa Holandesa	  	12,00€

🍷 PESCADOS 🍷

Merluza al Horno con su Velouté de Cava y Remolacha Salteada	   	23,50€
Bacalao Confitado en A.O.V.E. con Hongos de Temporada y Pimientos del Piquillo		23,50€
Filete de Lenguado Relleno de Langostinos con Salsa Chorón	    	28,00€
Suprema de Salmón a la Parrilla sobre Lecho de Judías Verdes y Salsa de Eneldo	   	22,00€
Lomo de Rodaballo Asado, con Espárragos Verdes, Aceite de Ajo y Aceitunas Negras		28,00€
Lubina Asada sobre Parmentier de Calabaza y con Berberechos	  	26,00€
Langostinos Cocidos con Salsa de Carabineros y Arroz Pilaf	  	25,00€

🍷 CARNES Y AVES 🍷

Lomo de Ciervo Flambeado con Puré de Patatas y Cebollitas Glaseadas	 	28,00€
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Salsa de Naranja al Pedro Ximénez y Verduritas		27,00€
Chuleta de Ternera de Ávila a la Parrilla con Salsa Bearnesa y Patatas Risoladas	  	25,00€
Steak Tartar Elaborado en Sala	    	29,00€
Chateaubriand con Salsa de Mostaza y Verduritas al Vapor (Para dos Personas)	   	52,00€
Chuletitas de Cordero Lechal a la Parrilla con Aceite de Orégano y Berenjenas		26,00€
Pollo a la Parrilla, Perfumado a las Finas Hierbas, con Salsa Romesco	  	
(Patatas Fritas y Verduras de Temporada)		19,00€
Pato Confitado con Salsa de Grosellas y Menestra de Frutas Secas		20,00€