

# Restaurante La Albahaca

## Primavera verano 2.010

### Entradas

#### **Salmorejo con crujiente de jamón**

6,00

#### **Ensalada de lechuguitas variadas con queso de cabra, panceta y vinagreta de miel**

9,00

#### **La ensalada a su gusto**

7,00

Servida en bol, escogiendo siete de los ingredientes y una de las salsas

Lechuga, tomate, atún, espárrago, huevo duro, maíz, apio, aceitunas,

cebolla, pimiento, aguacate, queso fresco, jamón york y anchoas

Salsa mayonesa, vinagreta, rosa o roquefort

#### **Carpaccio de salmón con virutas de foie**

10,00

#### **Selección de jamón, lomo y chorizo ibéricos con pan tostado y tomate**

14,00

### Arroz y pasta

#### **El arroz meloso de bogavante**

18,00

#### **Arroz de langostinos, calamares y ceps**

14,00

#### **Pasta fresca al gorgonzola**

9,00

#### **Ñoquis con setas de primavera**

9,00

El arroz necesita 40 minutos de cocción y se prepara para un mínimo de dos personas

IVA NO INCLUIDO

## Pescados

**Bacalao confitado con crema de patata y migas del pastor**

15,00

**Las gambas a la plancha**

15,00

**Lenguado a la parrilla con verduras de temporada**

15,00

## Carnes

**La pluma ibérica cocinada a baja temperatura al vino de tempranillo**

14,00

**El entrecot a la parrilla**

14,00

**Solomillo de ternera con manzana y piñones**

18,00

## Postres

**La tarta de chocolate y crema**

5,00

**Cremoso de naranja con bizcocho de chocolate**

5,00

**Ensalada de frutas del tiempo**

5,00

**Selección de helados en tulipa**

5,00