postres

Natilla tradicional a la canela (L y H)

Crema de yogurt griego con cereales (L y FC)

Manzana Asada con caramelo al Ron de caña

Tarta de queso y arándanos con su base de galleta (G, L, H)

Tarta de Queso Manchego al hor no suave (L y H)

Tarta de mousse de Baileys (G, L, H y FC)

Tarta de Ferrero Rocher (G, L, H y FC)

Explosión de Coulan al Chocolate (G, L y H)

Tarta de Muerte de Chocolate (G, L, H y FC)

Pastel de Hojaldre con nata a la Canela (G, H y L)

Tostada casera de pan Brioche (G, L y H)

Cuajada casera con miel o azúcar (L)

Tarta de Tiramisú casero (G, L y H)

Copa de Helado de Vainilla y Chocolate (L y FC)

Flan de queso de casa (L)

ALÉRGENOS

G = Gluten · C = Crustáceos · H = Huevos · P = Pescado · CAC = Cacahuetes · S = Soja · L = Lácteos · FC = Frutos de cáscara · AP = Apio · M = Mostaza · SE = Sésamo · SU = Sulfitos · AL = Altramuces · MO = Molusco

menú

fin de semana y festivos

LA ALHÓNDIGA

cafetería y restaurante



LOS MENÚS SE SIRVEN COMPLETOS, NO SE COMPARTEN
(SOLICITE OPCIONES de Menú PARA NIÑOS MENORES DE 12 AÑOS)

El Menú incluye, Pan, ½ Agua o ½ botella de vino Rioja Alavesa Crianza por persona

Ley de prevención de las pérdidas y desperdicio alimentario:
Tenemos a su disposición TUPPERS para llevar (0,50 cts.)

Precio comedor: 32,90€

Precio terraza: 34,40€

laalhondiga.es

944105764

entrantes

Crujientes de bacalao con crema de piquillo caramelizada (G, L y P)

Sopa de pescado y marisco al estilo del Chef (P, C y MO)

Hojaldre relleno de foie y setas de cardo (G y L)

Milhojas de calabacín y berenjena gratinado relleno de cigalas (G, L, CU)

Arroz negro de langostinos y ali-oli casero (MO)

Risotto cremoso de setas y hongos al Idiazabal (L)

Alubias rojas con sus tropiezos (G)

Ensalada templada de gulas y colas de gambón (P)

Ensalada de queso de cabra con verduritas pochas (G y L)

Ensalada de pimientos asados, tronco de bonito y cebolla crujiente (G y P)

Ensalada templada de mollejas crujientes y setas variadas (G)

Ensalada Cesar con pollo crujiente y costrones a la mantequilla (G, L, H y M)

Corazones de alcachofas salteadas con langostinos (C y P)

Tagliatelle con carbonara y champiñones (G y L)

Fettuccine al huevo 4 quesos (G y L)

segundos

Entrecot de ternera de lomo bajo, patatas fritas y pimientos

Secreto de cerdo ibérico a la plancha y verduritas asadas

Rabo de buey al vino Reserva Mendieta y toque de cebollino (G)

Cachopo de Ibérico al estilo asturiano (G, L y H)

Cachopo Alhóndiga (J. Ibérico/queso de cabra/cebolla caramelizada) (G, H y L)

Solomillo de Ibérico Wellington estilo Alhóndiga (G, H y L)

Pimientos rellenos de setas y hongos sobre salsa de carne (G y L)

Codillo asado con patatas y verduritas salteadas

Costilla asada a la barbacoa con pimientos verdes (M)

Txipirones en su tinta (MO)

Pimientos rellenos de marisco en salsa americana (C,G y L)

Bacalao a baja temperatura con piperrada y tomate casero (P)

Lubina a la plancha con panaderas y su refrito (P)

Dorada al horno con sus patatas panaderas (P)

Merluza rellena de marisco en americana de cigalas (P, G y C)