



CARTA

Ensalada de trucha ahumada con mango y almendra y vinagreta de aceitunas	13,40 €
Carpaccio de tomate con ventresca de atún y majado de ajo y orégano	12,50 €
Ensalada verde: mezclum, aguacate, trigueros y calabacín	10,50 €
Filete de sardina ahumada sobre hojaldre caramelizado y alga wakame (3 ud)	13,50 €
Sopa alpujarreña	8,50 €
Vichyssoise con dados de foie cramelizados y jamón crujiente	15,80 €
Crema de tomate con burrata y sorbete de manzana	15,50 €
Parrillada de verduras con salsa Romesco	16,50 €
Croquetón casero de setas y jamón (2 unidades mínimo)	3,90 €/ud

PESCADOS

Bacalao confitado al ajo arriero con escalivada	21,40 €
Tataki de atún con ensalada de algas	19,50 €
Suprema de trucha a la alpujarreña con jamón crujiente y patata rota	16,80 €
Pescado del día (según menú)	



CARNES

Solomillo de ciervo con puré de castañas, patata a la menier y reducción de vino tinto	29,50 €
Pluma de cerdo ibérico al ajillo	29,50 €
Entrecott de ternera pajuna a la brasa con patata a lo pobre y ensalada	25,50 €
Solomillo de ternera pajuna co patata paja, pimiento asado y maitre hotel	29,80 €
Chuletón de ternera pajuna a la piedra con patatas y ensalada	64 €/kg

PREPOSTRE

Queso de Capileira (hecho con leche de cabra cruda, maduración 2 meses)	9,50 €/100 grs
--	----------------

POSTRES

Tarta de queso de cabra con miel de romero	8,80 €
Coulant de chocolate con sorbete de mango	9,90 €
Tarta de manzana con helado de vainilla	9,90 €
Sorbete de limón con vodka	6,50 €