



GLORIA

• RESTAURANTE •

CARTE

Salade de truite fumée avec mangue et amandes et vinaigrette aux olives	13,40€
Carpaccio de tomate avec ventrèche de thon et sauce à l'ail et à l'origan	12,50€
Salade verte : mélange de salades, avocat, asperges et courgette	10,50€
Filet de sardine fumée sur feuilleté caramélisé et algue wakame (3 pièces)	13,50€
Soupe Alpujarreña	8,50€
Vichyssoise avec dés de foie gras caramélisés et jambon croustillant	15,80€
Crème de tomate avec burrata et sorbet de pomme	15,50€
Grillade de légumes avec sauce Romesco	16,50€
Grande croquette maison de champignons et jambon (minimum 2 pièces)	3,90€/ud



NOS POISSONS

Morue confite à l'ail arriero avec escalivada	21,40 €
Tataki de thon avec salade d'algues	19,50 €
Suprême de truite à l'alpujarreña avec jambon croustillant et pommes de terre écrasées	16,80€
Poisson du jour (selon le menu)	



NOS VIANDES

Filet de cerf avec purée de marrons, pommes de terre à la ménagère et réduction de vin rouge	29,50 €
Pluma de porc ibérique à l'ail	29,50 €
Entrecôte de bœuf Pajuna grillée avec pommes de terre à la pauvre et salade	25,50 €
Filet de bœuf Pajuna avec pommes allumettes, poivron rôti et sauce maître d'hôtel	29,80€
Côte de bœuf Pajuna à la pierre avec pommes de terre et salade	64€/kg



PRÉ-DESSERT

Fromage de Capileira (fait avec du lait de chèvre cru, affinage de 2 mois)	9,50€/100 grs
--	---------------



DESSERT

Tarte au fromage de chèvre avec miel de romarin	8,80€
Coulant au chocolat avec sorbet de mangue	9,90€
Tarte aux pommes avec glace à la vanille	9,90€
Sorbet au citron avec vodka	6,50€