



O

GLORIA

• RESTAURANTE •

SUGGESTIONS

NOS SALADES

Salade de fromage de chèvre croustillant aux fruits rouges et vinaigrette au miel	12,90 €
Tomate assaisonnée à la ventrèche de thon	12,50 €
Salade composée	10,90 €
Salade de palourdes avec pipirrana à la coriandre et pousses tendres	13,50 €

POUR SE METTRE EN APPÉTIT

Soupe des Alpujarras	8,50 €
Soupe à l'ail	8,50 €
Soupe piccadillo	8,50 €
Plat Alpujarra	12,50 €
Mille-feuille d'aubergines, fromage de chèvre, jambon, huile de menthe et sauce romesco	13,25 €
Cannellonis à l'avocat avec tartare de saumon, crabe et mayonnaise au citron vert	15,50 €
Pavé de saumon et fromage feta (style japonais)	14,25 €
Crèmeux de pomme de terre au foie et fruits rouges	15,50 €
Poulpe grillé avec purée pomme de terre et œuf au plat	21,90 €
Filet de veau local «Pajuna» avec avocat, oignon caramélisé et ali-oli accompagné de frites (2 personnes)	17,50 €

NOS POISSONS FRAIS

Saumon grillé à la vapeur aux légumes sautés	14,85 €
Morue confit à l'oignon caramélisé et huile de persil	17,50 €
Filet de merlu façon Bilbao aux asperges sauvages	15,50 €

NOS VIANDES LOCALES «PAJUNA» CERTIFIÉES

Filet de boeuf grillé avec sauce aux raisins et pommes de terre rôties	25,50 €
Entrecôte de veau grillée avec des pommes de terre «à la pauvre» et salade	17,50 €
Côte de boeuf cuite sur la pierre avec salade et pommes de terre (2 personnes)	60 €/Kg
Magret de canard croustillant à la sauce aux fruits rouges	17,50 €

POUR BIEN TERMINER

Plateau de fromages 4T	12,50 €
------------------------	---------

NOS DESSERTS MAISON

Mousse de pina colada avec sorbet mangue dans un verre	6,50 €
Soupe de fruits rouges avec sorbet à la mangue	5,50 €
Fine tarte aux pommes avec glace à la vanille	9,50 €
Coulant au chocolat	9,50 €