



RESTAURANTE
ALBACAR
BY CASTILLO DE MONDA

M E N Ú



ENTRANTES | STARTERS

- Terrina de pato**, magret, muslo confitado, foie, oporto, boletus **15**
Duck terrine, breast, confit of leg, foie, port wine, boletus
- Tagliatelle**, carrilladas Ibéricas, estofada en su jugo, gremolata **13**
Tagliatelle, stewed Iberian pork cheek, gremolata
- Ensalada endivias**, pollo confitado, setas, vinagreta de romero & miel **15**
Endives salad, chicken confit, mushrooms, rosemary honey dressing
- Ostras fines claires**, natural ó miso, jalapeño, soja crema, por unidad **5**
Oyster fines claires, natural or miso, jalapeño, soy crème, per piece
- Tartar de salmón**, hoja shiso en tempura, sésamo, chile, cilantro **14**
Salmon tartare, tempura shiso leaf, sesame seeds, chilli, cilantro
- Lomo de atún**, crema de rábano picante, shi-i-take, col verde **15**⁵
Tuna steak, spicy horseradish crème, shi-i-take, green cabbage
- Remolachas asadas**, queso de cabra, pistacho, naranja, berros **13**
Baked beetroots, goat's cheese, pistacho, orange, watercress
- Crema de apio rave**, avellanas, trufa **12**
Cream of celery root, hazelnuts, truffle
- Mozzarella**, calabaza, chirivía, nueces, rúcula **14**
Mozzarella, pumpkin, parsnip, walnuts, rocket

SEGUNDOS PLATOS | MAIN DISHES

| | |
|--|-----------|
| Plato de verduras de la huerta , diferentes texturas y cocciones <i>Garden vegetables, different textures & preparations</i> | 19 |
| Risotto , calabaza, alcachofa, piñones, rúcula <i>Risotto, pumpkin, artichoke, pine kernels, rocket</i> | 21 |
| Setas shimeji , tempura, mayonesa de champiñon, verduras agri-dulce <i>Mushroom shimeji, tempura, mushroom mayonnaise, sweet sour veggies</i> | 22 |
| Lomo de bacalao , avellanas, puré de patatas, salsa laurel cremosa <i>Cod fillet, hazelnuts, mashed potatoes, creamy bayleaf sauce</i> | 24 |
| Filete de lubina , salsa de vadouvan, couscous, espinacas <i>Fillet of seabass, vadouvan sauce, couscous, spinach</i> | 23 |
| Risotto de calamar , tinta, almejas, mejillones, gambones, rouille <i>Squid risotto, ink, clams, mussels, gambas, rouille</i> | 24 |
| Solomillo de vaca , col verde salteada, puré de boniato, salsa bordelaise <i>Fillet steak, green cabbage sauteed, sweet potato puree, bordelaise sauce</i> | 27 |
| Pollo corral suprême , puerros asadas, puré de patatas, salsa estragón <i>Free range chicken suprême, baked leeks, mashed potatoes, tarragon sauce</i> | 24 |
| Carrillada de ternera , portobello, cebolla encurtida, kale, su jugo <i>Beef cheek, portobello, pickled onion, kale, gravy</i> | 23 |

PARA ACOMPAÑAR | SIDE DISHES

| | | | |
|---|----------------------|--|----------------------|
| Plato de pan , mayonesa de za'atar, aceite de virgen extra edición limitada. <i>Bread plate, za'atar mayonnaise, extra virgin olive oil limited edition</i> | 3⁵ | Patatas fritas , mayonesa y ketchup <i>Chips, mayonnaise & ketchup</i> | 5⁵ |
| Boniatos fritos , mayonesa de rábano picante <i>Sweet potatoes fries, horseradish mayonnaise</i> | 8 | Ensalada mixta <i>Mixed salad</i> | 5 |
| | | Verduras de temporada <i>Seasonal vegetables</i> | 9 |

POSTRES | DESSERTS

| | |
|--|----------------------|
| Tarta de chocolate trufa , pomelo, avellanas, sorbete naranja <i>Chocolate truffle tart, grapefruit, hazelnuts, orange sorbet</i> | 12 |
| Tarte tatin de piña , especias, espuma de plátano, helado turrón <i>Pineapple tarte tatin, spices, banana foam, nougat ice-cream</i> | 11 |
| Crème brûlée , pimienta rosa, caramelo, cítrico, vainilla <i>Crème brûlée, pink pepper, caramel, citrus, vanilla</i> | 12 |
| Plato de quesos , tostas, mermelada de higos <i>Cheese platter, toast, fig marmalade</i> | 14 |
| Varios sabores de helado y sorbetes (por bola) <i>Various flavors of ice-cream & sorbets (per scoop)</i> | 2⁵ |

CAFÉ

| | |
|----------------------------------|-----------------------|
| Café Americano / Café Solo | 2²⁵ |
| Té / Infusiones | 2²⁵ |
| Infusión de hierba buena natural | 3²⁵ |
| Infusión de jengibre natural | 3²⁵ |
| Cappuccino / Con Leche / | |
| Sombra / Té Ingles | 2⁵ |
| Café Irlandés, Francés, etc | 7 |

VINO DE POSTRE

| | | |
|--|--|--|
| Lascas de Pedernal fresa <i>(Cártama, Málaga)</i> |  19⁵⁰ |  5 |
| Oliveros Naranja <i>(Huelva)</i> | 16 | 4 |
| Sauternes <i>(Chateau Violet Lamothe (Francia))</i> | 24 | 7 |
| Andresito Pedro Ximenez <i>(Ronda)</i> | 16 | 5 |
| Andresito Moscatel <i>(Ronda)</i> | 16 | 5 |
| Chinchilla Maestro Moscatel <i>(Ronda, Málaga)</i> | 16 | 5 |

DIGESTIVOS

| | |
|-----------------------|----------------|
| Licores | desde 5 |
| Torres 10 Años | 6 |
| Carlos I Gran Reserva | 9 |
| Carlos Imperial XO | 16 |

| | |
|------------------|-----------|
| Jaime I | 25 |
| Remy Martin VSOP | 12 |
| Remy Martin XO | 21 |

"En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante."

"In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, information on the allergen content of our dishes is available. Please ask your waiter for this information"

"Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades." "This establishment complies with Royal Decree 140/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups".