

Bienvenidos



Bienvenidos al Restaurante Alamar.

Nuestra cocina está marcada por una evolución constante, llena de rasgos autóctonos con matices internacionales, natural y creativa, donde el sabor es el protagonista, dando como resultado un punto equilibrado entre lo tradicional y lo contemporáneo, sensible con el entorno y comprometido con la más alta calidad y la salud, seleccionando para ello las mejores materias primas y desarrollando las técnicas culinarias más saludables.

Nuestro referente es ser una <<cocina consciente>> donde la funcionalidad de los alimentos sea un estandarte de salud y gastronomía.

Nos complace presentarles nuestra carta de otoño-invierno, Alta Cocina elaborada con pasión y amor.

Todo el equipo espera que disfrute de su visita y queda a su disposición para cualquier petición que deseen realizar.

Jefa de Cocina: Rosa Serrano

Maître: Diego Berlanga



menú degustación



Les sugerimos dejarse seducir por muestras representativas de nuestra cocina en pequeños bocados que no saturan el paladar y permiten despertar la memoria gastronómica del comensal.

El menú degustación se servirá a mesa completa.

MENU DEGUSTACIÓN

Bogavante

aguacate, mango, Asia mix, naranja, tobiko, ron añejo

Ensalada de bogavante con cítricos, tartar de mango y aguacate, huevos de pez volador y salsa rosa al ron añejo



Rimarts Reserva Especial Chardonnay (Chardonnay) D.O. Cava

Foie

apio nabo, membrillo, ciruelas, pan de especias, kumquat

Foie asado a la plancha con puré de apio nabo, carne de membrillo, pan de especias tostado, demi-glass de pato y naranja china confitada



Rimarts Reserva Especial Chardonnay (Chardonnay) D.O. Cava

Alcachofa

langostino, huevo, chalota, amontillado Lustau, perejil

Guiso de alcachofas y langostinos con huevo pochado y salsa al Jerez amontillado



Amontillado Escuadrilla Lustau (Palomino)

Lenguado

lenguado, tomate, espinaca, espárrago, holandesa, salsa a la Meunière

Lenguado a la plancha con concassé de tomate, espinacas salteadas, espárragos asados, emulsión de yema y mantequilla gratinada y velouté de pescado con limón y perejil



Castelo de Medina (Sauvignon Blanc) D.O. Rueda

Pichón y risotto

calabaza, parmesano, trufa

Pichón de sangre deshuesado y asado sobre risotto de calabaza y reducción de su jugo



Valdecastrillo de Duero (Tempranillo) V.T. Castilla y León

Kadaif

Kataifi, pistacho, nuez, canela, azahar, miel, limón

Nido de pasta kataifi relleno de frutos secos y bañado en almíbar de miel y azahar con helado de cáscara de limón y hierbabuena



Codorníu Pima Vide Brut Nature (Macabeo, Xarel-lo y Parellada) D.O. Cava

Menú degustación (sin maridaje): 85,00

Menú degustación maridado: 125,00

Los precios están indicados en Euros e incluyen el IVA



Jamón 19,00

regañá de curry y ajo negro, tomate seco, AOVE

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con tostas de pan crujientes



Excelente jamón de cerdo de raza ibérica criado en libertad con una alimentación basada en la bellota, que le confiere la máxima calidad siendo reconocido internacionalmente como un producto de lujo gastronómico. Lo servimos con unas regañás (pan muy fino y típico de Andalucía occidental), acompañadas de un puré de tomate seco elaborado con AOVE.

Bogavante 29,00

aguacate, mango, Asia mix, naranja, tobiko, ron añejo

Ensalada de bogavante con cítricos, tartar de mango y aguacate, huevas de pez volador y salsa rosa al ron añejo



Impecable combinación de sabores donde el aguacate y el mango, productos subtropicales cultivados en la Axarquía, realzan uno de los mejores crustáceos del mar. Las hojas verdes asiáticas del Asia mix, las huevas de pez volador (tobiko) y la salsa rosa al ron añejo potencian la personalidad de un plato clásico pero renovado, que sorprenderá a los paladares más exquisitos.

Perdiz 22,00

canónigo, calabaza, zanahoria, apio, cebolla, AOVE, vinagre de Jerez, Solera 1847, granada, ajo, tomillo,

Ensalada de perdiz escabechada con canónigos, granadas y sus verduras



Excelente ensalada de perdiz deshuesada cocinada con verduras, AOVE, vinagre de Jerez, vino generoso y hierbas aromáticas servida deshuesada sobre una cama de canónigos y acompañada de granadas, láminas de zanahorias, apio y vinagreta balsámica de su escabeche. Un delicado plato de alta cocina en su mesa.

Corvina 32,00

lima, cilantro, ají amarillo, jengibre, langostino, cebolla roja, coco, maíz, plátano

Ceviche de corvina con espuma de leche de tigre, gel de coco, choclo y chifles iritos



*Opción sin gluten

Auténtico plato peruano de pescado fresco crudo, cocinado al momento por la acidez de la lima acompañada del ají amarillo, cebolla roja y cilantro y aderezado por una espuma de leche de tigre, aderezo refrescante y exótico típico de la cocina peruana y unos crujientes de maíz mote y plátano verde frito. El resultado es una fiesta en el paladar a la cual tenemos el gusto de invitarle.

Castaña 15,00

seta, tartufata, cebolla, puerro, nata, Solera 1847

Crema de castañas trufada con setas de temporada al oloroso dulce



*opción vegetariana

De origen francés, le presentamos una sustanciosa crema de castañas con setas de temporada y pasta de trufas y hongos elaborada con cebollas y puerros y regado con un vino cream de González Byass, (mezcla de vino oloroso de Palomino fino y de uva Pedro Ximénez). El resultado es una reconfortante crema de verduras, setas y castañas muy sabrosa, elegante y llena de matices.

entrantes



Langostino 28,00

tagliatelle, tomate, erizo de mar, mantequilla, cangrejo, vodka, sriracha

Tagliatelle a la boloñesa de erizos de mar con langostinos salteados



**opción vegetariana*

Delicada pasta italiana con langostinos salteados cocinada en una salsa picante de tomate confitado dulce con erizos de mar y mantequilla de cangrejos flambeada al vodka. Una pasta "frutti di mare" que no le dejará indiferente.

Arroz 20,00

conejo, pulpo, pimentón de la Vera, humo

La tierra y el mar: arroz de conejo y pulpo de roca ahumado al sarmiento



Evocación del arroz campero al que le hemos añadido la carnosidad marina del pulpo de roca y la potencia del pimentón de la Vera. Plato de gran sabor y carácter donde el humo del sarmiento se convierte en un ingrediente más.

Foie 26,00

apio nabo, membrillo, ciruelas, pan de especias, kumquat

Foie asado a la plancha con puré de apio nabo, carne de membrillo, pan de especias tostado, demi glace de pato y naranja china confitada



Para los amantes del foie les presentamos un hígado de pato salpimentado y asado en su punto sobre un aromático lingote de pan de especias (cardamomo, anís estrellado, canela y pimienta de Sishuan), elaborado con miel de caña de Frigiliana (Málaga) y acompañado de un anisado puré de apio nabo, confitura de ciruela negra, dulce carne de membrillo y una ácida y golosa naranja china confitada al clavo creando una variedad de sabores que quedan enlazados por una melosa salsa demi-glacé de pato.

Alcachofa 21,00

langostino, huevo, chalota, amontillado Lustau, perejil

Guiso de alcachofas y langostinos con huevo pochado y salsa al Jerez amontillado



**opción vegetariana*

Sabroso guiso de alcachofas y langostinos elaborado con chalotas y caldo de marisco que ha sido premiado en su elaboración con un vino generoso de Bodegas Lustau. Elaborado con uva Palomino, éste vino ha envejecido cuatro años bajo velo de flor y posteriormente ocho años en crianza oxidativa marinando de manera perfecta con la alcachofa. Para redondear el plato añadimos un huevo cocinado a baja temperatura que otorga a esta elaboración un marcado cariz andaluz que no debe dejar de degustar.

pescados y mariscos



Lubina 36,00

arroz salvaje, tirabeque, anacardo, coco, curry rojo, tamarindo, jengibre, cebolla, ajo, nata, azúcar moreno, cilantro

Lubina asada con pilah de arroz salvaje y salsa al curry rojo



Lubina a la plancha acompañada de arroz pilah elaborado con cebolla, ajo, laurel y pimienta negra y terminada con una salsa agridulce de curry rojo al tamarindo con crujientes tirabeques salteados y anacardos tostados. Para los amantes de los platos especiados y exóticos llenos de contrastes sabrosos y aromáticos.

Vieira y langostino 26,50

langostino, mejillón, Viña AB

Vieiras y langostinos asados con sopa Viña AB de mejillones



Vieiras y langostinos asados a la plancha en su punto acompañados de un cremoso y sabroso gazpachuelo de mejillones enriquecido con vino amontillado seco de Bodegas González Byass elaborado con Palomino fino D.O. Jerez. Excelente reinterpretación de un plato de la gastronomía tradicional malagueña que no debe dejar de degustar.

Lenguado 31,00

tomate, espinaca, espárrago, holandesa, salsa a la Meunière

Lenguado a la plancha con concassé de tomate, espinacas salteadas, espárragos asados, emulsión de yema y mantequilla gratinada y velouté de pescado con limón y perejil



Revisión del clásico y elegante lenguado a la Meunière al que hemos guarnecido de un jugoso guiso de tomate al tomillo, espinacas rehogadas en su punto, espárragos crujientes y una salsa holandesa gratinada realzando la sutileza y delicadeza de la carne del pescado.

Rodaballo 30,00

cangrejo, boletus, nata, judía verde, zanahoria

Rodaballo asado con boletus a la plancha, zanahoria baby y salsa de cangrejo trufada



Rodaballo asado acompañado de juliana de judías verdes y mini verduras sobre una cama de boletus asados y un cordón de cremosa salsa americana de cangrejos a la trufa. EL resultado es una explosión de sabores sólo para los paladares más exquisitos.

Bacalao 26,00

garbanzo, espinaca, pimiento, ajo, tomate, sriracha

Lomo de bacalao confitado sobre guiso de garbanzos con callos de bacalao y salsa vizcaína picante



Lingote de bacalao desalado y sin espinas, confitado en AOVE a baja temperatura y servido sobre un guiso de callos de mar con garbanzos aderezado con un sofrito picante de pimiento, tomate y cebolla. Recuperación de un tradicional potaje andaluz para los amantes de la cuchara.

Todos los productos de la pesca de consumo en crudo y servidos en este establecimiento, han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20°C, durante un período de al menos 24 horas, de acuerdo con lo estipulado en la normativa de prevención de anisakiasis (Real Decreto 1420/2006).



Steak tartar 32,50

solomillo, yema de huevo, AOVE, mostaza, encurtidos, manzanilla, pimienta negra, regañá

Tradicional steak tartar elaborado en cocina al gusto picante del comensal con guarnición de menestra de verduras, mini patatas Primor fritas y regañá de pan cristal



Exquisito solomillo de ternera Selección Yerbas Bajas que sigue un riguroso y estricto control de calidad basado en el proceso de selección de la raza, lugar de procedencia, ganadería, tipo de alimentación recibida del animal y una excelente maduración en seco o dry-aged. Esta clásica elaboración es un canto al sabor y a la textura de la carne cruda picada a cuchillo y adicionada de yema de huevo, AOVE, mostaza, cebolla roja, pepinillos, alcaparras, salsa Worcestershire, Tabasco, sal y pimienta. Lo servimos con una menestra de verduras variadas cocinadas en su punto de cocción, mini patatas fritas en AOVE y tostas crujientes.

Cerdo ibérico y mojo verde 26,50

presa ibérica, cítricos, hierbas aromáticas, jengibre, sésamo, ajo, orejón, ciruela pasa, batata, marrasquino, sishimi togarashi

Presa ibérica marinada en mojo verde especiado con puré de albaricoques secos a la lima, ciruelas, batata asada y aceite confitado al ajo con sishimi togarashi



Jugosa elaboración en la que el cerdo ibérico, confitado y asado a la plancha, se ensambla perfectamente con el dulzor y acidez de los albaricoques secos, el aroma de las especias que marinan la carne, la batata asada y la ajada de las siete especies japonesas, creando un plato de equilibrado contraste y jugosidad.

Solomillo y verduras 34,00

menestra, mini patata, bearnesa

Solomillo de ternera con menestra de verduras, mini patatas Primor fritas y salsa bearnesa



Exquisito solomillo de ternera seleccionada que sigue un riguroso y estricto control de calidad basado en el proceso de selección de la raza, lugar de procedencia, ganadería, tipo de alimentación recibida del animal y una excelente maduración en seco o dry-aged. Lo acompañamos de una menestra de verduras variadas y crujientes en su punto de cocción, mini patatas fritas Primor y una clásica y sabrosa salsa bearnesa elaborada al momento.

Solomillo y foie 35,50

patata, tartufata, brioche, Oporto

Rossini: Solomillo de ternera sobre tostas de pan con parmentier de patata trufada, hígado de pato fresco asado a la plancha y salsa al vino de Oporto



Exquisito solomillo de ternera Selección Yerbas Bajas que sigue un riguroso y estricto control de calidad basado en el proceso de selección de la raza, lugar de procedencia, ganadería, tipo de alimentación recibida del animal y una excelente maduración en seco o dry aged. En nuestra particular versión de este conocido clásico, servimos el tournedó sobre una base de pan brioche tostado que reposa en una parmentier de patata elaborada con mantequilla y pasta de setas y trufa. Completan el plato el foie a la plancha y la salsa al Oporto, redondeando una elaboración de la alta cocina francesa que no ha perdido vigencia desde su creación.



Pichón y risotto 35,00

calabaza, parmesano, trufa

Pichón de sangre deshuesado y asado sobre risotto de calabaza y reducción de su jugo



Exaltación de unos de los platos de aves más exquisitos y finos de la gastronomía. Les presentamos el pichón deshuesado cocinado en su punto sobre un sabroso risotto de arroz con calabaza ligado con el parfait de hígado del ave, trufa y queso parmesano. El resultado es una explosión sensorial que deleitará sus sentidos.

Cochinillo y chutney 32,00

piña, mango, jengibre, ajo, canela, anís estrellado, tomillo, vinagre, grannysmith

Cochinillo asado crujiente con chutney de piña-mango y bastones de grannysmith



Excelente pieza de cochinillo segoviano (pierna, paletilla o costillar) confitado a baja temperatura durante 12 horas a 65°C y asado en horno a 250°C hasta obtener una piel dorada crujiente y apetitosa y una carne blanca y jugosa con sabor y aroma a especias e hierbas frescas. Servido con una golosa compota ácida de piña y mango con verduras y jengibre de lo que resulta una combinación perfecta que deleitará sus sentidos en sabores, texturas y aromas. Imprescindible probarlo.

postres



Pavlova 9,00

limón, yuzu, nata, frutos rojos

Merengue seco crujiente con crema pastelera de limón, confitura de yuzu, chantilly y frutos rojos en texturas



Revisión de un básico de la repostería clásica. Este postre inspirado en honor a la bailarina Anna Pavlova, es un pastel crujiente por fuera y muy cremoso y ligero por dentro. En esta ocasión, para aportar acidez y equilibrar el dulzor del merengue hemos añadido crema de limón y yuzu confitado para crear un postre sabroso, lleno de matices y contrastes que se enriquece con la variedad de los frutos rojos y la suavidad y cremosidad de la nata montada a la vainilla. Para los golosos amantes de los cítricos.

Milhojas 12,00

pera, milhojas, vainilla, caramelo

Pera confitada y caramelizada sobre hojaldre relleno de crema pastelera con helado de vainilla y caramelo líquido.



Clásica elaboración de pastelería donde el crujiente del hojaldre y la carnosidad de la pera cocida en almíbar conviven con el aroma y el sabor de la vainilla en forma de crema pastelera y helado, resultando un postre dulce e intemporal que no le dejará indiferente.

Kadaif 12,00

Kataifi, pistacho, nuez, canela, azahar, miel, limón

Nido de pasta kataifi relleno de frutos secos y bañado en almíbar de miel y azahar con helado de cáscara de limón y hierbabuena



Crujiente y goloso postre de origen turco que tiene como protagonista una masa compuesta por fideos muy finos y largos que se utiliza en la elaboración de postres y dulces de la repostería de Oriente Medio, Grecia y Turquía. Elaborado y homeado en forma de nido, rellenamos esta masa con nueces y pistachos y lo bañamos en almíbar de miel y agua de azahar. El resultado en una pasta almibarada que servimos acompañada de helado de cáscara de limón y praliné de pistachos. El exótico Oriente en nuestra carta de postres.

Crunch 12,00

chocolate, cacao, avellana, caramelo, cacahuete

Helado de avellana sobre bizcocho de cacao, crujiente de Nutella, salsa tofe de Fra Angelico y cacahuete garrapiñado



Inspirado en las chocolatinas de la infancia les ofrecemos un excelente postre creado para los amantes del chocolate. Delicado y jugoso bizcocho de cacao con helado de avellanas, crujiente de oblea con crema de leche, cacao, avellanas y azúcar bañado en chocolate negro, cacahuete garrapiñado con sal maldom, arroz inflado chocolateado y salsa de tofe al aroma de Fran Angélico. Un pecado para los sentidos.



Ensalada de frutas 9,00

maracuyá, Margarita

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de tequila de fruta de la pasión



Postre muy fresco y natural de fruta de temporada, lleno de contrastes y variedad que preparamos al momento y que servimos acompañado de un refrescante sorbete-cóctel de margarita y fruta de la pasión.

Selección de tabla de quesos 16,00

Queso de cabra Andazol (Cádiz)

Queso de oveja madurado emborrado en salvado de trigo "El Bosqueño" (El Bosque, Cádiz)

Queso de cabra Payoyo (Villaluenga del Rosario, Cádiz)

Queso tierno de oveja graso con corteza enmohecida y trufa (Trujillo, Cáceres)

Queso de oveja fundido La Recrema Finca Pascualete (Trujillo, Cáceres)



Selección de sabrosos y variados quesos andaluces con guarnición de mermelada de aceitunas verdes, nueces, gominola de mango, confitura de piquillos y regañás.

Helados y sorbetes artesanos 9,00

Vainilla Bourbon

chocolate belga

turrón

pistacho

caramelo

yogur

coco

canela ...

Limón

frambuesa

naranja

fruta de la pasión

mandarina

manzana verde ...

Variada selección de sorbetes y helados artesanos que pueden ser combinados según el gusto del comensal.

