



ALEYSA
ALMUERZO
Lunch

PARA COMPARTIR - TO SHARE - À PARTAGER

Jamón ibérico de bellota con regañá 🍷🍴🍴🍴🍴🍴 19,00€
de ajo negro y curry

Acorn-fed Iberian ham with black garlic and curry regañá (breadstick)

Jambon ibérique de bellota avec regañá (petit toast carré) à l'ail noir et au curry

Queso de oveja curado con piquitos de pan 🍷🍴 14,00€

Cured sheep's cheese with breadsticks

Fromage de brebis affiné accompagné de gressins

Surtido de croquetas caseras 🍷🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴🍴 12,00€

Selection of homemade croquettes

Assortiment de croquettes maison

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Surtido de Gyozas variadas 🍷🍴🍴🍴🍴🍴🍴 13,50€

(verduras, langostinos, pollo y cerdo) con salsa de soja y sésamo

Selection of Gyozas (vegetables, prawns, chicken and pork)
with soy sauce and sesame

Assortiment de Gyozas variés (légumes, grosses crevettes, poulet et porc)
avec de la sauce de soja et du sésame

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Crujiente de langostinos envuelto 🍷🍴🍴 19,00€
en hilo de patata con salsa sweet chili

Crunchy potato-string wrapped shrimps
served with a sweet chili sauce

Croquants de crevettes enveloppées de fil de
pomme de terre à la sauce sweet chili

DE LA TIERRA Y EL MAR AL PLATO - FROM THE LAND AND THE SEA TO THE PLATE - DE LA TERRE ET LA MER À L'ASSIETTE

Crema de verduras de la huerta con pan crujiente 🍷 12,00€

Vegetable cream with crunchy bread

Crème de légumes du potager accompagnée de pain croustillant

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Crema de calabaza al coco-curry 🍷🍴🍴🍴🍴 13,00€

Pumpkin and coconut-curry cream

Crème de courge au curry-noix de coco

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Ensalada Aleya 🍷🍴🍴🍴🍴 16,50€

Mezclum de lechugas seleccionadas, queso de cabra caramelizado, nueces tostadas,
arándanos secos, pipas de calabaza y vinagreta balsámica de Módena y miel de flores

Aleya salad

A mix of selected lettuce leaves, caramelized goat cheese, roasted walnuts, dried
cranberries, pumpkin seeds and balsamic vinegar of Modena and blossom honey

Salade Aleya

Mesclun de laitues sélectionnées, fromage de chèvre caramélisé, noix grillées, canneberges
séchées, graines de courge et vinaigrette balsamique de Modène et miel de fleurs

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

- Ensalada César** 🍴🌱🥗🍷🥑🥒🥕🥔🥬🥒🥑🥒🥑 18,00€
 Lechuga romana, pollo crunch, parmesano, pan de ajo y salsa César
 Caesar salad
 Romaine lettuce, crunchy chicken, parmesan, garlic bread and Caesar sauce
Salade César
 Laitue romaine, poulet croquant, parmesan, pain à l'ail et sauce César
 Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne
- Ensalada mediterránea** 🍴🌱🥗🍷🥑🥒🥕🥔🥬🥒🥑🥒🥑 16,00€
 Mezclum de lechugas seleccionadas, tomate kumato, atún, aguacate, cebolla roja, zanahoria, aceitunas negras y vinagreta de jerez
 Mediterranean salad
 A mix of selected lettuce leaves, kumato tomato, tuna, avocado, red onion, carrot, black olives and sherry vinaigrette
Salade méditerranéenne
 Mesclun de laitues sélectionnées, tomate kumato, thon, avocat, oignon rouge, carotte, olives noires et vinaigrette de xérès
 Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne
- Ensalada caprese** 🍴🌱🥗🍷🥑🥒🥕🥔🥬🥒🥑🥒🥑 16,00€
 Tomato kumato, mozzarella fresca, aceitunas negras y vinagreta de albahaca
 Caprese salad
 Kumato tomato, fresh mozzarella, black olives and basil vinaigrette
Salade caprese
 Tomato kumato, mozzarella fraîche, olives noires et vinaigrette de basilic
 Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne
- Ensalada Waldorf** 🍴🌱🥗🍷🥑🥒🥕🥔🥬🥒🥑🥒🥑 16,00€
 Mezclum de lechugas seleccionadas con manzanas ácidas y dulces, pasas de Málaga, nueces, apio, rábanos y salsa mayonesa con yogur, mostaza antigua y miel de flores
 Waldorf salad
 Selected lettuce mesclun with acid and sweet apples, Málaga raisins, walnuts, celery, radishes and a mayonnaise with yoghurt, old-style mustard and blossom honey
Salade Waldorf
 Mesclun de laitues sélectionnées, pommes acides et sucrées, raisins secs de Málaga, noix, céleri, radis et sauce mayonnaise au yaourt, moutarde ancienne et miel de fleurs
 Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne
- Poke de salmón** 🍴🌱🥗🍷🥑🥒🥕🥔🥬🥒🥑🥒🥑 26,00€
 Ensalada de salmón fresco marinado en soja y cítricos con espinacas baby, quinoa blanca y roja, aguacate, alga wakame, edamame, ajetes, zanahoria, cebolla roja, guisantes crujientes de wasabi, nabo daikon y sésamo
 Salmon Poke bowl
 Fresh marinated salmon salad with soy and citrus with baby spinach leaves, white and red quinoa, avocado, wakame seaweed, edamame, garlic sprouts, carrot, red onion, crunchy wasabi green peas, Daikon turnip and sesame
Poké au saumon
 Salade de saumon frais mariné dans du soja et des agrumes avec des pousses d'épinards, quinoa blanche et rouge, avocat, algue wakame, edamame, ail tendre, carotte, petits pois croquants au wasabi, navet daikon et sésame

NUESTROS PLATOS INTERNACIONALES - OUR INTERNATIONAL DISHES - NOS PLATS INTERNATIONAUX

Espaguetis boloñesa con mozzarella gratinada 🍝🌱🥘🍷🍴 14,00€
Spaghetti Bolognese with mozzarella au gratin
Spaghetti bolognaise à la mozzarella gratinée

Espaguetis carbonara 🍝🥘🍷🍴 13,00€
Spaghetti carbonara
Spaghetti carbonara

Wok de noodles con verduras, langostinos y salsa teriyaki 🍝🌱🥘🍷🍴 18,00€
Wok of noodles with vegetables, prawns and teriyaki sauce
Wok de noodles aux légumes, crevettes et sauce teriyaki
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Wok de noodles con verduras, presa ibérica y salsa hoisin 🍝🌱🥘🍷🍴 19,00€
Wok of noodles with vegetables, Iberian pork and hoisin sauce
Wok de noodles aux légumes, presa ibérique et sauce hoisin
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Curry rojo al tamarindo con pollo, langostinos y arroz basmati con cacahuets y cilantro 🍝🥘🍷🍴 21,00€
Tamarind red curry with chicken, prawns and basmati rice with peanuts and coriander
Curry rouge au tamarin avec du poulet, crevettes et riz basmati avec des cacahuètes et de la coriandre
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Pizza margarita con salsa de tomate y mozzarella 🍷🍴 14,00€
Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella
Pizza margherita à la sauce tomate et mozzarella

Pizza margarita con salsa de tomate, mozzarella, verduras y champiñones 🍷🍴 15,00€
Pizza Margherita with tomato sauce, mozzarella, vegetables and mushrooms
Pizza margherita à la sauce tomate, mozzarella, légumes et champignons

Pizza caprichosa con jamón york, champiñones y bacon 🍷🍴 16,00€
Pizza capricciosa with cooked ham, mushrooms and bacon
Pizza capricieuse au jambon cuit, champignons et bacon

BOCADOS SABROSOS - TASTY BITES - BOUCHÉES SAVOUREUSES

- Sándwich Club Aleysa** 🍷🍷🍷🍷🍷 18,00€
Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, mezclum de lechugas, tomate, jamón york, queso, pollo braseado, bacon, mayonesa y huevo frito
Aleysa Club Sandwich
Toasted sliced bread with butter, mixed lettuce leaves, tomato, cooked ham, cheese, braised chicken, bacon, mayonnaise and fried egg
Sandwich Club Aleysa
Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, unmmesclun de laitoes, tomate, jambon cuit, fromage, poulet rôti, bacon, mayonnaise et ouef frit
- Sándwich mixto** 🍷🍷🍷🍷 12,00€
Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, jamón york y queso fundido
Ham and cheese mixed sandwich
Toasted sliced bread with butter, cooked ham and melted cheese
Sandwich jambon-fromage
Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, jambon cuit et fromage fondu
- Hamburguesa de ternera** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 19,00€
Hamburguesa de ternera, bacon, queso Edam, cebolla roja asada, hojas frescas de lechuga, tomate y mantequilla de especias
Beef burger
Beef burger, bacon, Edam cheese, roasted red onion, fresh lettuce leaves, tomato and spiced butter
Hamburger de bœuf
Hamburger de bœuf, bacon, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate, oignon croustillant et ketchup
- Sándwich de salmón ahumado** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 20,00€
Rebanadas de pan de semillas tostadas, salmón ahumado, lechuga, tomate, aguacate y salsa tártara
Smoked salmon sándwich
Toasted slices of seed bread, smoked salmon, lettuce, tomato, avocado and tartar sauce
Sandwich de saumon fumé
Tranches de pain aux graines grillées, saumon fumé, laitue, tomato, avocat et sauce tartare
- Campero de pollo** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 16,00€
Pan mollete, pechuga de pollo, queso Edam, hojas frescas de lechuga, tomate y mayonesa
Chicken campero
Mollete bread (white and round), chicken breast, Edam cheese, fresh lettuce leaves, tomato and mayonnaise
Campero de poulet
Pain mollete (pain rond, tendre et blanc), blanc de poulet, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate et mayonnaise
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne
- Brioche de bacon ahumado** 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 19,00€
Pan brioche con bacon ahumado inglés, queso de cabra, rúcula, tomate, salsa barbacoa y mostaza
Smoked bacon brioche
Brioche bread with English smoked bacon, goat cheese, rocket, tomato, barbecue sauce and mustard
Brioche au bacon fumé
Pain brioché au bacon anglais fumé, fromage de chèvre, roquette, tomate, sauce barbecue et moutarde


**Nuestros sándwiches y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

**Our sandwiches and burgers are accompanied by fries

**Nos sandwichs et nos hamburgers sont accompagnés de pommes de terre frites

NUESTROS ARROCES - OUR RICE DISHES - NOS RIZ

Arroz caldoso de bogavante (min 2 personas)  **32,00€**
Rice in broth with lobster (min. 2 people)
Riz dans son jus au homard (min 2 personnes)


Arroz de pollo, secreto y jamón ibérico con espárragos  **24,00€**
(min 2 personas)
Rice with chicken, Iberian secreto and Iberian ham with asparagus
(min. 2 people)
Riz au poulet, secret et jambon ibériques et asperges (min 2 personnes)

NUESTROS PESCADOS FRESCOS DEL DIA - OUR FRESH FISH OF THE DAY - NOS POISSONS FRAIS DU JOUR

Corvina salvaje a la plancha  **29,50€**
Grilled wild corvina
Courbine sauvage grillée

Lubina a la plancha  **34,00€**
Grilled wild sea bass
Loup sauvage grillé

Salmón a la plancha  **29,00€**
Grilled salmon
Saumon grillé

****Nuestros pescados van acompañados de verduras, mini patatas fritas y salsa tártara** 

****Our fish dishes are accompanied by vegetables, mini fries and tartar sauce**

****Nos poissons sont accompagnés de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce tartare**

NUESTRAS CARNES SELECCIONADAS - OUR SELECTED MEATS - NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

Solomillo de ternera a la plancha **33,00€**
Grilled beef sirloin
Filet de bœuf grillé

Preso ibérica confitada a baja temperatura y asada a la plancha  **24,00€**
Confit iberian pork cooked at a low temperature and grill-roasted
Preso ibérique confite à basse température et grillée

Pechuga de pollo a la plancha con aromáticos a las finas hierbas 18,00€
 Grilled chicken breast with aromatic herbs
Blanc de poulet grillé aux aromatiques et aux fines herbes

**Carnes acompañadas de verduras, mini patatas fritas y salsa chimichurri 🍴🌿🍟🥗🍷

**Meat dishes accompanied by vegetables, mini fries and chimichurri sauce

**Les viandes sont accompagnées de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce chimichurri

Magret de pato con arroz basmati, verduras salteadas, setas y salsa hoisin 23,00€
 Duck magret with basmati rice, sautéed vegetables, mushrooms and hoisin sauce

Duck magret with basmati rice, sautéed vegetables, mushrooms and hoisin sauce

Magret de canard avec riz basmati, légumes sautés, champignons et sauce hoisin

NUESTROS POSTRES - OUR DESSERTS - NOS DESSERTS

Soufflé de chocolate caliente con helado de vainilla 12,00€
 Hot chocolate soufflé with vanilla ice cream

Soufflé au chocolat chaud avec glace à la vanille

Tartaleta de limón merengada con sorbete de frambuesa 9,00€
 Lemon meringue tart with raspberry sorbet

Tartelette de citron meringuée avec un sorbet à la framboise

Fruta fresca de temporada 9,00€
 Seasonal fresh fruit

Fruits frais de saison

Helados artesanos 9,00€
 Artisan ice creams

Glaces artisanales

Vainilla Bourbon	Bourbon vanilla	Vanille bourbon
chocolate belga	Belgian chocolate	chocolat belge
turrón	nougat	nougat
pistacho	pistachio	pistache
caramelo	caramel	caramel
yogur	yoghurt	yaourt
coco	coconut	coco
canela	cinnamon	cannelle

Sorbetes artesanos 9,00€
 Artisan sorbets

Sorbets artisanaux

Limón	Lemon	Citron
frambuesa	raspberry	framboise
naranja	orange	orange
fruta de la pasión	passion fruit	fruit de la passion
mandarina	mandarin	mandarine
manzana verde	green apple	pomme verte

Yogurt griego cremoso con gelée de violetas y nueces caramelizadas 9,00€
 Creamy Greek yoghurt with a violet jelly and candied walnuts

Creamy Greek yoghurt with a violet jelly and candied walnuts

Yaourt grec crémeux et gelée de violettes et noix caramélisées

