

Restaurante "El Claustro"

ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS/ENTRÉES FROIDES

Tabla de ibéricos   **14,00 €**

Iberian cold-cut platter/Assortiment de produits du porc ibérique

Jamón Gran Reserva de Jabugo **16,00 €**

Iberian ham platter/Jambon ibérique

Tabla de Quesos    **14,00 €**
Cheese platter/Plateau de fromages

Paté de Ave con compota de Manzana al Pedro Ximénez      **8,50 €**
Homemade Pâte with Apple Compote and P.X./Pâté avec compote de pommes et Pedro Ximénez

Pastel de Cabracho casero con salsa de Guacamole      **8,00 €**
Scorpion fish cake with Guacamole Sauce/Gâteau de poisson scorpion maison avec sauce de guacamole


Gambitas cocidas o a la plancha   **15,00 €**
Boiled or grilled shrimps/Crevettes bouillies ou grillées

Langostinos cocidos o a la plancha   **12,50 €**
Boiled or grilled King prawns/Caramotes au court-bouillon

ENTRADAS CALIENTES

HOT STARTERS/ENTRÉES CHAUDES

Croquetas caseras de jamón ibérico a la hierbabuena    **8,00 €**
Iberian ham and mint croquettes/ Croquettes maison de Jambon ibérique au menthè

Surtido de croquetas caseras (choco, jamón ibérico y bacalao)      **8,00 €**
Assortment of croquettes (squids, ham and codfish)/ Assortiment de croquettes(seiches, jambon et morue)

Pimientos del piquillo rellenos de carne o gambas        **8,00 €**
Stuffed Peppers with meat or shrimps/ Poivrons grillés farcis de viande ou de crevettes



Berenjenas en salsa de mariscos con langostinos     **9,00 €**
Aubergines in seafood sauce with prawns/ Aubergines à la sauce de fruits de mer et crevettes

Crujiente de queso y puerros con reducción de Pedro Ximénez    **9,00 €**
Crunchy cheese and leeks with P.X. reduction/ Croquant de fromage et poireaux aux réduction P. X.

Tostas de jamón ibérico con salmorejo   **10,00 €**
Iberian ham toasts with "Salmorejo"/ Du pain grillé avec jambon ibérique et "Salmorejo"

Tostas de Alboronía con anchoas y alioli     **9,00 €**
Ratatouille toasts with anchovies and garlic mayonnaise/ Du pain grillé avec ratatouille aux anchois et aioli

Albondiguillas de merluza en salsa verde con gulas del Norte     **10,00 €**
Hake-balls in green sauce with baby eels/ Quenelles de colin en sauce verte avec alevin d'anguilles

Huevos rotos con jamón ibérico   **10,00 €**
Scrambles eggs with potatoes, peppers and Iberian ham/ Oeufs brouillés au jambon ibérique (avec poivrons et des pommes de terre)

Revuelto de setas con gambas    **10,00 €**
Scrambles eggs with mushrooms and prawns/ Oeufs brouillés aux champignons et crevettes

PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante "El Claustro"

ENSALADAS Y VERDURAS

SALADS AND VEGETABLES/SALADES ET LÉGUMES

Ensalada "Alboran"(Lechuga, verdura asada, pollo asado, crujiente de cebolla)  **9,00 €**

"Alboran" Salad(lettuce,grilled vegetables, roasted chicken and crunch onions)/ Alboran Salade: laitue, légumes grillés, poulet rôti et l'oignon croustillant

Ensalada templada de Queso de Cabra y Crujiente de Jamón Ibérico con Frutos Secos y Vinagreta de

Miel    **9,00 €**

Grilled goat cheese salad with Iberian ham/salade tiède avec du fromage de chèvre et jambon ibérique croustillant aux fruits secs et de miel

Cogollitos de Tudela con Anchoas y Jamón Ibérico   **10,00 €**

Small lettuce with Anchovies and Iberian ham/Coeurs de laitues avec des anchois et du jambon ibérique

Parrillada de Verduras **9,00 €**

Grilled vegetables/Légumes grillés

SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND CREAMS/SOUPES

Sopa de Pescados y Mariscos      **8,00 €**

Fish and Seafood Soup/Soupe de fruits de mer

Crema de Espárragos Verdes con Vieiras    **9,00 €**

Asparagus cream with scallops/Crème d'asperges vertes avec des coquilles Saint-Jacques

Sopa de Picadillo con Huevo duro y Jamón Ibérico    **7,00 €**

"Picadillo" Soup(with ham chunks and diced hard-boiled eggs/Soupe avec jambon en dés aux oeufs durs

Gazpacho Andaluz   **7,00 €**

Andalusian "Gazpacho"(cold vegetable soup/Gazpacho Andalou (soupe froide de légumes et mie de pain)

ARROCES Y PASTAS

RICE AND PASTA/RIZ ET PÂTES

Paella Mixta      **10,00 € (min. 2 pers.)**

Mixed "Paella" /"Paella" mixte

Arroz Negro con choco y alioli de almendras tostadas      **9,50 € (min. 2 pers.)**

Black rice with Squids and almonds mayonnaise/Riz noir avec seiches et alioli d'amandes

Paella de Verduras  **9,50 € (min. 2 pers.)**

Vegetables "Paella"/"Paella" de légumes

Arroz caldoso con pescados y mariscos al azafrán    **12,00 € (min. 2 pers.)**

Soupy saffron rice with seafood/riz aux fruits de mer au safran

Tagliateli de Espinacas con salmón a la crema       **8,00 €**

Spinach Tagliatelle and salmon cream/tagliatelles d'épinards á la crème de saumon

Fetuccini con Verduritas y langostinos a la crema       **9,50 €**

Fettuccine with vegetables and prawns cream/Fettuccini avec legumes á la crème de crevettes

PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS

Restaurante "El Claustro"

CARNES

MEATS/VIANDES

Rabo de Toro con Patatas Bastón y Romero      **14,00 €**
Oxtail stew with stick potatoes and rosemary/Oxtail avec pommes de terres et romarin

Secreto Ibérico a la Parrilla con Setas y Jamón    **13,75 €**
Roast iberian pork fillets with mushrooms and ham/Filets grillés de porc ibérique avec champignons et jambon

Entrecote de ternera al Gusto **21,00 €**
Veal entrecote/Entrecôte de veau

T-Bone Steak de Ternera al Gusto **27,00 €**
T-Bone Steak/Bifteck d'Aloyau

Paletilla Cordero Lechal con Patatas a lo Pobre       **25,00 €**
Roast lamb leg with potatoes and vegetables/Gigot d'agneau rôti avec pommes de terre et légumes

Solomillo de Ternera con guarnición **19,50 €**
Veal tenderloin garnished/Longe de veau garnie

Parrillada de Carne Mixta         **12,00 € (min. 2 pers.)**
Mixed barbecue/Barbecue mixte

Rollitos de pollo rellenos de jamón y espárragos verdes      **12,00 €**
Chicken rolls stuffed with Ham and Green Asparagus/rouleaux de poulet farcis au jambon et asperges vertes

PESCADOS

FISH/POISSONS

Lomo de Bacalao Confitado con tomate casero y alioli tostado     **14,00 €**
Cod loin with homemade tomatoe and roasted garlic mayonnaise/Morue aux tomates et alioli

Atún Gratinado al Perfume de Ajo      **13,00 €**
Tuna "au Gratin" with Garlic essence/Thon gratin à l'essence de l'ail

Merluza a la Marinera      **13,00 €**
Marinated Hake/Colin mariné

Lomo de San Pedro con textura de Puerros    **15,00 €**
John Dory Fish with leeks cream/Saint-Pierre á la texture de poireaux

Pez Espada a la Meunière    **12,50 €**
Swordfish Meunière/Espadon à la meunière

POSTRES

DESSERTS

Brownie con Helado de Vainilla y chocolate caliente      **5,00 €**
Brownie with Vanilla Ice-Cream and hot chocolate/Brownie avec glace de vanilla et de chocolate chaud

Tocino de Cielo    **4,00 €**
Candied egg-yolk/Flan aux oeufs à la crème

Copa de Helado de Fantasía     **5,00 €**
Mixed ice cream/glace aux fruits secs

Ensalada de fruta con zumo de naranja y miel **4,60 €**
Fruit salad with orange juice and honey/salade de fruits aux jus d'orange et de miel

Porción de Tarta (a elegir)      **4,00 €**
Piece of cake (at your choice)/morceau de gâteau de votre choix

PAN/BREAD/DU PAIN 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO/TAXES INCLUDED/VAT INCLUS