

Restaurante El Claustro

en el Hotel Alborán

ARROCES

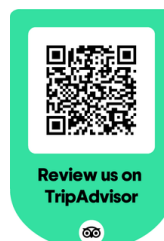
PLATOS VEGIES

POSTRES

ENSALADAS

SOPAS Y CREMAS

CARNES Y PESCADOS



Entradas Frías

TABLA DE IBÉRICOS | 18,00 €

IBERIAN COLD-CUT PLATTER / ASSORTIMENT DE PRODUITS DU PORC IBÉRIQUE

JAMÓN GRAN RESERVA DE JABUGO | 19,50€

IBERIAN HAM PLATTER / JAMBON IBÉRIQUE

TABLA DE QUESOS | 18,00€

CHEESE ASSORTMENT / ASSORTIMENT DE FROMAGES

TARTAR DE AGUACATE, SALMÓN Y TOMATE | 15,00€

AVOCADO, SALMON AND TOMATO TARTARE / TARTAR D'AVOCAT, SAUMON ET TOMATE

TATAKI DE ATÚN SOBRE COMPOTA DE MANGO | 15,00€

TUNA TATAKI ON MANGO COMPOTE / TATAKI DE THON SUR COMPOTEÉ DE MANGUE

GAMBITAS COCIDAS O A LA PLANCHA O AL AJILLO | 18,50€

BOILED OR GRILLED OR SCAMPI SHRIMPS / CREVETTES BOUILLES OU GRILLES OU SCAMPI

Entradas Calientes

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO A LA HIERBABUENA | 10,50 €

IBERIAN HAM AND MINT CROQUETTES / CROQUETTES MAISON DE JAMBON IBÉRIQUE AU MENTHÈ

SURTIDO DE CROQUETAS: JAMÓN IBÉRICO, CHOCO Y BACALAO | 11,00€

ASSORTMENT OF CROQUETTES: IBERIAN HAM, SQUIDS AND CODFISH / ASSORTIMENT DE CROQUETTES: JAMBON IBÉRIQUE, SEICHES ET MORUE

TOSTAS DE ALBORONÍA CON ANCHOAS Y ALIOLI | 11,00€

RATATOUILLE TOASTS WITH ANCHOVIES AND ALIOLI / DU PAIN GRILLÉ AVEC RATATOUILLE AUX ANCHOIS ET ALIOLI

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO | 13,00€

SCRAMBLE EGGS WITH POTATOES, PEPPERS AND IBERIAN HAM / OEUFS BROUILLÉS AU JAMBON IBÉRIQUE AVEC POIVRONS ET DES POMMES DE TERRE

CHOQUITOS A LA PLANCHA | 15,00€

GRILLED LITTLE SQUIDS / PETITS CALAMAR GRILLÉS

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

www.hotelesalboran.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70

— Ensaladas y Verduras

ENSALADA DEL CHEF: LECHUGA, TOMATE, QUESO FRESCO, AGUACATE, POLLO Y MOSTAZA | 11,00 €

CHEF SALAD: LETTUCE, TOMATO, FRESH CHEESE, AVOCADO, GRILLED CHICKEN AND MUSTARD / SALADE DU CHEF: LAITUE, TOMATE, FROMAGE, AVOCAT, POULET ET MOUTARDE À LA ANCIENNE

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE CON PIÑONES A LA MOSTAZA DE MIEL Y ENELDO | 12,00€

SMOKED SALMON AND AVOCADO SALAD WITH PINE NUTS AND HONEY MUSTARD AND DILL / SALADE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT AUX PIGNON DE PIN AVEC MOUTARDE AU MIEL ET ANETH

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO CON FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE MIEL | 11,00€

GRILLED GOAT CHEESE SALAD WITH IBERIAN HAM, NUTS AND HONEY VINAIGRETTE / SALADE TIÈDE AVEC DU FROMAGE DE CHÈVRE ET JAMBON IBÉRIQUE AVEC FRUIT SECS ET VINAIGRETTE AU MIEL

PARRILLADA DE VERDURAS | 11,00€

GRILLED VEGETABLES / LÉGUMES GRILLÉS

— Sopas y Cremas

GAZPACHO ANDALUZ (EN TEMPORADA) | 8,50 €

COLD VEGETABLES SOUP / SOUPE FROIDE DE LÉGUMES ET MIE DE PAIN

SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS | 11,00€

FISH AND SEAFOOD SOUP / SOUPE DE FRUITS DE MER

SOPA DE PICADILLO | 10,00€

CHICKEN SOUP / SOUPE DE POULET

CREMOSO DE PATATA CON GAMBÓN ASADO | 12,50€

CREAMY POTATO WITH ROAST PRAWN / POMME DE TERRE CRÉMEUSE AUX CREVETTES RÔTIÉS

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

www.hotelesalboran.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70

Entradas

AGUACATE CON PERLAS DE TOMATE Y CRUJIENTE DE MAIZ | 11.00€ 

AVOCADO WITH TOMATO PEARLS AND CRUNCHY CORN / AVOCAT AU PERLES DE TOMATE ET MAÏS CROQUANT

ENSALADA DE GARBANZOS CON ADEREZO DE TAHINI Y CUBITOS DE ORO

| 12,00€  

CHICKPEAS SALAD WITH TAHINI DRESSING AND GOLDEN CUBE / SALADE DE POIS CHICHES AVEC VINAIGRETTE AU TAHINI CUBE DORÉ

CREMA DE PUERROS CON SALTEADO DE SETAS | 9.50€ 

LEEKS CREAM WITH SAUTEED MUSHROOMS / CRÈME DE POIRE AU CHAMPIGNONS SAUTÉD

ARROZ CON WOK DE VERDURAS | 10.00€ 

RICE WITH VEGETABLES WOK / RIZ AU WOK DE LÉGUMES

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS | 10.50€

SCRAMBLED EGGS WITH GREEN ASPARAGUS / ŒUFS BROUILLÉS ET ASPERGES

PARRILLADA DE VERDURAS | 11.00€ 

GRILLED VEGETABLES / LÉGUMES GRILLÉS

Principales

HAMBURGUESA (CON O SIN QUESO), TOMATE, CEBOLLA Y AGUACATE

| 12.50€  

BURGUER (WITH OR WITHOUT CHEESE) . TOMATO. ONION AND AVOCADO / HAMBURGER (AVEC OU SANS FROMAGE), TOMATE. OIGNON ET AVOCAT

BROCHETAS DE CARNE (KEFTAS) | 12.00€  

MEAT BROCHETTES (KEFTAS) / BROCHETTES DE VIANDE (KEFTAS)

PIZZA VEGETAL | 11.00€

VEGETABLES PIZZA / PIZZAAUX LÉGUMES

CURRY ROJO DE ALBÓNDIGAS CON ARROZ | 15.50€  

RED CURRY MEATBALLS WITH RICE / ROUGUE CURRY BOULETTES AU RIZ

CARRILLADA CON PURÉ DE PATATAS | 16.00€  

CHEEKS WITH MASHED POTATOES / JOUES AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE ALMENDRAS | 16.00€  

MEATBALLS IN ALMOND SAUCE / BOULETTES DE VIANDE EN SAUCE AUX AMANDES

PAELLA DE VERDURAS | 15.00€ (POR PERSONA/MIN. 2 PAX.) 

VEGETABLES PAELLA / PAELLA DE LÉGUMES

CONSULTE NUESTROS VINOS VEGANOS

ORDER OUR VEGAN WINES / COMMANDEZ NOS VINS VEGAN

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

www.hotelesalboran.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



Arroces y Pastas

PRECIOS PARA EL ARROZ POR PERSONA Y MÍNIMO 2 PERSONAS

RICE PRICES PER PERSON AND MINIMUM 2 PAX / PRIX DU RIZ PAR PERSONNE ET MINIMUM 2 PERSONNES

PAELLA CON MARISCOS | 20,00 €

SEAFOOD PAELLA / PAELLA AUX FRUITS DE MER

PAELLA MIXTA | 17,00€

MIXED PAELLA / PAELLA MIXTE

ARROZ NEGRO CON CHOCO Y ALIOLI DE ALMENDRAS TOSTADAS | 17,00€

BLACK RICE WITH SQUIDS AND ALMONDS ALIOLI / RIZ NOIR AVEC SEICHES ET ALIOLI D'AMANDES

PAELLA DE VERDURAS | 15,00€

VEGETABLES PAELLA / PAELLA DE LÉGUMES

ESPAGUETIS CON SALSA BOLOÑESA O CARBONARA | 10,00€

SPAGHETTI BOLOGNESE OR CARBONARA / SPAGHETTI BOLOGNAISE OU CARBONAR

Carnes

RABO DE TORO CON PATATAS BASTÓN Y ROMERO | 19,00 €

OXTAIL STEW WITH STICK POTATOES AND ROSEMARY / OXTAIL AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN

SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SETAS Y JAMÓN | 19,00€

ROAST IBERIAN PORK FILLETS WITH MUSHROOMS AND HAM / FILETS GRILLÉS DE PORC IBÉRIQUE AVEC CHAMPIGNONS ET JAMBON

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO | 26,00€

VEAL ENTRECOTE / ENTRECÔTE DE VEAU

T-BONE STEAK DE TERNERA AL GUSTO | 33,00€

T-BONE STEAK / BIFTECK D'ALOYAU

PATITA DE CORDERO LECHAL CON PATATAS A LO POBRE | 28,00€

ROAST LAMB LEG WITH POTATOES AND VEGETABLES / GIGOT D'AGNEAU RÔTI AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUME

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN | 25,00€

VEAL TENDERLOIN / LONGE DE VEAU GARNIE

POLLO CON SALSA DE CURRY Y FRUTAS CON ARROZ | 14,00€

CHICKEN WITH CURRY SAUCE AND FRUITS AND RICE / POULET AVEC CURRY PLONGER AUX FRUITS ET RIZ

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,20 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

www.hotelesalboran.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



HOTELES ALBORÁN
ALGECIRAS - CHICLANA
HOTEL ALBORÁN ALGECIRAS

Pescados

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TOMATE CASERO Y ALIOLI TOSTADO

| 18,00 €

COD LOIN WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AND ROASTED ALIOLI / MORUE AUX TOMATES ET ALIOLI

MERLUZA SOBRE CREMOSO DE PATATA | 17,00€

HAKE WITH CREAMY POTATOES / COLIN À LA CRÈME DE POMME DE TERRE

LOMO DE SAN PEDRO CON TEXTURA DE PUERROS | 17,00€

JOHN DORY FISH WITH LEEKS CREAM / SAINT-PIERRE Á LA TEXTURE DE POIREAUX

LUBINA A LA ESPALDA | 19,00€

BAKED SEA BASS / LOOUP DE MER AU FOUR

Postres

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE | 6,00 €

BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE / BROWNIE AVEC CRÈME GLACÉ DE VANILLA ET CHOCOLATE CHAUD

TOCINO DE CIELO | 4,50€

CANDIED EGG-YOLK / FLAN AUX OEUFS À LA CRÈME

COPA DE HELADO ALBORÁN | 6,50€

GLASS OF ASSORTED ICE-CREAM WITH NUTS / VERRE DE CRÈME GLACÉE AUX NOIX

ENSALADA DE FRUTAS CON ZUMO DE NARANJA Y MIEL | 5,50€

FRUIT SALAD WITH ORANGE JUICE AND HONEY / SALADE DE FRUITS AUX JUS D'ORANGE ET DE MIEL

PORCIÓN DE TARTA (A ALEGIR) | DESDE 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

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁDABA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



DERIVOS DE AZUFRE / SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCHIS

www.hotelesalboran.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



HOTELES ALBORÁN
ALGECIRAS - CHICLANA
HOTEL ALBORÁN ALGECIRAS

Bodega

VINO DE LA CASA | 9,00 €
TINTO, BLANCO O ROSADO
RED, WHITE OR ROSÉ

TINTOS - RED

YLLERA ROBLE | 19,00 €
D.O. CASTILLA Y LEÓN

MORAGA COSECHA | 12,00 €
D.O. RIOJA

ATHUS JOVEN | 15,00 €
D.O. RIOJA

CUNE CRIANZA | 24,00 €
D.O. RIOJA

VIÑA EGUÍA CRIANZA | 18,00 €
D.O. RIOJA

AVANIEL JOVEN | 16,00 €
BODEGA MONTEABELLÓN
D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE | 24,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO

CARRAMIMBRE ROBLE | 24,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO

MONTEABELLÓN CRIANZA | 42,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO

ICENI | 27,50 €
VINO DE CÁDIZ
BODEGAS TESALIA

VEGANOS - VEGAN

D.O. SOMONTANO | BODEGA LAUS

LAUS JOVEN | 15,00 €
TINTO - RED

LAUS CHARDONNAY | 14,00 €
BLANCO - WHITE

BLANCOS - WHITE

MORAGA | 12,00 €
D.O. RIOJA

JULIA GARCÍA | 14,00 €
D.O. RUEDA | VERDEJO

PROTOS | 18,50 €
D.O. RUEDA | VERDEJO

CONTRAPUNTO | 28,00 €
D.O. RIAS BAIXAS | ALBARIÑO

MARQUÉS DEL SUR | 12,00 €

FRIZZANTE SEMI-DULCE
BODEGA CARMONA, MÁLAGA

MAESTRANTE SEMIDULCE | 16,00 €
VINO DE CÁDIZ
BODEGA BARBADILLO

CASTILLO DE SAN DIEGO | 16,00 €
VINO DE CÁDIZ
BODEGAS BARBADILLO

ROSADOS - ROSÉ

MORAGA | 12,00 €
D.O. RIOJA

LAMBRUSCO | 9,00 €

CAVAS

CAVA BRUT O SEMI | 14,00 €
BODEGA JAUME SERRA

CAVA BENJAMIN | 8,00 €
BODEGA JAUME SERRA

CAVA ESSENTIAL PÚRPURA | 40,00 €
RESERVA BRUT
BODEGA JUVÉ & CAMPS



Bebidas

AGUA MINERAL SIN GAS 0,5 L. | 1,90 €

MINERAL WATER 0,5 L. / DE L'EAU MINÉRALE 0,5 L.

AGUA MINERAL CON GAS 0,5 L. | 2,70 €

SPARKLING WATER 0,5 L. / DE L'EAU GAZEUSE 0,5 L.

BOTELLÍN DE ZUMO | 1,90€

BOTTLE OF JUICE / BOUTEILLE DE JUS

ZUMO DE NARANJA NATURAL | 3,00€

FRESH ORANGE JUICE / JUS D'ORANGE FRAIS

REFRESCOS VARIADOS | 2,50€

SOFT DRINKS / BOISSONS FRAÎCHES

AQUARIUS | 3,25€

CERVEZA SIN ALCOHOL | 2,60€

NON ALCOHOL BEER / BIÈRE SANS ALCOOL

CERVEZA DE BARRIL | 2,50 €

GLASS OF BEER / VERRE DE BIÈRE

TERCIO DE CERVEZA | 2,60€

BOTTLE OF BEER / BOUTEILLE DE BIÈRE

CERVEZAS ESPECIALES: HEINEKEN, GUINNESS, CORONITA,... | 4,50€

IMPORTED BEER / BIÈRE D'IMPORTATION

COPA DE VINO DE LA CASA: RIOJA TINTO, BLANCO O ROSADO | 2,60€

GLASS OF RIOJA: RED. WHITE OR ROSÉ / VERRE DU RIOJA: ROUGE. BLANC OU ROSÉ

COPA DE RIBERA JOVEN, BARBADILLO, BLANCO SECO, VERDEJO | 3,00€

GLASS OF YOUNG RIBERA. BARBADILLO. VERDEJO

COPA DE TIO PEPE, LA INA O MANZANILLA | 3,00€

SHERRY WINE / VIN DE XÉRÈS

COPA DE VINO GENEROSO: ALFONSO, PEDRO XIMÉNEZ, RIO VIEJO, CREAM

O MÁLAGA VIRGEN | 3,00€

GLASS OF FORTIFIED WINE / VERRE DE VIN FORTIFIÉ