

CARTA

*De la mano de nuestro chef David y de su equipo,
Alborada presenta un carta variada de pequeños o
grandes platos para disfrutar en barra o salón.*

Para comenzar

Llegar a la barra es toda una experiencia, un punto de encuentro: pedir una cerveza y no saber por dónde empezar; tenemos ideas para preparar, en ese momento...

- 4.00€ Tartar de Salmón con aguacate
- 4.00€ Carpaccio de atún rojo con wakame
- 4.00€ Ceviche de bacalao con fresno y manzana agria
- 4.00€ Blinis de Guacamole con Salmón macerado en wasabi y salsa de soja

Nuestras ensaladas

Comer en la barra no significa olvidar aquellas costumbres saludables: nuestras verduras tan frescas y sabrosas como sus aderezos...

- 4.00€ Ensalada de jamón de pato y queso curado con espárragos y habitas al Px
- 4.00€ Ensalada de wakame con crujiente de gambas y salsa de soja
- 3.00€ Tomate con Bonito o Ventresca

Para ir entrando en calor

A veces es mejor comer en la barra, porque no tenemos tiempo para la mesa o porque tienes tan buen servicio y las delicias tan cerca, que decides continuar tan bien...

3.00€	Falso Ravioli de Panceta Iberica con Jamón y Parmesano
4.00€	Canelón de Cangrejo Real
1.50€	Croqueta Alborada (und)
4.00€	Patata Rellena de cremoso de Boletus
7.00€	Huevos poché con foie y salsa de trufa
6.00€	Raviolis Rellenos de Foie y salsa de trufa blanca

Para terminar

“Ya que estamos comemos...” Cuantas veces hemos oído estas palabras en nuestra barra, para nosotros significan que la experiencia está siendo buena. Por ello para rematar...

6.00€	Montado de solomillo de ternera con Foie y reducción Px
6.00€	Risotto de Boletus y gamba roja
4.00€	Mini Burger Bull de Angus con mayonesa de mostaza, parmesano
4.00€	Mini Burger de Atún y panceta con crema de soja, cebolla y piquillo
6.00€	Nido de patata con rollito de ternera y champiñones y su salsa
6.00€	Tortilla de Bacalao ajo arriero Risotto de trigo con shitake
5.00€	Risotto de trigo con shitake