



El Restaurant

ALQUERÍA VILCHES



ENTRANTES FRIOS

Ensaladilla rusa "con un toque crujiente" (1-3)	7'00€
Anchoas del cantábrico doble cero sobre lecho de tomate y crema de aguacate (4-7)	11'00€
Timbal de foie, queso de cabra y manzana caramelizada (7)	9'00€

ENTRANTES CALIENTES

Calamar de playa frito a la andaluza, mayonesa amosatazada y picadillo de piñones (1-3-8-10)	9'50€
Clochinas al vapor con aderezo de almendra y ajo (8-13)	7'50€
Gambas al ajillo, gulas, pimentón de la vera y un toque crujiente de maíz (2-4)	10'00€
Tallarines de sépia con espárragos trigueros salteado y salsa de ajo morado y perejil (13)	9'00€
Cazuelita de verduras breseadas, patatas a las finas hierbas y queso provolone (7)	9'25€
Huevos rotos con jamón ibérico y reducción de PX (1-3)	7'50€

NUESTRAS ENSALADAS:

De mozzarella fresca, tomate del mareny, aceitunas negras ,piñones tostados y aceite de albahaca fresca (8)	9'00€
Del terreno, con ventresca de atún , salmón, tomate, huevo y aceitunas verdes (3-4)	9'00€
Vilches con gambas, virutas de jamón, queso feta, cebolla roja y salsa tartara (2-3-7-10)	11'00€

DEL MAR:

Lomo de bacalao confitado en aceite de oliva, pesto de guisantes, cristales de espinacas y jamón crunch (1-4)	11'50
Suprema de salmón al aceite de vainilla, salsa de boletus, espárragos salteados y cherrys al tomillo (4-7)	12'50€

NUESTRAS CARNES:

Carrillada de ternera confitada en su jugo, crema de patata ahumada y nube de queso curado de oveja (7)	10'75€
Centro de entrecotte de añojo, patatas al romero y pimientos del padrón	14'75€
Presa ibérica, verduras al vapor, patatas panadera al romero y salsa romescu (8)	16'50€

- | | | | | |
|--------------|--------------|----------------|---------------------------------|---------------|
| 1 GLUTEN | 4 PESCADO | 7 LACTEOS | 10 MOSTAZA | 13 MOLUSCOS |
| 2 CRUSTACEOS | 5 CACAHUETES | 8 FRUTOS SECOS | 11 GRAMOS DE SESAMO | 14 ALTRAMUCES |
| 3 HUEVOS | 6 SOJA | 9 APIO | 12 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS | |



El Restaurant

ALQUERÍA VILCHES



ARROCES

Pescado:

Arroz de frutos del mar (2-4-13)	10'50€
Arroz negro (2-4-13)	11'00€
Arroz del senyoret (2-4-13)	13'00€
Arroz de marisco y verdura (2-4-13)	12'50€
Arroz de bogavante (2-4-13)	17'50€
Fideua del senyoret (2-4-13)	13'00€

Carne:

Paella tradicional de pollo, conejo y verduras	10'50€
Paella de costillas coliflor y ajos tiernos	11'00€
Arroz de secreto ibérico y setas	12'50€
Fideuà de foie y boletus	14'00€

****NOTA:** Los arroces serán mínimo para dos personas.

****NOTA:** Se podrán escoger solo dos tipos de arroces por mesas completas y previo encargo.

PASTA

Fettuccine al pesto con bacon y boletus (1-8)	9'50€
Rigatoni a la bolognesa con parmesano y albahaca (1-7)	9'00€
Panzerotti relleno con salsa de trufa, foie y setas (1-7)	10'50€

TERMINAMOS CON

Brownie con un crema inglesa, helado de vainilla y tierra de oreo (1-3-6-7-8)	5'50€
Crocantino de canela, dulce de leche y helado de leche merengada (1-6-7)	4'75€
Sopita de coco acompañada de un bizcochito borracho de malibú y crumble de chocolate (1-6-7-8)	4'50€
Torija con chocolate blanco polvo de galleta y helado de turrón (1-6-7-8)	6'00€
Fruta de temporada*	

PARA LOS MAS PEQUES:

Pechuga de pollo empanda y patatas fritas (1-3)	9'00€
Hamburguesa de ternera con patatas fritas (1-3)	8'50€
Macarrones a la bolognesa con queso (1-7)	8'00€

NOTA: Los menús de los niños irán acompañados de bebida y postre.

1 GLUTEN

2 CRUSTACEOS

3 HUEVOS

4 PESCADO

5 CACAHUETES

6 SOJA

7 LACTEOS

8 FRUTOS SECOS

9 APIO

10 MOSTAZA

11 GRAMOS DE SESAMO

12 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

13 MOLUSCOS

14 ALTRAMUCES