

Bienvenidos a Alinea Restaurante

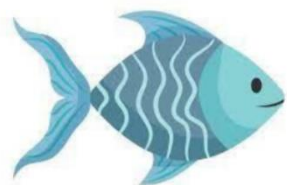
El lugar donde queremos ofrecerles una propuesta diferente. Con productos de Almería, nuestra tierra, ¿y por qué no?, de otras partes del mundo. Nuestro fin es que nuestros comensales disfruten de una buena gastronomía.

Es por ello que le vamos a proponer una carta dinámica, creativa y fresca que se confecciona a diario en función de lo que nos dicte la naturaleza, nuestros comensales, nuestra experiencia y el recuerdo del buen comer para los amantes de la gastronomía. Estamos enfocados siempre en sacar lo mejor de cada producto, pues ellos nos inspiran en recrearnos en elaboraciones succulentas, golosas, con bocados sabrosos y seductores, aplicando al máximo los parámetros de calidad.

Todo ello para, finalmente, poder sorprenderlos. Y que, junto con ustedes, sean los verdaderos protagonistas de este bonito proyecto.

Pequeños grandes bocados

- *Finas croquetas de atún, mantequilla y leche de oveja – 3,5€*
 - *Croquetas de jamón con caña de lomo de Guijuelo – 3€*
- *Albóndiga de vaca madurada, foie, parmentier robuchon y katsuobushi – 5.5€*
 - *Mollete al vapor de atún del almadraba – 4.5€*
- *Anchoa sobada en casa con mantequilla de oveja ahumada y brioche al carbón – 3.5€*
 - *Taco de corvina y pico de gallo – 6€*



Entrantes

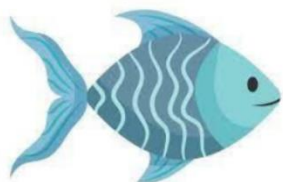
- *Jamón de bellota – 25€*
- *Tabla de quesos – 12€*
- *Burrata con emulsión de albahaca, mermelada de tomate Raf y licuado de pepino Almeriense – 17€*
- *Ensaladilla (como lo haría mi abuela Dolores) machacadita con tenedor, virutas de jamón y anguila caramelizada – 14€*
- *Homenaje al tomate Raf de Almería (perfecto de ave) – 7,5€*

Atún Rojo de Almadraba

- *Tosta de atún y foie – 18€*
- *tiradito de atún, hueva de tobicó, emulsión de ají y tartufo – 20€*
 - *Tartar de atún sobre aguacate a la brasa – 18€*

Del Mar Azul

- *Lubina ahumada, emulsión de eneldo, sopa de mango, zanahoria y curry – 12,50€*
- *Pulpo al carbón, papa calabaza, huevo frito y pimientos padrón – 22€*
 - *Rodaballo al carbón y su pil-pil – 46,50€/kg*
- *Calamar al carbón, salsa de sus interiores al palodú – 19,50€*
 - *Almeja al ajillo/brasa – 18€*
 - *Coquina al vapor/brasa – 19€*



Carnes al carbón y fuego lento

- *Solomillo premium, parmentier de patata robuchon, manzana y foie – 28,50€*
 - *Presa ibérica macerada en ceniza de puerros – 26€*
- *Chuletón de Frisona con 40 días de maduración al carbón – 70€/kg*
- *Canelón de carrillada thai curry, bechamel de cardamomo, queso de cabra y frambuesa – 15,5€*
 - *Lomo bajo de Angus al carbón – 80€/kg*

Vegetariano

- *Parrillada de verduras – 16€*
- *Ensalada de lechuga romana – 16€*
 - *Tartar de tomate – 10€*

Paellas valencianas

(finas y con socarra)

- *Arroz de marisco y pescados de temporada – 21€/persona*
- *Arroz de pulpo y sobrasada con alioli de pimentón y miel – 19€*
 - *Arroz de Presa – 23,5€*

Se-dulcete

- *Crema de arroz con leche caramelizada y canela – 5,5€*
 - *Torrija de brioche, crema de yuzu y coco, salsa de toffe semi-salada y helado de avellana – 8€*
 - *Camembert & Jerez – 6.5€*
 - *Wonka de chocolate – 7€*

