ALINEA

RESTAURANTE

El Restaurante Alinea en Roquetas de Mar se caracteriza por su enfoque en la alta cocina y la fusión de sabores. Basando su esencia en el uso de productos frescos de primera calidad, llevamos a su paladar una mezcla de la cocina tradicional, reinterpretada con las técnicas más vanguardistas.

En nuestra carta podrá encontrar un recorrido gastronómico dividido en ´Inicio del viaje ,´Campo y costa´ , ´La esencia del mar y la tierra´ , y ´Momentos dulces´, que representan los pilares de nuestra cocina. Cada apartado es una invitación a descubrir aromas, texturas y recuerdos que nos conectan con nuestras raíces.

Porque en Alinea creemos que la innovación nace del respeto a lo que fuimos.
Honramos esos guisos de nuestras abuelas, esos sabores de nuestras madres, y las historias que se contaban alrededor de la mesa. Tradición, memoria y emoción se entrelazan para crear una experiencia que celebra el pasado mientras mira al futuro.

Haremos que su experiencia en Alinea sea inolvidable.

En nuestro restaurante, su bienestar es nuestra prioridad. Por eso, contamos con una carta de alérgenos que le permitirá informarse sobre los ingredientes de nuestros platos. No dude en consultar a nuestro personal, quienes estarán encantados en darle su mejor opción. Su salud y su satisfacción son lo más importante para nosotros.

ALINEA
RESTAURANTE

EL INICIO DEL VIAJE

Brioche de kokotxa de bacalao encebollao (El Barquero)	**8.00**
Hojaldre, mantequilla y anchoa de Santoña.	**7.00**
Homenaje Asturias; torto de maíz (Hermanos Manzano)	**5.50**
La concha del Pacífico, curry verde y coco.	**6.50**
Serranito Alinea de picaña ahumada.	**6.00**
Alcachofa al josper, crema de maimones y cecina.	**9.50**
Wantón de txangurro y amontillado (2u)	**9.00**

CAMPO Y COSTA

Puerros brasa, salsa vermut y papada Joselito	**19.00**
Cherrys Tomati&Co, tarantelo y emulsión de piparras	**18.50**
Pimiento palermo, brandada y vizcaina	**18.50**
El tomate ahumado	**18.00**

Servicio pan de masa madre Obrador las Pitas 2.50 U

ALINEA
RESTAURANTE

ESENCIA DEL MAR Y LA TIERRA

Pasta gurullo, jibia y gambas.	**19.00**
Corvina madurada y cuajadera almeriense.	**23.00**
Facera de atún (Petaca chico), cremoso coliflor y aceite de	**23.50**
citronella.	**19.50**
Calamar a la bruta con sobrasada ibicenca.	**22.00**
Pato, crema de legumbres y escabeche de setas	**18.00**
Guiso de cerdo y anguila ahumada.	**18.00**
Chistorra (Okelan) y salsa yema.	**20.00**
Albóndigas de ternera con salsa ajo cabañil.	**26.00**
Bavette de Angus (Miguel Vergara) causa limeña.	**22.00**
Abanico ibérico con patatas al oreganillo de Jaén	

Servicio pan de masa madre Obrador las Pitas 2.50 U

Además de nuestra propuesta habitual, contamos con algunos platos fuera de carta que cambian según el mercado y la inspiración del día. No dudes en preguntarnos , estaremos encantados de contarte qué tenemos hoy.

ALINEA
RESTAURANTE

MOMENTOS DULCES

Torrija brioche, crema de chocolate blanco y lima kaffir.	**8.50**
El café	**8.00**
Mango thai	**8.00**
Chocolate, aceite y palomitas	**8.50**

Ha llegado el momento más dulce del recorrido.

Cada creación es una celebración de la alegría y del placer de compartir.

Permítase detener el tiempo y saborear este instante, donde el dulzor se mezcla con la calma.

"Barriga llena, corazón contento"

Equipo Alinea

.

MENÚ DEGUSTACIÓN IMPROVISADO
Una experiencia SORPRESA pensada para disfrutar.
68€ con maridaje
50€ sin maridaje
(Con reserva previa de 24h)

MENÚ ORÍGENES
Una propuesta más SENCILLA pero llena de sabor
30€ bebidas aparte
(Todos los mediodías de miércoles a viernes)