En Alinea creemos que la cocina comienza mucho antes de encender los fogones. Nace en los recuerdos, en las manos de nuestras abuelas, en los guisos de nuestras madres y en esos aromas que siempre nos devuelven a casa.

Nuestra cocina es un viaje que comienza entre Jaén y Almería, entre la memoria de los guisos de siempre, el mar y la huerta, pero que no entiende de fronteras.

Miramos al mundo con curiosidad, incorporando sabores, técnicas y tradiciones de otras culturas, sin olvidar nunca de dónde venimos.

Recuperamos elaboraciones antiguas, escabeches, encurtidos, fermentaciones y cocciones pausadas, y las hacemos convivir con nuevas influencias, buscando siempre el equilibrio entre tradición, creatividad y emoción.

Nos gusta pensar que cada plato cuenta una historia. Algunas nacen en la cocina de nuestras abuelas; otras, en lugares lejanos. Todas encuentran su sitio en nuestra mesa.

Porque para nosotros cocinar no es solo transformar un producto. Es conservar la memoria, descubrir nuevos caminos y conseguir que un sabor despierte un recuerdo.

Estefanía Marchal Carreño

ALINEA

RESTAURANTE

PEQUEÑOS BOCADOS

POLLO EN PEPITORIA 6.5€
Empanada colombiana con guiso en pepitoria

BRISKET DE ANGUS MIGUEL VERGARA 7€
Ochío · Guiso de brisket · Yema · Encurtido

HOJALDRE 6€
Anchoa · Mantequilla · Piparra

TOMATI&CO 8€
Tosta crujiente · Tomati&Co · Mejillón en escabeche

ALCACHOFA 9.5€
Alcachofa · Ajo cabañil · Cecina de León

BACALAO 12€
Tempurizado · Maíz tostado · Bergamota

CHISTORRA OKELAN 12€
Yema de huevo

Servicio de pan obrador Miguel Ángel y AOVE 1.90 u

VERDURAS

ACELGAS 17€
Acelgas a la brasa · Tuétano · Avellana · Jerez

PUERRO 18.5€
Vermut · Papada Joselito

PESCADOS

RAYA 22€
Ajo colorao · Caldo quemao

PARPATANA 26€
Encebollado · Espinacas a la brasa

PEZ LIMÓN 22€
Cremoso de aguacate ahumado · Crema agria · Manzana

LUBINA LUBIMAR 23€
Aguachile de manzana · Encurtidos

CORVINA 24€
Calabacín · Beurre blanc de palo cortado · Alcaparra

CARNES

PATO 24€
Cremoso de zanahoria · Naranja amarga

CORDERO SIERRA FILABRES 25€
Berenjena filipina · Yogur · Hierbabuena

ABANICO IBÉRICO 25€
Apionabo · Amontillado · Café

BAVETTE MIGUEL VERGARA 26€
Cremoso de ají · Miso · Cebolla encurtida

CONEJO 24€
Guiso de gurullos · Ajo asado · Limón encurtido

POSTRES

FLAN 8.5€
Caramelo salado · Palomitas · Cítricos

CHOCOLATE 70% 8.5€
Cacahuete · Panettone

PASIÓN 8€
Coco tostado · Lima

TORRIJA 8€
Crema de chocolate blanco · Helado de caramelo salado

"Barriga llena, corazón contento¨

MENÚ DEGUSTACIÓN 65 €

Opcionalmente puede añadirse un maridaje de vinos 30€
Reservar 24 h antelación