

# BIENVENIDO

En los próximos minutos podrás vivir una experiencia gastronómica de alto nivel. Esperamos que disfrutes de esta carta tanto como nosotros al crear los platos más exquisitos y singulares de la comarca. El cariño que le prestamos a todos los detalles, el distinguido servicio de nuestro personal y nuestra variada carta, harán que degustes el momento en compañía, grupos o celebraciones. Nuestros espacios te permitirán personalizar tu experiencia prácticamente sin límites.

Periódicamente añadimos nuevos platos a nuestra carta para que siempre disfrutes de experiencias gastronómicas únicas.

## DE LA HUERTA

Ensalada de pollo en escabeche con almendra 15,50

Ensalada color diversión y salud con verduras de temporada 16,25

Ensalada de berros y langostinos marinados con aguacate, daditos de tomate concasse y vinagreta de estragón 13,50

Tomate de temporada especiado con mermelada AOVE y ventresca de caballa 17,50

## VEGETARIANO

Por persona...

Crema de zanahoria y calabaza con leche de coco y jengibre 9,00

Guiso de alforfón con garbanzo 8,50

Membrillo, miel de pino y mozzarella vegana, aguacate, bizcocho aireado de almendra y helado de pimienta 5,75

## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Salchichas de pollo con huevo y patatas fritas 10,00

Pechuga de pollo empanado, mini pizza y patatas fritas 10,00

Macarrones con Tomate 8,00

## PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota y queso Boffard reserva con pan de cristal y tomate 24,00

Jamón ibérico de cebo y queso Boffard reserva con pan de cristal y tomate 17,75

Salmón marinado, brotes tiernos con leche de tigre y tzatziki 15,90

Gazpacho de cerezas con tartar de langostinos y helado de jengibre (Unitario) 7,50

Carpaccio de Presa Ibérica con salsa pekinesa, pepino, manzana y picatostes 14,75

Sashimi de atún con emulsión de tomate de Almería y ajo blanco 15,75

Ravioli de bogavante y cangrejo con ceniza de gamba al ajillo y suquet crema (4 unidades) 17,75

Pulpo rústico con arena de cisco, coulant de patatas y mayonesa de jengibre, ajo asado y crujiente de piquillo 24,50

Tartar de atún con carbón de oliva negra, mirepoix de aguacate y reducción de aceite de sésamo 16,25

Turrón de foie-mi cuit de pato sobre carpaccio de Black Angus, tierra de cebolla caramelizada, aceite de bayas y hoisin de manzana 22,00

Croquetas de jamón ibérico con espuma de boletus y crujiente de trufa (8 unidades) 14,90

Pregunte por nuestras sugerencias del día

## LOS ARROCES

(Mínimo 2 personas. Precio por persona.)

Arroz con pollo y setas de temporada 11,50

Paella mixta 9,50

Paella de marisco 11,50

Arroz caldoso de marisco 12,50

Arroz Negro 9,50

## DE CUCHARA

Puchero del día (Pregunte a nuestro maitre)

## DE NUESTRAS COSTAS

Tataki de atún rojo con salsa sambaizu, mayonesa de kimchi, chutney de mango y verduras frescas 15,25

Corvina asada con alioli negro de mejillones en escabeche y crujiente de papada ibérica 17,50

Lomo de merluza de pincho con verduras frescas sobre fondo de sopa de tomate 14,75

Pregunte por nuestras sugerencias del día

## CARNES DE NUESTRAS DEHESAS

Magret de pato con gel dulce de chili, crujiente de cacahuets y salsa de cebolla y miel 17,75

Presa Ibérica con chips de verduras, puré violeta y alioli de lechuga y kimchi 17,50

Solomillo Black Angus a la parrilla con patatas miga y salsa de foie 22,00

Pregunte por nuestras sugerencias del día

Los productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006, de 1 de Diciembre, sobre prevención en la parasitosis por anisakis, que se sirvan en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.

10% I.V.A. incluido

# POSTRES DE LA CASA

Tiramisú de castaña con cacahuets y muesli 4,50

Cremoso de chocolate con bizcocho de naranja y mango 5,50

Tarta de zanahoria casera con helado de la casa 5,75

Crema suave de queso con crujiente de almendra, gel de frambuesa y fruta de la pasión 5,50

Ensalada de frutas de temporada con helado de fresa y violeta 4,50

Sorbetes Sabores (Consultar sabor del día) 4,25

# VINOS

## Rosados

Lambrusco (Italia) 7,75 €

Peñascal (Castilla y León) 9,50 €

Yllera 5.5 (Rueda) 11,00 €

## Blancos

Mar de Frades (Albariño) 24,00

Martín Codax (Rias Baixas) 18,50

Enate Chardoney 234 (Somontano) 15,25

Yllera 5,5 (Castilla León - Rueda) 11,95

Duquesa de Valladolid (Rueda) 9,90

Jose Pariente Cuvee (Rueda) 45,00

La Guita (Jerez) 12,25

## Cavas y Champán

Juve y Camps Brut Nature 26,00 €

Moet & Chandon Brut Imperial 66,00 €

Champagne Veuve Clicquot 75,90 €

Anna de Codorniu 18,75 €

Sidra El Gaitero Extra 9,00 €

# VINOS

## Tintos

### Ribera del Duero (Crianza)

Matarromera 35,75 €

Protos 26,50 €

Valduero una Cepa 39,50 €

Emilio Moro 31,00 €

De Blas Serrano 29,50 €

Arco de Curiel 18,50 €

Pesquera 29,50 €

Pago de los Capellanes 37,75 €

### Ribera del Duero (Joven)

Protos 15,25 €

Finca Resalso 16,75 €

Arcum (Arco de Curiel) 12,75 €

Balbas 13,50 €

### Rioja (Crianza)

Ramón Bilbao Edición Limitada 22,00 €

Luis Cañas 18,50 €

Luis Cañas 1/2 12,75 €

Ramón Bilbao 16,75 €

Ramón Bilbao 3/8 9,50 €

## Otras denominaciones

### Tierra de Almería

#### Tintos

Cabal (Fuentevictoria) 8,25 €

#### Blancos

Sulayr (Laujar ) 9,00

Bosquet (Laujar ) 9,75

GRACIAS POR TU  
VISITA



HOTEL . RESTAURANTE

---

\*

*Jardines*

---

LA TEJERA