

hotel
JARDINES —
— **LA TEJERA**
restaurante

— Carta —

hotel

JARDINES —
— **LA TEJERA**

restaurante

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 Bouquet de Mezclum y aguacate con gambas salteadas tereyaki y almendras garrapiñadas	15,50
Ensalada de brotes tiernos de calabaza, tomate y bacalao ahumado	14,50
Ensalada templada de endivias con gulas al ajillo, aguacate y crujiente de boniato	12,00
Tomate de Temporada Especiado con mermelada AOVE y Ventresca de Caballa	17,50

Vegetariano

(Por persona)

Ensalada vegana	11,00
Crepe de judías punta y estofado de verduras	8,50
Gnogis de calabaza	9,50
Parrillada de Verduras de Almería con salsa Romesco	8,00

10% I.V.A. incluido

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.

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
Milhojas de foie y manzana con crema de queso de cabra y sardina ahumada	12,50
Pata de pulpo con puré de patata violeta con salsas de ajo y mayonesa de pimentón y jembibre	19,50
Empanadilla Gyoza de pluma ibérica con salsa chili suave y mayonesa de soja (8 unidades)	11,00
Croquetón de montaña con consomé de provolone y jamón (unidad)	3,90
Tortilla ligera de gamba al ajillo con refrito de Tomate de Almería y cremoso de alcaparras	13,75
Canelones de verduras gratinado con bechamel de especias y salsa de soja	15,75
Steak tartar al estilo Tejera con muselina de trufa y helado de mostaza	17,90
Carpaccio de manitas de cerdo (Setas) con aceite de setas de temporada y cremoso de chorizo y foie	16,50

10% I.V.A. incluido

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.

De nuestros mares

Crujiente de atún marinado en salsa de soja y leche de coco, tomate confitado y tierra de aceitunas	14,50
Suprema de Lisa al grill con curry suquet y aire de rúcula con estragón	15,50
Lomo de Bacalao a baja temperatura con coliflor y lengua de buey (Setas)	13,75
Lomo de Rodaballo salvaje asado en salsa tereyaki con salteado de bimi y risotto de jabugo	19,25
Merluza de pincho al vapor y caldo de pimientos verdes y verduras	15,25

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

De cuchara

Puchero del día (Pregunte a nuestro maitre)

10% I.V.A. incluido

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.

Carnes de nuestras dehesas

Solomillo de Ternera con verduras de Almería y patatas y salsa de miel de Sierra de Los Filabres	18,75
Confit de pato con risotto cremoso de fregula, calabaza y escarmorza	16,75
Lomo de Ciervo al vacío en su jugo con setas de temporada y espuma de ibérico	21,00
Presa Ibérica con duxelles de setas y crema de patatas al moscatel	17,50
Lomo bajo con sésamo negro y crujiente de setas shiitake	26,50

Para los más pequeños

Salchicas 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

—
10% I.V.A. incluido

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.

Postres de la Casa

(Precio por persona)

Tiramisú 3 sabores con praliné de dulce de leche	6,75
Tarta casera de queso y chirimoya	4,75
Sorbetes Sabores (Consultar sabor del día)	4,25
Coulant de chocolate con crujiente de almendra, helado de vainilla y estofado de frutos rojos	5,50
Ensalada gourmet de frutas de temporada con hilo de miel de Sierra de Los Filabres (Individual)	4,50
Ensalada gourmet de frutas de temporada con hilo de miel de Sierra de Los Filabres (Compartir)	15,00
Canelón de piña y mousse semi helada de coco con sorbete de piña y ron añejo	6,50

Tintos

Ribera del Duero — Crianza

Matarromera	34,75
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	36,00

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
------------------------	------

Tierra de Almería — Blancos

Sulayr (Laujar)	9,00
Bosquet (Laujar)	9,75

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
Moët & Chandon Brut Imperial	66,00
Champagne Veuve Clicquot	75,90
Anna de Codorniu	18,75
Sidra El Gaitero Extra	9,00



Gracias —
— por su visita