



ALVIENTO
RESTAURANTE

by Quim Gabarró Larios



ALVIENTO

APERITIVOS

Jamón Ibérico al corte y pan con tomate (80 grs)	25.00 €
Burrata con tomate confitado, oliva negra seca y albahaca	15.60 €
Anchoa de 00 con pan de algas y mantequilla de placton	2.80 € Ud
Tabla de salazones	16.80 €
Mantequilla de foie al P.X. con pan de nueces y albaricoque	12.60 €
Navajas a la brasa con mayonesa de kimche	14.00 €

ENTRANTES

Ensalada de ventresca y tomate de temporada	16,80 €
Tartar de salmón con hinojo, aguacate y huevas de trucha	17,60 €
Ceviche de corvina con helado de cilantro y menta	19,40 €
Pulpo a brasa con crema de patata, aceite ahumado y pimentón	18,40 €
Huevo a baja temperatura con parmentier de patata y mojama	12,90 €
Coca de escalivada (cebolla, pimiento rojo y berenjena) con foie caramelizado	12,00 €
Verduras en tempura con salsa romesco	9.40 €
Ensalada de alcachofas asadas con jamón ibérico	15,40 €

Servicio de mesa (pan y mantequilla). 1,95€
IVA 10% INCLUIDO

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, informe a nuestro personal



ALVIENTO

ARROCES

(mínimo 2 personas)

Caldero del Mar Menor con alioli de ajo negro	16,00 €
Arroz caldoso de bogavante	24,00 €
Arroz cremoso de pollo y queso Saint Felicien	16,00 €
Arroz de marisco	19,00 €
Arroz negro	16,50 €
Fideua	16,00 €
Arroz a la cartagenera	16,00 €
Arroz seco a la brasa de magret de pato y piparras a la brasa	19,00 €

OSTRAS

Ostra al natural	4,50 €/ Und
Ostra con caviar	5,00 €/ Und
Ostra con mantequilla de placton	4,75 €/ Und
Ostra con caldo de lacón y pimentón	4,75 €/ Und
Ostra con manzana y caviaroli	5,00 €/ Und
Ostra a la brasa con salsa de ternera y sake	5,00 €/ Und

Servicio de mesa (pan y mantequilla). 1,95€
IVA 10% INCLUIDO

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, informe a nuestro personal



ALVIENTO

PESCADOS

Parpatana de atún con salsa de ternera y setas y crema de apionabo con perifollo	21,00 €
Rodaballo a la brasa con puré de berenjena, col kale y aceite de hierbas mediterráneas	23,00 €
Dorada a la sal sobre brunoise de verduras y sopa thai	18,00 €
Lenguado frito con holandesa espumosa	24,00 €
Rape a la brasa con patata ratte asada, oliva negra y romesco	21,00 €
Pescado del día	s/m

MARISCO FRESCO

Selección del mejor marisco, elegido directamente por nuestro Chef. Consulte al camarero	s/m
---	-----

CARNES

Corte del carnicero con crema de ajo a la vainilla y parmentier de patata	18,80 €
Chuleta de vaca madurada acompañada de ratatouille de verduras	59,40 €/k
Paletilla de cabrito con texturas de manzana a la sidra	18,40 €
Espalda de cochinillo en salsa de cerdo y orejones con garbanzos encebollados	26,80 €
Steak tartar, helado de mostaza de dijón y yema de huevo curada en soja	26,80 €

Servicio de mesa (pan y mantequilla). 1,95€
IVA 10% INCLUIDO

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, informe a nuestro personal



ALVIENTO

POSTRES

Buñuelo asiático de crema de avellana y cacao fundido	7,00 €
“Panotli”, chocolate y sal	6,00 €
Brioche como torrija con toffe y helado de vainilla	6,00 €
Nuestro Asiático. Bizcocho de café con helado de asiático, gel de licor 43 y espuma de leche	7,00 €
Crema de arroz con leche, coco y mango	6,00 €
Tabla de quesos (6 variedades)	8,50 €

Todos nuestros platos están elaborados con los mejores productos de temporada, elegidos personalmente por nuestro Chef en proveedores de confianza.

Por favor, discúlpalos si en algún momento no tenemos disponible alguno de ellos por no poder asegurarte la mayor calidad.

Servicio de mesa (pan y mantequilla). 1,95€
IVA 10% INCLUIDO

Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento, informe a nuestro personal