



RESTAURANTE

El Claustro

EN EL HOTEL ALBORÁN



HOTEL ALBORÁN

ALGECIRAS

ENTRADAS FRÍAS

TABLA DE IBÉRICOS | 20,00 €

IBERIAN COLD-CUT PLATTER / ASSORTIMENT DE PRODUITS DU PORC IBÉRIQUE

JAMÓN GRAN RESERVA DE JABUGO | 22,00€

IBERIAN HAM PLATTER / JAMBON IBÉRIQUE

TABLA DE QUESOS | 20,00€ 

CHEESE ASSORTMENT / ASSORTIMENT DE FROMAGES

RACIÓN DE QUESO MANCHEGO | 17,50€ 

MANCHEGO CHEESE / FROMAGE MANCHEGO

TARTAR DE AGUACATE, SALMÓN Y TOMATE | 16,50€

AVOCADO, SALMON AND TOMATO TARTARE / TARTAR D'AVOCAT, SAUMON ET TOMATE

TATAKI DE ATÚN SOBRE COMPOTA DE MANGO | 16,50€

TUNA TATAKI ON MANGO COMPOTE / TATAKI DE THON SUR COMPOTÉE DE MANGUE

GAMBÓN A LA PLANCHA | 18,50€

GRILLED KING PRAWNS / GAMBAS ROYALES GRILLÉES

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO | 12,50 €

IBERIAN HAM CROQUETTES / CROQUETTES MAISON DE JAMBON IBÉRIQUE

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA | 12,00 € 

FRIED EGGPLANT WITH CANE HONEY / AUBERGINES FRITES AU MIEL DE CANNE

SURTIDO DE CROQUETAS: JAMÓN IBÉRICO, CHOCO Y BACALAO | 12,50€

ASSORTMENT OF CROQUETTES: IBERIAN HAM, SQUIDS AND CODFISH / ASSORTIMENT DE CROQUETTES: JAMBON IBÉRIQUE, SEICHES ET MORUE

TOSTAS DE ALBORONÍA CON ANCHOAS Y ALIOLI | 14,00€

RATATOUILLE TOASTS WITH ANCHOVIES AND ALIOLI / DU PAIN GRILLÉ AVEC RATATOUILLE AUX ANCHOIS ET ALIOLI

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO | 16,00€

SCRAMBLE EGGS WITH POTATOES, PEPPERS AND IBERIAN HAM / OEUFS BROUILLÉS AU JAMBON IBÉRIQUE AVEC POIVRONS ET DES POMMES DE TERRE

CHOQUITOS A LA PLANCHA | 15,00€

GRILLED LITTLE SQUIDS / PETITS CALAMAR GRILLÉS

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS | 13,50€ 

SCRAMBLED EGGS WITH GREEN ASPARAGUS / OEUFS BROUILLÉS ET ASPERGES

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,50 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

 **VEGAN** / VEGANO / VEGAN / VÉGÉTALIEN
 **VEGETARIANO** / VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN

www.hotelesalboranalgeciras.com
restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



ENSALADAS Y VERDURAS

ENSALADA DEL CHEF: LECHUGA, TOMATE, QUESO FRESCO, AGUACATE, POLLO Y MOSTAZA | 12,50 €

CHEF SALAD: LETTUCE, TOMATO, FRESH CHEESE, AVOCADO, GRILLED CHICKEN AND MUSTARD / SALADE DU CHEF: LAITUE, TOMATE, FROMAGE, AVOCAT, POULET ET MOUTARDE À LA ANCIENNE

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE CON PIÑONES A LA MOSTAZA DE MIEL Y ENELDO | 14,00€

SMOKED SALMON AND AVOCADO SALAD WITH PINE NUTS AND HONEY MUSTARD AND DILL / SALADE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT AUX PIGNON DE PIN AVEC MOUTARDE AU MIEL ET ANETH

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO CON FRUTOS SECOS

Y VINAGRETA DE MIEL | 15,00€

GRILLED GOAT CHEESE SALAD WITH IBERIAN HAM, NUTS AND HONEY VINAIGRETTE / SALADE TIÈDE AVEC DU FROMAGE DE CHÈVRE ET JAMBON IBÉRIQUE AVEC FRUIT SECS ET VINAIGRETTE AU MIEL

AGUACATE CON PERLAS DE TOMATE Y CRUJIENTE DE MAIZ | 12.00€ **VEGAN**

AVOCADO WITH TOMATO PEARLS AND CRUNCHY CORN / AVOCAT AU PERLES DE TOMATE ET MAÏS CROQUANT

PARRILLADA DE VERDURAS | 13,00€ **VEGAN**

GRILLED VEGETABLES / LÉGUMES GRILLÉS

SOPAS Y CREMAS

SALMOREJO CON HUEVO DURO

Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO (EN TEMPORADA) | 12,00 €

COLD TOMATO AND BREAD PURÉE WITH BOILED EGG AND IBERIAN HAM / PURÉE FROIDE DE TOMATE ET PAIN AVEC ŒUF DUR ET JAMBON IBÉRIQUE

GAZPACHO ANDALUZ (EN TEMPORADA) | 9,50 € **VEGAN**

COLD VEGETABLES SOUP / SOUPE FROIDE DE LÉGUMES ET MIE DE PAIN

SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS | 14,00€

FISH AND SEAFOOD SOUP / SOUPE DE FRUITS DE MER

SOPA DE PICADILLO | 11,00€

CHICKEN AND PORK SOUP / SOUPE DE POULET ET DE PORC

SOPA DE AJO | 11,00€

GARLIC AND BREAD SOUP / SOUPE À L'AIL ET AU PAIN

CREMA DE PUERROS CON SALTEADO DE SETAS | 11,00€

LEEKS CREAM WITH SAUTEED MUSHROOMS / CRÈME DE POIRE AU CHAMPIGNONS SAUTÉD **VEGAN**

CREMOSO DE PATATA CON GAMBÓN ASADO | 14,00€

CREAMY POTATO WITH ROAST PRAWN / POMME DE TERRE CRÉMEUSE AUX CREVETTES RÔTIES

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,50 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS / DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

VEGAN  VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

www.hotelesalboranalgeciras.com
restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



HAMBURGUESA (CON O SIN QUESO), TOMATE, CEBOLLA Y

AGUACATE | 13.00€



BURGUER (WITH OR WITHOUT CHEESE), TOMATO, ONION AND AVOCADO/ HAMBURGER (AVEC OU SANS FROMAGE), TOMATE, OIGNON ET AVOCAT

CON HUEVO/WITH EGG/AVEC/AVEC ŒUF | 2,00€

PLATO CAMPERO: CHORIZO, PIMIENTO FRITO Y PATATAS

FRITAS | 12.00€



MEAT BROCHETTES (KEFTAS) / BROCHETTES DE VIANDE (KEFTAS)

CON HUEVO/WITH EGG/AVEC/AVEC ŒUF | 2,00€

NUGGETS CON ENSALADA Y PATATAS FRITAS | 12.00€

NUGGETS WITH SALAD AND FRENCH FRIES/NUGGETS AVEC SALADE ET FRITES



CURRY de ALBÓNDIGAS CON ARROZ | 15.50€

RED CURRY MEATBALLS WITH RICE / ROUGUE CURRY BOULETTES AU RIZ



ALBÓNDIGAS CON SALSA DE ALMENDRAS Y PURÉ DE

PATATAS | 16.00€



MEATBALLS IN ALMOND SAUCE WITH MASHED POTATOES / BOULETTES DE VIANDE EN SAUCE AUX AMANDES AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE

PASTA CON SALSA BOLOÑESA | 13,00€



PASTA BOLOGNESE / PÂTES À BOLOGNAISE

CONSULTE NUESTROS VINOS VEGANOS

ORDER OUR VEGAN WINES / COMMANDEZ NOS VINS VEGAN

Heura®

ARROCES Y PASTAS

PRECIOS PARA EL ARROZ POR PERSONA Y MÍNIMO 2 PERSONAS

RICE PRICES PER PERSON AND MINIMUM 2 PAX / PRIX DU RIZ PAR PERSONNE ET MINIMUM 2 PERSONNES

PAELLA CON MARISCOS | 20,00 €

SEAFOOD PAELLA / PAELLA AUX FRUITS DE MER

PAELLA MIXTA | 18,00€

MIXED PAELLA / PAELLA MIXTE

ARROZ NEGRO CON CHOCO Y ALIOLI DE ALMENDRAS

TOSTADAS | 18,00€

BLACK RICE WITH SQUIDS AND ALMONDS ALIOLI / RIZ NOIR AVEC SEICHES ET ALIOLI D'AMANDES

PAELLA DE VERDURAS | 16,00€



VEGETABLES PAELLA / PAELLA DE LÉGUMES

PASTA CON SALSA BOLOÑESA O CARBONARA | 12,00€

PASTA BOLOGNESE OR CARBONARA / PÂTES À BOLOGNAISE OU CARBONAR

ARROZ CON WOK DE VERDURAS | 10,50€



RICE WITH VEGETABLES WOK / RIZ AU WOK DE LÉGUMES

PIZZA VEGETAL | 13.00€



VEGETABLES PIZZA / PIZZAAUX LÉGUMES

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,50 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS

/ DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES



VEGAN/VEGAN/VÉGÉTALIEN



VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

www.hotelesalboranalgeciras.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



HOTEL ALBORÁN

ALGECIRAS

CARNES

RABO DE TORO CON PATATAS BASTÓN Y ROMERO |

22,00 €

OXTAIL STEW WITH STICK POTATOES AND ROSEMARY / OXTAIL AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN

SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SETAS Y JAMÓN

| 23,50€

IBERIAN PORK "SECRETO" WITH MUSHROOMS AND HAM / "SECRETO" DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS ET JAMBON

PRESA IBÉRICA | 25.50€

IBERIAN PORK "PRESA" / PRESA DE PORC IBÉRIQUE

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO | 27,00€

VEAL ENTRECOTE / ENTRECÔTE DE VEAU

T-BONE STEAK DE TERNERA AL GUSTO | 55,00€

T-BONE STEAK / BIFTECK D'ALOYAU

PATITA DE CORDERO LECHAL CON PATATAS A LO

POBRE | 30,00€

ROAST LAMB LEG WITH POTATOES AND VEGETABLES / GIGOT D'AGNEAU RÔTI AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUME

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN | 29,00€

VEAL TENDERLOIN / LONGE DE VEAU GARNIE

POLLO CON SALSA DE CURRY Y FRUTAS CON ARROZ |

16,00€

CHICKEN WITH CURRY SAUCE AND FRUITS AND RICE / POULET AVEC CURRY PLONGER AUX FRUITS ET RIZ

SALSAS: ROQUEFORT, PIMIENTA Y PEDRO XIMÉNEZ

ROQUEFORT, PEDRO XIMÉNEZ & PEPPER (AU POIVRE) SAUCE

PESCADOS

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TOMATE

CASERO Y ALIOLI TOSTADO | 21,00 €

COD LOIN WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE AND ROASTED ALIOLI / MORUE AUX TOMATES ET ALIOLI

MERLUZA SOBRE CREMOSO DE MARISCOS | 19,00€

HAKE ON A CREAMY SEAFOOD SAUCE / MERLU SUR CRÈMEUX DE FRUITS DE MER

LOMO DE ATÚN SOBRE LECHO DE PISTO | 16.50€

TUNA LOIN ON A BED OF RATATOUILLE / LOMBO DE THON SUR UN LIT DE RATATOUILLE

LOMO DE CORVINA A LA MARINERA | 28.50€

JSEA BASS LOIN IN MARINERA SAUCE / LOMBE DE CORVINE À LA MARINIÈRE

LUBINA A LA ESPALDA | 20,00€

BAKED SEA BASS / LOOUP DE MER AU FOUR

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,50 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS
/ DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES



VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN



VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

www.hotelesalboranalgeciras.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



POSTRES

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE

CALIENTE | 6,50 €



BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE / BROWNIE AVEC CRÈME GLACÉ DE VANILLA ET CHOCOLATE CHAUD

TOCINO DE CIELO | 5.00€



CANDIED EGG-YOLK / FLAN AUX OEUFS À LA CRÈME

COPA DE HELADO ALBORÁN | 6,50€



GLASS OF ASSORTED ICE-CREAM WITH NUTS / VERRE DE CRÈME GLACÉE AUX NOIX

ENSALADA DE FRUTAS CON ZUMO DE NARANJA Y MIEL

| 6,50€



FRUIT SALAD WITH ORANGE JUICE AND HONEY / SALADE DE FRUITS AUX JUS D'ORANGE ET DE MIEL

BISCUIT DE LA CASA CON SALSA DE CHOCOLATE

CALIENTE | 6.50€



HOMEMADE ICE CREAM DESSERT WITH WARM CHOCOLATE SAUCE / DESSERT GLACÉ MAISON AVEC SAUCE CHAUDE AU CHOCOLAT

PORCIÓN DE TARTA (A ALEGIR) | DESDE 4,50€

PIECE OF CAKE (AT YOUR CHOICE) / MORCEAU DE GÂTEAU DE VOTRE CHOIX

PAN / BREAD / DU PAIN | 1,50 €

IVA 10% INCLUIDO / TAXES INCLUDED / VAT INCLUS



VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN



VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

SOLICITE INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
A NUESTRO PERSONAL / ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS
/ DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



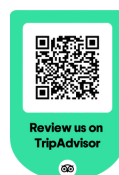
MOLUSCOS



ALTRAMUCES

www.hotelesalboranalgeciras.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



Review us on
TripAdvisor

BODEGA

VINO DE LA CASA | 9,00 €
TINTO, BLANCO O ROSADO
RED, WHITE OR ROSÉ

TINTOS - RED

MORAGA COSECHA | 12,00 €
D.O. RIOJA

ATHUS JOVEN | 15,00 €
D.O. RIOJA

CUNE CRIANZA | 24,00 €
D.O. RIOJA

VIÑA EGUÍA CRIANZA | 18,00 €
D.O. RIOJA

AVANIEL JOVEN | 16,00 €
BODEGA MONTEABELLÓN
D.O. RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE | 24,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO

CARRAMIMBRE ROBLE | 4,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO

MONTEABELLÓN CRIANZA
| 42,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO

ICENI | 27,50 €
VINO DE CÁDIZ
BODEGAS TESALIA

ROSADOS - ROSÉ

MORAGA | 12,00 €
D.O. RIOJA

LAMBRUSCO | 9,00 €

VEGANOS - VEGAN

D.O. SOMONTANO
BODEGA LAUS

LAUS JOVEN | 15,00 €
TINTO - RED 

LAUS CHARDONNAY | 14,00 €
BLANCO - WHITE 

BLANCOS - WHITE

MORAGA | 12,00 €
D.O. RIOJA

JULIA GARCÍA | 14,00 €
D.O. RUEDA | VERDEJO

PROTOS | 18,50 €
D.O. RUEDA | VERDEJO

CONTRAPUNTO | 28,00 €
D.O. RIAS BAIXAS | ALBARIÑO

MARQUÉS DEL SUR | 12,00 €
SEMI-DULCE
BODEGA CARMONA, MÁLAGA

MARQUÉS DEL SUR | 12,00 €
FRIZZANTE
BODEGA CARMONA, MÁLAGA

MAESTRANTE SEMIDULCE
| 16,00 €
VINO DE CÁDIZ
BODEGA BARBADILLO

CASTILLO DE SAN DIEGO
| 16,00 €
VINO DE CÁDIZ
BODEGAS BARBADILLO

CAVAS

CAVA BRUT O SEMI | 14,00 €
BODEGA JAUME SERRA

CAVA BENJAMIN | 8,00 €
BODEGA JAUME SERRA

CAVA ESSENTIAL PÚRPURA
| 40,00 €
RESERVA BRUT
BODEGA JUVÉ & CAMPS

BEBIDAS

AGUA MINERAL SIN GAS 0,5 L. | 1,90 €
MINERAL WATER 0,5 L. / DE L'EAU MINÉRALE 0,5 L.

AGUA MINERAL CON GAS 0,5 L. | 2,70 €
SPARKLING WATER 0,5 L. / DE L'EAU GAZEUSE 0,5 L.

BOTELLÍN DE ZUMO | 2,50€
BOTTLE OF JUICE / BOUTEILLE DE JUS

ZUMO DE NARANJA NATURAL | 3,30€
FRESH ORANGE JUICE / JUS D'ORANGE FRAIS

REFRESCOS VARIADOS | 2,50€
SOFT DRINKS / BOISSONS FRAÎCHES

AQUARIUS | 3,25€

CERVEZA SIN ALCOHOL | 2,75€
NON ALCOHOL BEER / BIÈRE SANS ALCOOL

CERVEZA DE BARRIL | 3,00 €
GLASS OF BEER / VERRE DE BIÈRE

TERCIO DE CERVEZA | 2,75€
BOTTLE OF BEER / BOUTEILLE DE BIÈRE

CERVEZAS ESPECIALES: HEINEKEN, GUINNESS,
CORONITA,... | 4,50€
IMPORTED BEER / BIÈRE D'IMPORTATION

COPA DE VINO DE LA CASA, RIOJA: TINTO,
BLANCO O ROSADO | 2,60€
GLASS OF RIOJA: RED, WHITE OR ROSÉ / VERRE DU RIOJA: ROUGE,
BLANC OU ROSÉ

COPA DE RIBERA JOVEN, BARBADILLO,
BLANCO SECO, VERDEJO | 3,00€
GLASS OF YOUNG RIBERA, BARBADILLO, VERDEJO

COPA DE TIO PEPE, LA INA O MANZANILLA | 3,00€
SHERRY WINE / VIN DE XÉRÈS

COPA DE VINO GENEROSO: ALFONSO, PEDRO
XIMÉNEZ, RIO VIEJO, CREAM
O MÁLAGA VIRGEN | 3,00€
GLASS OF FORTIFIED WINE / VERRE DE VIN FORTIFIÉ