



RESTAURANTE

El Claustro

EN EL HOTEL ALBORÁN




HOTEL ALBORÁN
* * * *
ALGECIRAS

ENTRADAS FRÍAS

TABLA DE IBÉRICOS | 21,00 €

JAMÓN GRAN RESERVA DE JABUGO | 23,00€

TABLA DE QUESOS | 21,00€ 

RACIÓN DE QUESO MANCHEGO | 18,50€ 

TARTAR DE AGUACATE, SALMÓN Y TOMATE | 17,50€

TATAKI DE ATÚN SOBRE COMPOTA DE MANGO | 17,50€

GAMBÓN A LA PLANCHA | 19,50€

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO | 13,00 €

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA | 13,00 € 

SURTIDO DE CROQUETAS: JAMÓN IBÉRICO, CHOCO Y BACALAO | 13,00€

TOSTAS DE ALBORONÍA CON ANCHOAS Y ALIOLI | 14,50€

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO | 16,50€

CHOQUITOS A LA PLANCHA | 16,00€

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS TRIGUEROS | 14,00€ 

SERVICIO DE PAN | 1,60 €
IVA 10% INCLUIDO

 VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN




ENSALADAS Y VERDURAS

ENSALADA DEL CHEF: LECHUGA, TOMATE, QUESO FRESCO, AGUACATE, POLLO Y MOSTAZA | 13,50 €

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE CON PIÑONES A LA MOSTAZA DE MIEL Y ENELDO | 14,50€

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA Y CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO CON FRUTOS SECOS Y VINAGRETA DE MIEL | 16,00€

AGUACATE CON PERLAS DE TOMATE Y CRUJIENTE DE MAIZ | 13.00€ **VEGAN** 

PARRILLADA DE VERDURAS | 14,00€ **VEGAN** 

SOPAS Y CREMAS

SALMOREJO CON HUEVO DURO Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO (EN TEMPORADA) | 13,00 €

GAZPACHO ANDALUZ (EN TEMPORADA) | 10,00 € **VEGAN** 

SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS | 15,00€

SOPA DE PICADILLO | 11,50€

SOPA DE AJO | 11,50€

CREMA DE PUERROS CON SALTEADO DE SETAS | 11,50€ **VEGAN** 

CREMOSO DE PATATA CON GAMBÓN ASADO | 15,00€

SERVICIO DE PAN | 1,60 €
IVA 10% INCLUIDO

VEGAN  VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN



COME *vegan*

HAMBURGUESA (CON O SIN QUESO), TOMATE, CEBOLLA Y AGUACATE | 14,00€

CON HUEVO | 2,00€

PLATO CAMPERO: CHORIZO, PIMIENTO FRITO Y PATATAS FRITAS | 13,00€

CON HUEVO | 2,00€

NUGGETS CON ENSALADA Y PATATAS FRITAS | 13,00€

CURRY de ALBÓNDIGAS CON ARROZ | 16,50€

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE ALMENDRAS Y PURÉ DE PATATAS | 17,00€

PASTA CON SALSA BOLOÑESA | 14,00€

Heura®

CONSULTE NUESTROS VINOS VEGANOS

ARROCES Y PASTAS

PARA EL ARROZ PRECIOS POR PERSONA Y MÍNIMO 2 PERSONAS

PAELLA CON MARISCOS | 21,00 €

PAELLA MIXTA | 19,00€

ARROZ NEGRO CON CHOCO Y ALIOLI DE ALMENDRAS TOSTADAS | 19,00€

PAELLA DE VERDURAS | 17,00€ **VEGAN** 

PASTA CON SALSA BOLOÑESA O CARBONARA | 13,00€

ARROZ CON WOK DE VERDURAS | 11,00€ **VEGAN** 

PIZZA VEGETAL | 14,00€ 

SERVICIO DE PAN | 1,60 €

IVA 10% INCLUIDO

VEGAN  VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN



CARNES

RABO DE TORO CON PATATAS BASTÓN Y ROMERO |
22,00 €

SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SETAS Y
JAMÓN | 23,50€

PRESA IBÉRICA | 25,50€

ENTRECOTTE DE TERNERA AL GUSTO | 27,00€

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

PATITA DE CORDERO LECHAL CON PATATAS A LO
POBRE | 30,00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN | 29,00€

POLLO CON SALSA DE CURRY Y FRUTAS CON ARROZ
| 17,00€

SALSAS: ROQUEFORT, PIMIENTA Y PEDRO XIMÉNEZ

PESCADOS

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TOMATE
CASERO Y ALIOLI TOSTADO | 21,00 €

MERLUZA SOBRE CREMOSO DE MARISCOS | 19,00€

LOMO DE ATÚN SOBRE LECHO DE PISTO | 16,50€

LOMO DE CORVINA A LA MARINERA | 28,50€

LUBINA A LA ESPALDA | 20,00€

SERVICIO DE PAN | 1,60 €
IVA 10% INCLUIDO

 VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN



POSTRES

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE | 6,75 € 

TOCINO DE CIELO | 5,25€ 

COPA DE HELADO ALBORÁN | 7,00€ 

ENSALADA DE FRUTAS CON ZUMO DE NARANJA Y MIEL | 7,50€ **VEGAN** 

BISCUIT DE LA CASA CON SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE | 6,75€ 

PORCIÓN DE TARTA (A ALEGIR) | DESDE 4,95€

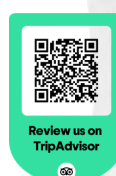
SERVICIO DE PAN | 1,60 €
IVA 10% INCLUIDO

VEGAN  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



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



MENÚ EJECUTIVO

INCLUYE BUFFET DE ENSALADAS, 1 OPCIÓN DE PRIMER PLATO, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE, 1 BEBIDA Y CAFÉ/TÉ

BUFFET DE ENSALADAS

PRIMER PLATO

TOSTAS DE ALBORONÍA CON ANCHOAS Y ALIOLI

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE
CON PIÑONES A LA MOSTAZA DE MIEL Y ENELDO

AGUACATE CON PERLAS DE TOMATE Y
CRUJIENTE DE MAIZ 

SALMOREJO CON HUEVO DURO
Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO (EN TEMPORADA)

CREMA DE PUERROS CON SALTEADO DE SETAS 

PLATO PRINCIPAL

RABO DE TORO CON PATATAS BASTÓN Y ROMERO

SECRETO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SETAS Y JAMÓN

MERLUZA SOBRE CREMOSO DE MARISCOS

LOMO DE ATÚN SOBRE LECHO DE PISTO

ALBÓNDIGAS VEGANAS CON SALSAS DE ALMENDRAS Y
PURÉ DE PATATAS  

POSTRE


BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE
CALIENTE 

TOCINO DE CIELO 

ENSALADA DE FRUTAS CON ZUMO DE NARANJA Y
MIEL 

39.00€

IVA 10% INCLUIDO

 VEGANO/VEGAN/VÉGÉTALIEN
 VEGETARIANO/VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

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


HOTEL ALBORÁN

ALGECIRAS

BEBIDAS

AGUA MINERAL SIN GAS 0,5 L.		2,00 €
AGUA MINERAL CON GAS 0,5 L.		3,00 €
BOTELLÍN DE ZUMO		2,75€
ZUMO DE NARANJA NATURAL		3,60€
REFRESCOS VARIADOS		2,75€
AQUARIUS		3,50€
CERVEZA SIN ALCOHOL		3,00€
CERVEZA DE BARRIL		3,50 €
TERCIO DE CERVEZA		3,00€
CERVEZAS ESPECIALES: HEINEKEN, GUINNESS, CORONITA,...		4,75€
COPA DE VINO DE LA CASA, RIOJA: TINTO, BLANCO O ROSADO		3,00 €
COPA DE RIBERA JOVEN, VERDEJO, FRIZZANTE (CONSULTAR CARTA DE LA BODEGA)		
COPA DE TIO PEPE, LA INA O MANZANILLA		3,30€
COPA DE VINO GENEROSO: ALFONSO, PEDRO XIMÉNEZ, RIO VIEJO, CREAM O MÁLAGA VIRGEN		3,30€



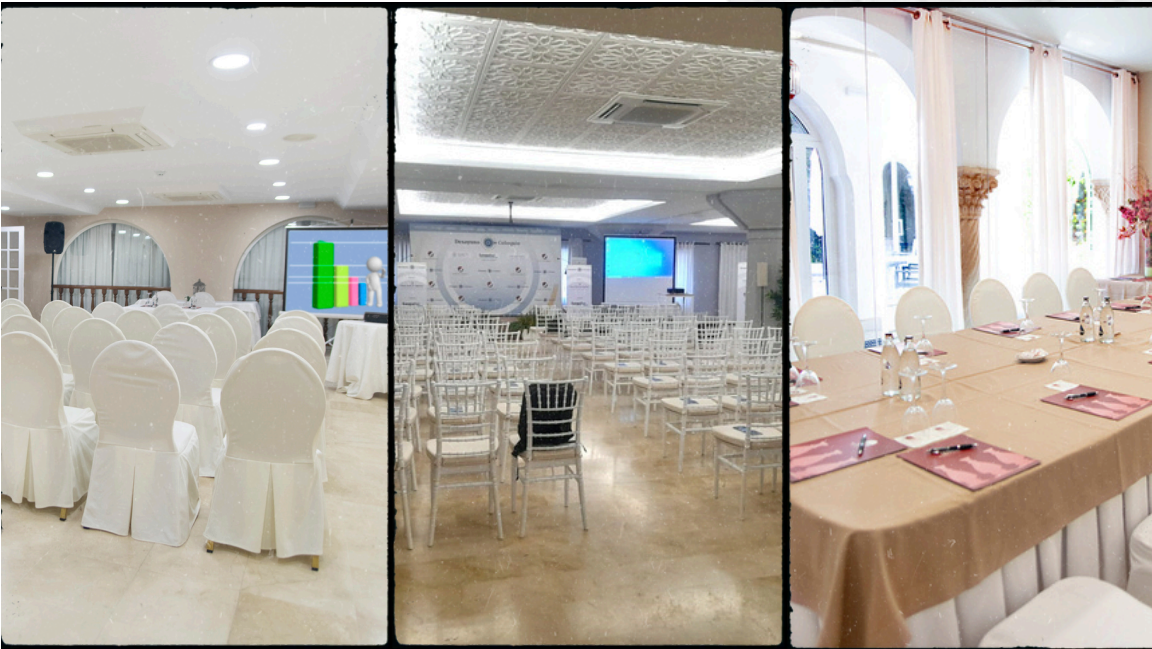
El Claustro

MUCHO MÁS QUE UN RESTAURANTE

EVENTOS



REUNIONES



www.hotelesalboranalgeciras.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



RESTAURANT

El Claustro

HOTEL ALBORÁN



HOTEL ALBORÁN

ALGECIRAS

COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES

IBERIAN COLD-CUT PLATTER / ASSORTIMENT DE PRODUITS DU
PORC IBÉRIQUE | 21,00 €

IBERIAN HAM PLATTER / JAMBON IBÉRIQUE | 23,00€

HEESE ASSORTMENT / ASSORTIMENT DE FROMAGES | 21,00€ 

MANCHEGO CHEESE / FROMAGE MANCHEGO | 18,50€ 

VOCADO, SALMON AND TOMATO TARTARE / TARTAR D'AVOCAT,
SAUMON ET TOMATE | 17,50€

TUNA TATAKI ON MANGO COMPOTE / TATAKI DE THON SUR COMPOTÉE
DE MANGUE | 17,50€

GRILLED KING PRAWNS / GAMBAS ROYALES GRILLÉES | 19,50€

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

IBERIAN HAM CROQUETTES / CROQUETTES MAISON DE JAMBON
IBÉRIQUE | 13,00 €


FRIED EGGPLANT WITH CANE HONEY / AUBERGINES FRITES AU MIEL
DE CANNE | 13,00 € 

ASSORTMENT OF CROQUETTES: IBERIAN HAM, SQUIDS AND CODFISH
/ ASSORTIMENT DE CROQUETTES: JAMBON IBÉRIQUE, SEICHES ET
MORUE | 13,00€

RATATOUILLE TOASTS WITH ANCHOVIES AND ALIOLI / DU PAIN GRILLÉ
AVEC RATATOUILLE AUX ANCHOIS ET ALIOLI | 14,50€

SCRAMBLE EGGS WITH POTATOES, PEPPERS AND IBERIAN HAM /
OEUFS BROUILLÉS AU JAMBON IBÉRIQUE AVEC POIVRONS ET
DES POMMES DE TERRE | 16,50€

GRILLED LITTLE SQUIDS / PETITS CALAMAR GRILLÉS | 16,00€

SCRAMBLED EGGS WITH GREEN ASPARAGUS / ŒUFS BROUILLÉS
ET ASPERGES | 14,00€ 

BREAD / DU PAIN | 1,60 €

TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

 VEGAN / VÉGÉTALIEN

 VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN




SALADS & VEGETABLES / SALADES ET LÉGUMES

CHEF SALAD: LETTUCE, TOMATO, FRESH CHEESE, AVOCADO, GRILLED CHICKEN AND MUSTARD / SALADE DU CHEF: LAITUE, TOMATE, FROMAGE, AVOCAT, POULET ET MOUTARDE À LA ANCIENNE | 13,50 €

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 | 14,50€

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 | 16,00€

AVOCADO WITH TOMATO PEARLS AND CRUNCHY CORN / AVOCAT AU PERLES DE TOMATE ET MAÏS CROQUANT | 13.00€ 

GRILLED VEGETABLES / LÉGUMES GRILLÉS | 14,00€ 

SOUPS & CREAMS / SOUPES ET CRÈMES


SALMOREJO: COLD TOMATO AND BREAD PURÉE WITH BOILED EGG AND IBERIAN HAM / SALMOREJO: PURÉE FROIDE DE TOMATE ET PAIN AVEC ŒUF DUR ET JAMBON IBÉRIQUE | 13,00 €

GAZPACHO: COLD VEGETABLES SOUP / GAZPACHO: SOUPE FROIDE DE LÉGUMES ET MIE DE PAIN | 10,00 € 

FISH AND SEAFOOD SOUP / SOUPE DE FRUITS DE MER | 15,00€

CHICKEN AND PORK SOUP / SOUPE DE POULET ET DE PORC | 11,50€

GARLIC AND BREAD SOUP / SOUPE À L'AIL ET AU PAIN | 11,50€

LEEK CREAM WITH SAUTEED MUSHROOMS / CRÈME DE POIRE AU CHAMPIGNONS SAUTÉD | 11,50€ 

CREAMY POTATO WITH ROAST PRAWN / POMME DE TERRE CRÉMEUSE AUX CREVETTES RÔTIÉS | 15,00€

BREAD / DU PAIN | 1,60 €

TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

 VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN



100% *vegan*

BURGUER (WITH OR WITHOUT CHEESE) , TOMATO, ONION AND AVOCADO/
HAMBURGER (AVEC OU SANS FROMAGE), TOMATE, OIGNON ET AVOCAT |
14,00€ **VEGAN**

WITH EGG/AVEC ŒUF | 2,00€

PMEAT BROCHETTES (KEFTAS) / BROCHETTES DE VIANDE (KEFTAS) |
13,00€ **VEGAN**

WITH EGG/AVEC ŒUF | 2,00€

NUGGETS WITH SALAD AND FRENCH FRIES/NUGGETS AVEC
SALADE ET FRITES | 13,00€ **VEGAN**

RED CURRY MEATBALLS WITH RICE / ROUGUE CURRY
BOULETTES AU RIZ | 16,50€ **VEGAN**

Heura

MEATBALLS IN ALMOND SAUCE WITH MASHED POTATOES /
BOULETTES DE VIANDE EN SAUCE AUX AMANDES AVEC PURE´ DE
POMMES DE TERRE | 17,00€ **VEGAN**

PASTA BOLOGNESE / Pâtes à BOLOGNAISE | 14,00€ **VEGAN**

ORDER OUR VEGAN WINES / COMMANDEZ NOS VINS VEGAN

RICE & PASTA / RIZ ET PÂTES

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

SEAFOOD PAELLA / PAELLA AUX FRUITS DE MER | 21,00 €

MIXED PAELLA / PAELLA MIXTE | 19,00€

BLACK RICE WITH SQUIDS AND ALMONDS ALIOLI / RIZ NOIR AVEC
SEICHES ET ALIOLI D'AMANDES | 19,00€

VEGETABLES PAELLA / PAELLA DE LÉGUMES | 17,00€ **VEGAN**

PASTA BOLOGNESE OR CARBONARA / Pâtes à BOLOGNAISE OU
CARBONAR | 13,00€

RICE WITH VEGETABLES WOK / RIZ AU WOK DE
LÉGUMES | 11,00€ **VEGAN**

VEGETABLES PIZZA / PIZZA AUX LÉGUMES | 14,00€

BREAD / DU PAIN | 1,60 €

TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

VEGAN VEGAN/VÉGÉTALIEN

VEGETARIAN VÉGÉTARIEN



HOTEL ALBORÁN

ALGECIRAS

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

MEAT / VIANDE

OXTAIL STEW WITH STICK POTATOES AND ROSEMARY / OXTAIL
AVEC POMMES DE TERRE ET ROMARIN | 22,00 €

IBERIAN PORK "SECRETO" WITH MUSHROOMS AND HAM /
"SECRETO" DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS ET
JAMBON | 23,50€

IBERIAN PORK "PRESA" / PRESA DE PORC IBÉRIQUE | 25,50€

VEAL ENTRECOTE / ENTRECÔTE DE VEAU | 27,00€

T-BONE STEAK / BIFTECK D'ALOYAU | 55,00€

ROAST LAMB LEG WITH POTATOES AND VEGETABLES / GIGOT
D'AGNEAU RÔTI AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUME | 30,00€

VEAL TENDERLOIN / LONGE DE VEAU GARNIE | 29,00€

CHICKEN WITH CURRY SAUCE AND FRUITS AND RICE / POULET AVEC
CURRY PLONGER AUX FRUITS ET RIZ | 17,00€

ROQUEFORT, PEDRO XIMÉNEZ & PEPPER (AU POIVRE) SAUCE

FISH / POISSON

COD LOIN WITH HOMEMADE TOMATOE SAUCE AND ROASTED
ALIOLI / MORUE AUX TOMATES ET ALIOLI | 21,00 €

HAKE ON A CREAMY SEAFOOD SAUCE / MERLU SUR CRÉMEUX DE
FRUITS DE MER | 19,00€

TUNA LOIN ON A BED OF RATATOUILLE / LOMBO DE THON SUR UN
LIT DE RATATOUILLE | 16,50€

JSEA BASS LOIN IN MARINERA SAUCE / LOMBE DE CORVINE À LA
MARINIÈRE | 28,50€

BAKED SEA BASS / LOOUP DE MER AU FOUR | 20,00€

BREAD / DU PAIN | 1,60 €

TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

 VEGAN / VÉGÉTALIEN

 VEGETARIAN / VÉGÉTARIEN



DESSERT

BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE /
BROWNIE AVEC CRÈME GLACÉ DE VANILLA ET CHOCOLATE
CHAUD| 6,75 € 

CANDIED EGG-YOLK / FLAN AUX OEUFS À
LA CRÈME | 5,25€ 

GLASS OF ASSORTED ICE-CREAM WITH NUTS / VERRE DE CRÈME
GLACÉE AUX NOIX | 7,00€ 

FRUIT SALAD WITH ORANGE JUICE AND HONEY / SALADE DE
FRUITS AUX JUS D'ORANGE ET DE MIELL | 7,50€ **VEGAN** 

HOMEMADE ICE CREAM DESSERT WITH WARM CHOCOLATE
SAUCE / DESSERT GLACÉ MAISON AVEC SAUCE CHAUDE AU
CHOCOLAT | 6,25€ 

PIECE OF CAKE (AT YOUR CHOICE) / MORCEAU DE GÂTEAU DE
VOTRE CHOIX| DESDE 4,95€

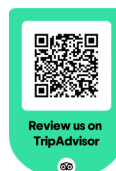
BREAD / DU PAIN | 1,60 €
TAXES INCLUDED / VAT INCLUS

VEGAN  **VEGAN/VÉGÉTALIEN**
 **VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN**

ASK FOR INFORMATION ABOUT ALLERGEN PRODUCTS /
DEMANDE D'INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES



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





EXECUTIVE MENU

INCLUDES A SALAD BUFFET, ONE STARTER OPTION, A MAIN COURSE AND DESSERT, ONE DRINK, AND COFFEE OR TEA.

SALAD BUFFET

STARTERS

RATATOUILLE TOASTS WITH ANCHOVIES AND ALIOLI

SMOKED SALMON AND AVOCADO SALAD WITH
PINE NUTS AND HONEY MUSTARD AND DILL

AVOCADO WITH TOMATO PEARLS AND
CRUNCHY CORN **VEGAN** 

SALMOREJO: COLD TOMATO AND BREAD PURÉE
WITH BOILED EGG AND IBERIAN HAM

LEEKS CREAM WITH SAUTEED MUSHROOMS **VEGAN** 

MAIN COURSE

OXTAIL STEW WITH STICK POTATOES AND ROSEMARY
IBERIAN PORK "SECRETO" WITH MUSHROOMS AND HAM

HAKE ON A CREAMY SEAFOOD SAUCE


TUNA LOIN ON A BED OF RATATOUILLE

MEATBALLS IN ALMOND SAUCE WITH MASHED
POTATOES **VEGAN**  **Heura**

DESSERT

BROWNIE WITH VANILLA ICE-CREAM AND HOT
CHOCOLATE 

CANDIED EGG-YOLK 

FRUIT SALAD WITH ORANGE JUICE
AND HONEY **VEGAN** 

39.00€

IVA 10% INCLUIDO

VEGAN  VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

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





EXECUTIVE MENU

COMPREND BUFFET DE SALADES, 1 ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT, 1 BOISSON ET CAFÉ/THÉ

BUFFET DE SALADES

ENTRÉES

DU PAIN GRILLÉ AVEC RATATOUILLE AUX ANCHOIS ET ALIOLI

SALADE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT AUX PIGNON DE PIN AVEC MOUTARDE AU MIEL ET ANETH

AVOCAT AU PERLES DE TOMATE ET MAÏS CROQUANT **VEGAN**

SALMOREJO: PURÉE FROIDE DE TOMATE ET PAIN AVEC ŒUF DUR ET JAMBON IBÉRIQUE

CRÈME DE POIRE AU CHAMPIGNONS SAUTÉD **VEGAN**

PLAT PRINCIPAL

QUEUE DE BŒUF BRAISÉE, FRITES ALLUMETTES ET ROMARIN

SECRETO" DE PORC IBÉRIQUE GRILLÉ AVEC CHAMPIGNONS ET JAMBON

MERLU SUR CRÉMEUX DE FRUITS DE MER

LOMBO DE THON SUR UN LIT DE RATATOUILLE

BOULETTES DE VIANDE EN SAUCE AUX AMANDES **VEGAN**
AVEC PUREE DE POMMES DE TERRE **Heura**

POSTRE

BROWNIE AVEC CRÈME GLACÉ DE VANILLA ET CHOCOLATE CHAUD 

FLAN AUX OEUFS À LA CRÈME 

SALADE DE FRUITS AUX JUS D'ORANGE ET DE MIELL **VEGAN**

39.00€

IVA 10% INCLUIDO

VEGAN  VEGAN/VÉGÉTALIEN

 VEGETARIAN/VÉGÉTARIEN

www.hotelesalboranalgeciras.com

restaurante@hotelesalboran.com 956 63 28 70



HOTEL ALBORÁN

ALGECIRAS

BEVERAGES / BOISSONS

MINERAL WATER 0,5 L. / DE L'EAU MINÉRALE 0,5 L | 2,00 €.

SPARKLING WATER 0,5 L. / DE L'EAU GAZEUSE 0,5 L. | 3,00 €

BOTTLE OF JUICE / BOUTEILLE DE JUS | 2,75€

FRESH ORANGE JUICE / JUS D'ORANGE FRAIS | 3,60€

SOFT DRINKS / BOISSONS FRAÎCHES | 2,75€

AQUARIUS | 3,50€

NON ALCOHOL BEER / BIÈRE SANS ALCOOL | 3,00€

GLASS OF BEER / VERRE DE BIÈRE | 3,50 €

BOTTLE OF BEER / BOUTEILLE DE BIÈRE | 3,00€

IMPORTED BEER / BIÈRE D'IMPORTATION | 4,75€

GLASS OF RIOJA: RED, WHITE OR ROSÉ / VERRE DU
RIOJA: ROUGE, BLANC OU ROSÉ | 3,00€

GLASS OF YOUNG RIBERA WINE, VERDEJO, FRIZZANTE
(CHECK THE WINERY MENU)
VERRE DE RIBERA JEUNE, VERDEJO, FRIZZANTE
(CONSULTER LA CARTE DE LA CAVE)

SHERRY WINE / VIN DE XÉRÈS| 3,30€

GLASS OF FORTIFIED WINE / VERRE DE VIN
FORTIFIÉ: ALFONSO, PEDRO XIMÉNEZ, RIO
VIEJO, CREAM
O MÁLAGA VIRGEN | 3,30€

