

EL SABOR DE LA TRADICIÓN



MUY BUENAS SEÑORES:

ANTES SE PEDÍA "ALGO PARA HACER BOCA" CUANDO NOS APETECIAN UNOS ENTREMESSES.

NOSOTROS LES SUGERIMOS:

- JAMON DE JABUGO (5 J) CON BOLITAS DE MELÓN -----
- PATÉ DE PULARDA CON PIÑONES AL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA -----
- EMBUTIDOS VARIADOS DE NUESTRAS MATANZAS -----
- ROLLITOS DE BERENJENAS RELLENAS DE ANCHOAS Y GAMBAS -----
- ROSCOS DE PULPO Y ESPINACAS SALTEADAS CON AJOS -----
- TORTILLITAS DE CHANQUETE (*Aphia Minuta*) Y ALGAS FRITAS -----
- BARQUITA DE COCOCHAS DE BACALAO CON GAMBAS AL AJILLO -----
- FRITADA DE EMPERADOR -----
- CARPACCIO DE BUEY CON ENSALADA DE CECINA DE CIERVO, QUESO Y FOIE ----

Y UNAS ENSALADAS PORQUE ESO ES IMPRESCINDIBLE:

- COGOLLITOS CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO, MELVA CANUTERA Y ANCHOAS ----
- "ENSALÁ ASÁ" CON VENTRESCA DE BONITO -----
- ENSALADA DE LA HUERTA -----
- REMOJÓN ALMERIENSE CON NARANJAS Y BACALAO -----

TAMBIEN TENEMOS ALGO PARA CALENTAR EL CUERPO:

- CALDO DE PESCADO DE ROCA CON GAMBAS DE ALMERÍA -----
- CONSOMÉ CON AROMA DE ALBAHACA -----
- SOPA DE COCIDO ANDALUZ -----

TAMBIEN HAYEN SU TEMPORADA:

- GAZPACHO DE VERDURAS ALMERIENSES CON ALMENDRAS -----
- CACHITOS DE TOMATE RAF CON ANCHOAS EN SALAZÓN -----

PUNTO Y APARTE MERECE NUESTRA COCINA REGIONAL, SABROSA, NUTRITIVA, CON RAICES ARGÁRICAS, TRONCO ROMANO Y FLORES Y HOJAS QUE TODAVÍA REZUMAN A RECONQUISTA, A SOL Y CAL.

- GUIISO DE PELOTAS AL ESTILO VERATENSE -----
- GURULLOS CON CONEJO DE LA JARA -----
- OLLA DE TRIGO ALMERIENSE -----
- AJO COLORAO CON RAYA -----
- CALDO DE PIMENTÓN CON ALBACORAS -----
- OLLA DE COL (BERZA) -----
- TORTICAS DE AVIO DE VERA -----
- MIGAS DE MATANZA CON TROPEZONES -----
- EMPEDRAO CON LONGANIZA (ARROZ CON HABICHUELAS) -----
- ARROZ CON VERDURAS Y BOQUERONES -----

NOTA: De los guisos típicos arriba indicados, solo se elaboran tres diariamente, los cuales figuran en la hoja anexa del Menú del Día.

(Las raciones de pescado y carne oscilan entre 200-225 grs.) (Todos los precios tienen el IVA incluido).

SIEMPRE HAY QUE TENER ALGÚN PLATO EN EL QUE, POR SU GRAN CONTENIDO PROTEÍNICÓ APAREZCAN LOS HUEVOS:

- **REVUELTOS DE:** GAMBAS CON SETAS Y AJETES TIERNOS -----
- HUEVAS DE GALLO PEDRO, TRIGUEROS Y SETAS -----
- ALGAS DE MAR Y CACHITOS DE ATUN EN ACEITE DE OLIVA V.E. -----
- **TORTILLAS DE:** JAMÓN DE SERÓN -----
- GAMBAS DE GARRUCHA -----
- VERDURAS ALMERIENSES -----

DE MARISCOS Y PESCADOS NORMALMENTE ABUNDAMOS. NUESTRA COSTA TIENE SERENIDAD EN SU SEMBLANTE Y BRAVURA EN SUS ENTRAÑAS:

- CIGALAS DE ALMERÍA ----- (Kgr.) -----
- GAMBA ROJA DE GARRUCHA ----- (Kgr.) -----
- GAMBA BLANCA Y QUISQUILLA O CAMARÓN ----- (Kgr.) -----
- PESCADA DEL LEVANTE ALMERIENSE O BROTO LA -----
- RAPE O PEZ ESPADA -----
- CALAMARES DE POTERA (también al aceite de oliva) -----
- FRITURAS O PARRILLADAS DE PESCADO VARIADO -----
- SALMONETES DE ROCA -----
- GALLO PEDRO HORNEADO AL AROMA DE JEREZ -----
- GALLINETA AL AJO PEREJIL -----
- PARGO O BRECA CON ACEITE DE AJOS FRITOS -----
- VENTRESCA DE ATUN ROJO A LA PARRILLA -----
- RODABALLO AL HORNO CON SALSA DE UVAS BLANCAS -----

LAS CARNES, AL HORNO, COCIDAS O SIMPLEMENTE A LA PARRILLA, SON EL ABRAZO QUE NOS MANDA NUESTRA SIERRA, DONDE EL TOMILLO Y EL ROMERO HUELEN A GLORIA:

- ENTRECOT DE BUEY A LA PARRILLA (o con salsa de mostaza) -----
- SOLOMILLO DE TERNERA -----
- CHULETÓN DE BUEY GALLEGO -----
- CHULETA DE TERNERA LECHAL CON FOIE A LA PARRILLA -----
- PALETILLA DE CORDERO LECHAL AL HORNO (Cuajadera) -----
- CHULETILLAS DE CABRITO (a la plancha o fritas con ajetes) -----
- ASADO DE CORDERO AL TOMILLO -----
- SOLOMILLO DE IBÉRICO AL ESTILO MUDEJAR (relleno de nueces y dátiles) -----
- SOLOMILLO DE JABALÍ SALTEADO CON AJETES Y PIÑONES -----
- QUIJADAS (carrilladas) DE CERDO EN ADOBO AL HORNO -----
- SUPREMAS DE POLLO CAMPERO AL AJILLO CON ALMENDRAS -----
- JAMONCITOS DE CONEJO DE MONTE AL AJO CABAÑIL -----

NUESTROS POSTRES Y FRUTAS SON VARIADAS, COMO NUESTRO CLIMA Y NUESTRO SUELO: HUERTO, SECAÑO, TRÓPICO, NIEVE, OASIS Y JARDÍN. LES INDICAMOS:

- TARTA BORRACHA DE "LOS PADRES MÍNIMOS DE VERA" -----
- BIZCOCHO DE DÁTILES -----
- TRONCO DE CREMA DE HIGOS -----
- HELADO DE TALVINAS VERATENSES -----

(VER CARTA DE POSTRES)

**BUEN PROVECHO
ANTONIO**