



“sin prisas”



Vino  
Wine  
Wein



**BLANCO / WHITE / WEISS**

		<b>vaso</b>	<b>botella</b>
Rueda	DARSENA Verdejo - Bodegas Darsena <i>Paladar agradable y fresco - Finos aromas de manzana</i>	3,00 €	12,75 €
Alicante	VIOGNIER Viognier - Bodega Vins del Comtat <i>Perfumado y frutal - estructura fuerte, con un largo final en boca</i>	4,00 €	15,75 €
Valdeorras	NENO Godello - Bodega Viña Somoza <i>Notas florales y frutales - elegantes matices cítricos</i>		20,75 €
Alicante	MS CHARDONNAY - Finca Monte Segaria <i>Amplio y sedoso con recuerdos a vainilla</i>	3,75 €	14,50 €

**ROSADO / ROSE**

		<b>vaso</b>	<b>botella</b>
Alicante	COLLADO Merlot - Bodega Finca Collado <i>Ligero con una acidez muy integrada y gran intensidad frutal</i>	3,25 €	13,75 €
Montsant	ROIGENC Syrah - Bodegas Capafons Ossó <i>Sabroso con mucha fruta roja madura</i>		24,95 €

**TINTOS / RED / ROT**

		<b>vaso</b>	<b>botella</b>
Alicante	SELECCIÓN Monastrell - Finca MS <i>Suave y elegante vino mediterráneo</i>	2,75 €	10,75 €
Alicante	SANTA BARBARA Monastrell y Cabernet - Vins del Comtat <i>Con gran equilibrio y armonía suave, con gran intensidad frutal</i>	3,00 €	11,75 €
Valencia	OCEAN D'ALBAIDA Garnacha Viñedos Ocean <i>goloso y atractivo vino de los altos del Puerto d'Albaida - Juvenil y afrutado - elegante con taninos dulces de la Sierra de Enguera</i>		16,75 €
Ribera del Duero	DARSENA ROBLE Tinta fina del país - Bodegas Darsena <i>estructurado, sabroso, con buena carga frutal</i>	3,55 €	13,50 €
Alicante	PENYA CADIELLA Bodega Vins del Comtat <i>aromas frutales y hierbas - suave en boca</i>		15,50 €
Castilla	DEHESA DE LA LUNA COUPAGE Syrah, Tempranillo <i>Bodega Dehesa de Luna - goloso - frutillos como la grosella, elegante toque balsámico y de tostados de la madera, carácter goloso y especiado, notas de frutos negros muy maduros y unos nobles taninos</i>		18,75 €
Extremadura	HABLA DE LA TIERRA Bodegas Habla <i>De color cereza intenso, nariz expresiva, boca amable y fresca</i>		16,75 €
Pago de Aylés	*A* Merlot, Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon <i>Pago de Aylés - armonía en boca, resultando fresco, aterciopelado, fruta madura y carácter floral hasta procurar un final largo y agradable</i>		21,50 €

**CAVA**

Catalunya	SANT MANEL Macabeo, Xarel·lo y Parellada - Cavas Hill <i>Cava Blanco Brut nature</i>	0,75 l	15,50 €
Pago de Tharsys	CARLOTA SURIA Garnacha - Pago de Tharsys <i>Cava Rosado Brut</i>	0,75 l	21,75 €
Asturias	SIDRA BRUT VALVERAN - Bodegas Masaveu <i>manzana de manzana según el método champagne - muy peculiar al haber pasado la segunda fermentación</i>	0,75 l	15,50 €



# Bienvenido al Restaurante l'almàssera

*Comer es saborear - acompáñenos a un viaje culinario por la montaña alicantina*

## Menú de degustación

25,00 €

Saludo de cocina - crema de la huerta - variación de pescado de lonjas locales  
- ensalada primavera - cordero confitado o carillada de ternera cocinada a  
baja temperatura - degustación de postres

## Menú Margarida

17,50 €

Ensalada del campo - coca de harina de xeixa con verdura escalivada y  
gratinada - costilla de cerdo al arope o salmón con puré y espinacas - postre  
del día

## Plato del día y ensalada (ve pizarra)

10,00 €

## Plato de pescado de lonja

Ve pizarra

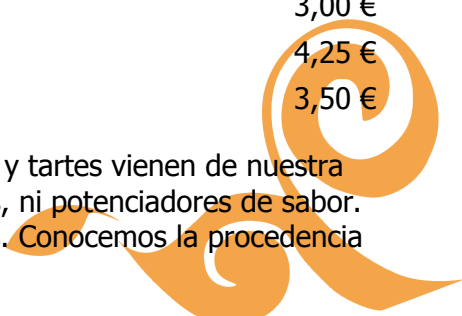
## Cosas y cositas

Gambas a la sal	Ve pizarra
Calamar mediano relleno de puré y verdura + allioli de su tinta	7,75 €
Ensalada primavera - hojas verdes, fruta, crujiente de cacahuete	7,75 €
Ensalada de espençat, 'capellá torrat' y huevo duro	8,50 €
Crema de la huerta y panecito caliente	6,75 €
Coca de harina de xeixa con verduras y pescado gratinada al All i Oli	6,50 €
Coca de harina de xeixa con verduras y lonchas de cabeza de lomo a la sal	6,50 €
Coca de harina de xeixa con verduras y calabaza gratinada	6,50 €
Panecito casero con All i Oli	1,50 €
Panecito casero	0,50 €

## Dulces (ve escaparate)

Helado de lavanda con salsa toffe	4,25 €
Helado de vainilla con salsa de chocolate y pimienta rosa	4,25 €
Tarta de fruta - yogur	3,00 €
Postre de chocolate	4,25 €
Postre de cereza tipo tiramisú	3,50 €

Todas nuestras comidas están elaboradas en nuestra cocina, panes y tartes vienen de nuestra panadería y pastelería casera - no utilizamos productos prefabricados, ni potenciadores de sabor. Servimos productos frescos, de temporada y al ser posible ecológicos. Conocemos la procedencia de nuestros productos.





# Welcome to the l'almàssera Restaurant

*Food is joy for the palate - come with us to a culinary journey through alicante's mountains*

## **Menu "degustación" - enjoy and get surprised** 25,00 €

Greeting from the kitchen - crème soup from garden vegetables - variation of fresh fish from local harbours - spring time salad - slow cooked oven lamb or beef cheek - chefs choice of desserts

## **Menu Margarida** 17,50 €

Garden salad - coca "spelt flower pita" with roasted vegetables and baked allioli - pork rib with syrup or salmon with mashed and spinach - dessert of the day

## **Plate of the day + salad** (see blackboard) 10,00 €

### **Fish from local harbours** blackboard

### **Starters from the area**

Gambas on salt	blackboard
Calamar stuffed with mashed and vegetables and black allioli	7,75 €
Spring time salad - garden green, fruit and crunchy peanut	7,75 €
"Espencat salad with roast vegetables, air dried salt fish and egg	8,50 €
Garden creme soup and bread roll	6,75 €
Coca "spelt flower pita" with vegetables, fish and baked allioli	6,50 €
Coca "spelt flower pita" with vegetables, roast pork slices and mustard sauce	6,50 €
Coca "spelt flower pita" with vegetables and roasted pumpkin	6,50 €
Bread roll and allioli	1,50 €
Bread roll	0,50 €

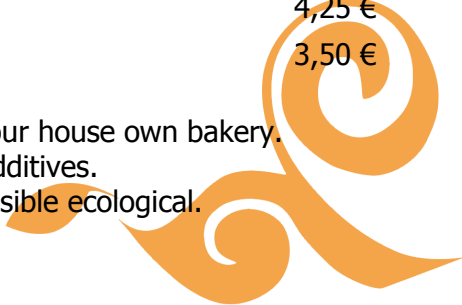
### **Sweets** (see our demo-fridge)

Lavender ice cream and toffee sauce	4,25 €
Vanilla ice cream and hot chocolate sauce and red pepper	4,25 €
Jogurt and fruit torte	3,00 €
Chocolate dessert	4,25 €
Cherry dessert tiramisu style	3,50 €

Our food is home made, our bread, cakes and tortes are from our house own bakery.

We do not use ready made products or flavour additives.

We always serve fresh products, seasonal food and if possible ecological.





# Willkommen im l'almàssera Restaurant

*Essen ist ein Erlebnis - Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise durch Alicantes Berge*

## **Degustationsmenü - einfach geniessen und überraschen lassen**

25,00 €

Gruss aus der Küche - Gartencremesuppe - Variation vom fangfrischen Fisch -  
Frühlingsalat - konfitiertes Lamm oder Rinderbäckchen - Dessertvariation

## **Menü Margarida**

17,50 €

Gartensalat - Coca aus Dinkelmehl mit Gemüse, gratiniert mit Allioli -  
Schweinerippen mit Zuckerrübensirup oder Lachs mit Püré und Spinathaube -  
Tagesdessert

## **Tagesteller und Salat** (siehe Aushang)

10,00 €

## **Fangfrischer Fisch von heimischen Häfen**

s. Aushang

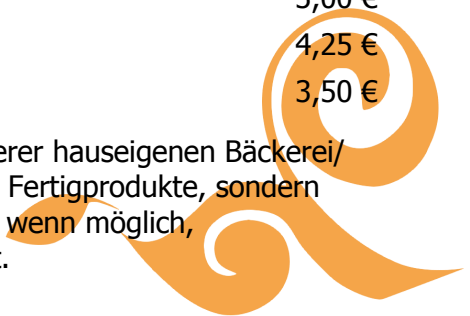
## **Vorspeisen aus dem Mediterranen Raum**

Gambas auf Salz	s. Aushang
Calamar gefüllt mit Püré, Gemüse und schwarzem Allioli	7,75 €
Frühlingsalat - grüner Salat, saisonale Früchte und Erdnusscrunchy	7,75 €
Salat mit Röstgemüse "espenca" gegrilltem Stockfisch "capellá torrat" und Ei	8,50 €
Gartencremesuppe mit frischem Brötchen	6,75 €
"Coca" Dinkelmehlfladen mit Röstgemüse, Fisch und gratiniertem Allioli	6,50 €
"Coca" Dinkelmehlfladen mit Röstgemüse, Schweinekamm im Salzmantel gegart und Senfremoulade	6,50 €
"Coca" Dinkelmehlfladen mit Röstgemüse und gratiniertem Kürbispürée	6,50 €
Frisches Brötchen mit Allioli	1,50 €
Frisches Brötchen	0,50 €

## **Süsses** (sehen Sie doch mal in unsere Vitrine)

Lavendeleis mit Toffeesauce	4,25 €
Vainilleeis mit heisser Schokosauce und rotem Pfeffer	4,25 €
Joghurt Obsttorte	3,00 €
Schokodessert	4,25 €
Kirschdessert nach Tiramisu Art	3,50 €

Unsere Speisen sind selbst gemacht. Alle Backwaren werden in unserer hauseigenen Bäckerei/  
Konditorei, wie zu Omas Zeiten, hergestellt. Wir verarbeiten keine Fertigprodukte, sondern  
ausschließlich frische Ware, saisonbedingte Zutaten und wenn möglich,  
diese aus ökologischem Anbau oder Zucht.



Otras bebidas frías  
Other cold drinks  
Andere Kaltgetränke



**Bebidas sin alcohol / alcohol free drinks / alkoholfreie Getränke**

Coca Cola, Kas limón etc.	0,33l	1,65€
Tonic, Sprite, Bitter etc.	0,33l	1,70€
Zumo ecológico	0,25l	1,75€
Zumo ecológico	0,50l	3,00€
Agua sin gas	1,00l	2,50€
Agua con gas	0,50l	1,85€
Agua sin gas	0,50l	1,65€

**Cervezas / Beers / Biere**

Cerveza Pilsen Mahou	0,33l	1,75€
Cerveza Pilsen Alhambra especial	0,33l	1,75€
Barril Alhambra especial	0,30l	2,00€
Barril Alhambra especial	1,00l	6,00€
Cerveza Hefe Weizen - de levadura turbia	0,50l	3,00€
Shandy - Mixta	0,33l	1,65€
Cerveza Warsteiner 0/0%	0,33l	2,00 €

**Licores y Vinos dulces / Liquors and Sweet wines / Liköre und Dessertweine**

Licores y Aperitivos dulces (martini, vodka colores etc.)	2,00cl	3,25€
Licores y Aperitivos ( anises secos y dulces, whisky JB etc.)	2,00cl	3,75€
Licores especiales (43, cointreau, campari, pernod etc.)	2,00cl	4,25€
Whisky o Coñac o Brandy Gran Reserva (gran duque d'alba etc.)	3,00cl	7,75€
Chupito	1,00cl	1,50€
Chupito grande	1,50cl	2,00€
Longdrink	0,33l	5,00€
Longdrink especial	0,33l	6,50€
Cristal.li - Vino de repostería blanco dulce - Monastrell y Tempranillo	2,00cl	3,25€
Maigmo - Tinto dulce de uva Monastrell	2,00cl	3,50€
Mistela tinta	2,00cl	2,75€
Moscatel superior blanca	2,00cl	2,00€