

Hotel Alborán

Menú Entrantes Compartidos



956 63 28 70

restaurante@hotelesalboran.com

MENÚ N.º 1

AL CENTRO DE MESA

Surtido Ibérico
Trío de brochetitas de pollo
(soja y sésamo, curry y morunos)

PRIMER PLATO

Timbal de arroz con secreto ibérico y alioli de langostinos

PLATO PRINCIPAL

Lingotes de carrillera de cerdo en salsa de Rioja caramelizado
con puré de patatas y verduras

O

Lomos de Merluza con tomate andalusí

POSTRE

Biscuit de Dátiles con Salsa de Chocolate Caliente

Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Blanco y Tinto (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

*EL POSTRE SE PUEDE CAMBIAR POR TARTA CON UN INCREMENTO DE 2€ POR COMENSAL

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Entrantes Compartidos



956 63 28 70

restaurante@hotelesalboran.com

MENÚ N.º 2

AL CENTRO DE MESA

Surtido Ibérico
Paté de Ave con Mermelada de Tomate
Huevos rotos con Gambas de Cristal

PRIMER PLATO

Ensalada del chef, lechuga, tomate, queso fresco, aguacate, pollo y mostaza

PLATO PRINCIPAL

Presa Ibérica a la Mostaza de Naranja, Miel y Romero
(Patatas Panaderas y Verduritas Salteadas)

O

Lomo de Lubina al Cava con patatas al vapor

POSTRE

Tocino de Cielo con Coulis de Arroz con Leche

Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Blanco y Tinto (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

*EL POSTRE SE PUEDE CAMBIAR POR TARTA CON UN INCREMENTO DE 2€ POR COMENSAL

Hotel Alborán

Menú Entrantes Compartidos



956 63 28 70

restaurante@hotelesalboran.com

*EL POSTRE SE PUEDE CAMBIAR POR TARTA CON UN INCREMENTO DE 2€ POR COMENSAL

MENÚ N.º 3

AL CENTRO DE MESA

Surtido Ibérico
Trío de Croquetitas caseras: Jamón Ibérico, Choco y Bacalao
Huevos Rotos con Jamón Ibérico
Tataki de Atún sobre Compota de Mango

PRIMER PLATO

Ensalada de Aguacate y Langostinos con Crujiente de Maiz y Salsa de Ostras

PLATO PRINCIPAL

Patita de Cordero Lechal con Patatas a lo Pobre

O

Corvina a la Marinera con patatas torneadas al vapor

POSTRE

Brownie Casero con Helado de Frambuesa

Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Blanco y Tinto (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Entrantes Individuales



956 63 28 70

restaurante@hotelesalboran.com

MENÚ N.º 1

SURTIDO (INDIVIDUAL)

Jamón Ibérico
Queso Curado
Fritura de Adobo Gaditano
Tortillita de Camarones
Brochetita de Pincho Moruno

Sorbete de Mandarina

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo Braseado a la pimienta negra con su guarnición

O

Lomo de Bacalao con Romescu de Pistacho

POSTRE

Biscuit de Higos con Chocolate Caliente

Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Blanco y Tinto (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

*EL POSTRE SE PUEDE CAMBIAR POR TARTA CON UN INCREMENTO DE 2€ POR COMENSAL

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Entrantes Individuales



956 63 28 70

restaurante@hotelesalboran.com

*EL POSTRE SE PUEDE CAMBIAR POR TARTA CON UN INCREMENTO DE 2€ POR COMENSAL

MENÚ N.º 2

SURTIDO (INDIVIDUAL)

Jamón Ibérico
Queso Curado
Croquetitas de Bacalao
Saquitos Rellenos de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

PRIMER PLATO

Tartar de Aguacate, Salmón y Tomate

PLATO PRINCIPAL

Secreto Ibérico a la parrilla con setas y jamón

O

Lomos de San Pedro con Textura de Puerros

POSTRE

Biscuit de Frutos Rojos con Salsa de Chocolate Caliente

Café

BODEGA

Aguas minerales, refrescos, cervezas, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Blanco (D.O. Rioja), Vino Tinto (D.O. Rioja), Lambrusco
Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Veggie



956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

OPCIÓN 1

SURTIDO INDIVIDUAL

Tostas de Alboronía
Chupito de Gazpacho Andaluz
Pavías de Pimiento
Tostas de Humus

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL

Carrillada Vegana con Puré de Patatas
ó
Albóndigas Vegana con Salsa de Almendras

POSTRE

Ensalada de Frutas con Zumo de Naranja y
Miel

Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de
Sanlúcar,
Vino Tinto y Blanco (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Veggie



956 63 28 70

restaurante@hotelesalboran.com

OPCIÓN 2

SURTIDO INDIVIDUAL

Tostas de Alboronía
Chupito de Gazpacho Andaluz
Pavías de Pimiento
Tostas de Humus
Ensalada de Garbanzos con Aderezo Tahini y Cubitos de Oro
ó
Aguacate con Perlas de Tomate y Crujiente de Maiz

PLATO PRINCIPAL

Carrillada Vegana con Puré de Patatas
ó
Albóndigas Vegana con Salsa de Almendras

POSTRE

Ensalada de Frutas con Zumo de Naranja y Miel

Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Tinto y Blanco (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Sin Gluten



956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

OPCIÓN 1

SURTIDO INDIVIDUAL

Jamón Ibérico
Queso Curado
Tosta de Alboronía con Anchoa
Pescaito al Limón
Brochetitas de Pollo al Curry

Sorbete de mandarina

PLATO PRINCIPAL

Solomillo al Pedro Ximénez con Patatas Bastón al Romero
ó
Lomo San Pedro con Textura de Puerros

POSTRE

Biscuit de Higos con chantilly de Pedro
Ximénez

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de
Sanlúcar,
Vino Tinto y Blanco (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Sin Gluten



956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

OPCIÓN 2

SURTIDO INDIVIDUAL

Jamón Ibérico
Queso Curado
Tosta de Alboronía con Anchoa
Pescaito al Limón
Brochetas de Pollo al Curry

PRIMER PLATO

Ensalada Templada de Queso de Cabra y Crujiente de Jamón Ibérico con Frutos Secos Y Vinagreta de Miel
ó
Cremoso de Patatas con Gambón Asado

PLATO PRINCIPAL

Solomillo al Pedro Ximénez con Patatas Bastón al Romero
ó
Lomo San Pedro con Textura de Puerros

POSTRE

Biscuit de Higos con chantilly de Pedro Ximénez
Café

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Manzanilla de Sanlúcar,
Vino Tinto y Blanco (D.O. Rioja), Lambrusco Rosado

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán

Hotel Alborán

Menú Infantil



956 63 28 70
restaurante@hotelesalboran.com

OPCIÓN 1 **Al Centro de Mesa**

Croquetas de Jamón, Tortilla de Patatas, Mini Hamburguesas,
Lagrimitas de Pollo, Mini Pizzas

10% IVA incluido

OPCIÓN 2 **Al Centro de Mesa**

Croquetas de Jamón, Tortilla de Patatas, Mini Hamburguesa, Mini Pizza

Plato Principal

Pollo Empanado con Patatas Fritas

10% IVA incluido

OPCIÓN 3 **(Adolescentes hasta 18 años)**

Plato Individual

Croquetas de Jamón, Jamón Ibérico, Queso Curado, Lagrimitas de Pollo

Plato Principal

Hamburguesa Americana con Patatas Fritas

10% IVA incluido

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN

Helado

Refrescos, Zumos, Agua
Mineral

***EL POSTRE SE PUEDE CAMBIAR POR TARTA CON UN INCREMENTEO DE 2€ POR COMENSAL**

TEMPORADA 2024

Restaurante
El Claustro
en el Hotel Alborán