

Desayunos / Breakfast



Desayuno Continental / Continental Breakfast	15,00 €
Plato fruta / Fruit Plate	8,00 €
Cereales / Cereal	4,50 €
Selección de embutidos / Cold cuts	5,50 €
Cesta bollería p/p / Bread and pastry basket	4,50 €
Pancakes	5,50 €
Yogur / Yogurt	2,50 €
Huevos revueltos / Scrambled eggs	7,00 €
Huevos fritos / Fried eggs	7,00 €
Tortilla al gusto / Omelette selection	8,50 €
Extra de / Extras	
Bacón / Bacon	2,50 €
Judías / Bean	2,50 €
Tomate grill / Grilled tomato	2,50 €
Champiñones / Mushrooms	2,50 €

Bebidas / Beverages

Café / Coffee	3,30 €
Infusiones / Tea	3,30 €
Zumo de naranja natural / Natural orange juice	4,50 €
Zumo de manzana / Apple juice	3,05 €
Zumo de piña / Pineapple juice	3,05 €

Aperitivos / Appetizers



Carpaccio de salmón marinado / Marinated salmon carpaccio

Finas lonchas de salmón marinado en casa, servido con salsa de yogour y queso crema junto a eneldo fresco finamente picado, servido con tostas de pan de aceitunas.

Fine slices of salmon in a homemade marinade, served with a yogurt and cream cheese sauce and finely chopped fresh dill, served with toasted olive bread.

.....**15,00 €**

Croquetas de Bacalao / Cod Croquettes

Clásica receta casera, servido con mayonesa de ajo negro.

Lifelong, classic homemade recipe, served with our delicious black garlic mayonnaise.

.....**10,00 €**

Palitos de Mozzarella / Mozzarella sticks

Palitos de mozzarella hechos en casa, acompañados con nuestra salsa napolitana autentica.

Crunchy homemade mozzarella sticks, served with our authentic Neapolitan sauce.

.....**8,00 €**

Ensaladas / Salads



Ensalada del Chef / Chef's Salad

Pura frescura. Hojas de Espinacas, nueces y almendras tostadas, acompañada con lonchas de cabra curado, tomates cherry y aguacate.

Pure freshness. Spinach leaves, toasted nuts and almonds, accompanied by slices of goat's cheese, cherry tomatoes and avocado.

.....**15,50 €**

Ensalada César / Cesar Salad

Especialmente deliciosa. Fresca Lechuga Romana, crostones de pan tostado, lonchas de queso parmesano, tomate cherry y trozos de pechuga de pollo al grill, aderezado con la clásica receta de la salsa Cesar hecha en casa. (Se puede servir con gambas, opcional).

Classically delicious. Fresh Romaine lettuce, crunchy croutons, slices of parmesan cheese, cherry tomatoes and pieces of grilled chicken breast, garnished with the classic homemade Caesar dressing. (Can be served with prawns, optional).

.....**12,00 €**

Ensalada Caprese / Caprese Salad

Rodajas de tomate y queso mozzarella búfala, aderezada con nuestro aromático aceite de albahaca y reducción de balsámico.

Fresh tomato slices and buffalo mozzarella cheese, garnished with our aromatic basil oil and balsamic reduction..

.....**14,00 €**

Snacks



Golden Mile Burguer

Disfruta de nuestra hamburguesa estrella. Media libra de carne de hamburguesa de ternera acompañada con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso cheddar, huevo frito y pepinillos, servido sobre un pan brioche.

Enjoy our hearty signature burger. Half a pound of juicy beef burger meat served with lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar cheese, fried egg and pickles, served on a brioche bun.

.....**15,00 €**

Alanda Club Sándwich / Alanda Club Sandwich

Láminas de pechuga de pavo cocida, bacón de ternera, queso Gouda, huevo frito, fresca lechuga, tomate y su elección de pan blanco o integral.

Deliciously cooked turkey breast slices, veal bacon, Gouda cheese, fried egg, fresh lettuce, tomato and your choice of white or whole wheat bread.

.....**12,00 €**

Sandwich de Pollo / Grilled Chicken Sandwich

Pechuga de pollo a la parrilla con lechuga, laminas de aguacate, nuestra crema de tomate y pesto hecha en casa, aceitunas y champiñones servidos con pan ciabatta.

Our tasty grilled chicken breast with lettuce, avocado slices, home made tomato pesto cream, olives and mushrooms served with ciabatta bread.

.....**14,00 €**

Sandwich de Atún / Tuna Sandwich

Atún aderezado acompañado de una sabrosa mayonesa hecha en casa, cebolla morada, rodajas de tomate y lechugas mixtas, servido en hogazas de pan de molde tostado.

Seasoned tuna accompanied by our tasty homemade mayonnaise, red onion, tomato slices and mixed lettuce, served on toasted sliced bread.

.....**14,00 €**

Todos nuestros sandwich y hamburguesas se acompañan con patatas fritas caseras y ensalada coleslow / All of our sandwiches and burgers are accompanied with our homemade french fries and coleslow.

Nuestras Pastas / Our Pastas



Lasagna de Carne de ternera / Beef lasagna

Nuestra clásica receta a base carne de ternera de primera, queso mozzarella servido al gratén sobre salsa napolitana.

Old- time, classic recipe based on first-class minced beef, mozzarella cheese served au gratin over Neapolitan sauce.

.....**12,00 €**

Fetuccini al filetto Di Pomodoro con gambas / Fettuccini with tomato filetto with prawns

Fetuccini salteado con filetes de tomate fresco, albahaca y láminas de ajo, en aceite de oliva.

Lightly sauteed Fetuccini with fresh tomato filleti, basil and garlic slices in olive oil.

.....**17,00 €**

Spaguettis bolognesa / Spaghetti Bolognese

Spaguetti salteado con salsa bolognesa y albahaca con un toque de tomate fresco y aceite de oliva.

Spaghetti sauteed with bolognese sauce and basil with a touch of fresh tomato and olive oil.

.....**10,00 €**

Penne a la Alanda

Penne salteados en mantequilla con trozos de pechuga de pollo marianadas en casa, champiñones frescos y nata.

Penne sauteed in butter accompanied by exquisitely marinated pieces of chicken breast, fresh mushrooms and cream.

.....**13,50 €**

Nuestras Pastas / Our Pastas



Fogotti rellenos de queso y pera en salsa de salmón / Fogotti stuffed with cheese and pear in salmon sauce

Delicada pasta rellena de queso y peras confitadas, acompañada de una salsa de salmón fresco y nata.

Delicately made pasta filled with cheese and candied pears, accompanied by fresh salmon and cream sauce.

.....**17,00 €**

Tortelli rellenos de Ricotta y Espinacas a la crema de gorgonzola / Tortelli stuffed with Ricotta and Spinach with gorgonzola cream

Delicada pasta rellena hecha en casa, rellena de espinacas y ricotta, servida con una reducción de nata y queso gorgonzola.

Homemade stuffed pasta, filled with the perfect combination of spinach and ricotta, served with a reduction of cream and gorgonzola cheese.

.....**15,00 €**

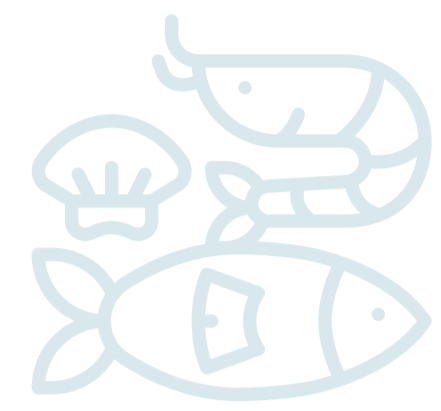
Raviolecci rellenos de hongos / Raviolecci stuffed with mushrooms

Delicada pasta rellenas de champiñón, acompañada de una mantequilla de salvia fresca y finas lonchas de Cecina.

Delicate pasta stuffed with mushrooms, accompanied by a fresh and aromatic sage butter and thin slices of Cecina.

.....**16,00 €**

Pescados y Mariscos / Fish and shellfish



Lomo de salmón a la parrilla con mantequilla de eneldo y limón / Grilled salmon loin with dill butter and lemon

Lomo de salmón, cocinado a la parrilla, acompañado con nuestra deliciosa mantequilla de eneldo y limón, servido sobre patatas salteadas con espinacas.

Fresh salmon fillet, cooked on the grill, accompanied with our dill and lemon butter, served over potatoes sautéed with spinach.

.....**18,00 €**

Lenguado a la parrilla / Grilled sole

Lenguado cocinado a la parrilla, napeado con mantequilla, acompañado con espinacas a la crema y patatas bebe salteadas.

Fresh grilled sole, covered with butter, accompanied with creamy spinach and sautéed baby potatoes.

.....**20,00 €**

Lubina a la parrilla mediterránea / Grilled Mediterranean sea bass

Filetes de lubina a la parrilla, acompañados con patatas bebes asalteadas con tomates cherry y hierbas provenzales.

Fresh grilled sea bass fillets, served with baby potatoes sautéed with cherry tomatoes and Provençal herbs.

.....**18,00 €**

Dorada al limón / Lemon bream

Dorada al horno con rodajas de limón y tomillo fresco, servido sobre rodajas de patatas asadas.

Fresh baked gilthead bream accompanied with lemon wedges and fresh thyme, served over roasted potato wedges.

.....**18,00 €**

Calamar a la parrilla / Grilled squid

Calamar a la parrilla, acompañado de risotto de cangrejo buey y hierbas aromáticas.

Grilled squid, accompanied by beef crab risotto and aromatic herbs.

.....**20,00 €**

Carnes y Aves / Meat and poultry



Solomillo de ternera al grill / Grilled beef tenderloin

Medallón de solomillo de ternera al grill al termino, servido con patatas bebe y hongos shiteji salteadas con Romero y mantequilla de finas hierbas.

Perfectly grilled beef tenderloin to your taste, served with baby potatoes and shiteji mushrooms sautéed with rosemary and our fine herb butter.

.....**30,00 €**

Entrecote de ternera al grill / Grilled beef entrecote

Pieza de entrecote a la parrilla al término, acompañado de nuestra exquisita salsa Chimichurri y patatas fritas caseras

Perfectly grilled entrecote to your taste, accompanied by our Chimichurri sauce and homemade chips.

.....**26,00 €**

Pechuga de pollo Pizzaiola / Pizzaiola chicken breast

Filetes de pollo empanados, acompañada de rodajas de tomates y gratinado con queso mozzarella, servido con nuestras patas fritas caseras.

Breaded chicken fillets, accompanied by fresh sliced tomato and melted mozzarella cheese, served with our homemade chips.

.....**12,00 €**

Galatina de pollo rellena de mousses de champiñones / Chicken galatin stuffed with mushroom mousses

Pechuga de pollo, rellena de mouse de champiñones y zetas, a baja temperatura a la parrilla, acompañado con espárragos confitados y servido sobre una cama de espinacas a ala crema.

Slow cooked and then grilled chicken breast, stuffed with our specially made mushroom mouse, cooked the grill, accompanied with candied asparagus and served on a bed of creamy spinach.

.....**18,00 €**

Menú para niños(as) / Kids Menu

Macarrones con queso / Macaroni and Cheese

.....7,00 €

Hamburguesa infantil / Kids Burger

.....7,00 €

Spaghetti Napolitana

.....7,00 €

Fingers de Pollo / Chicken Fingers

.....7,00 €

Postres / Desserts

Tarta de queso cubierta de chocolate blanco con sirope de fresas y menta / Chessecake covered in rich white chocolate with a touch of our fresh mint -strawberry syrup

.....8,00 €

Brownie con helado de vainilla /
Brownie with vainilla ice cream

.....8,00 €

Plato de frutas frescas de temporada /
Plate of fresh seasonal fruit

.....8,00 €

Trío de helado /
Ice cream trio

.....8,00 €