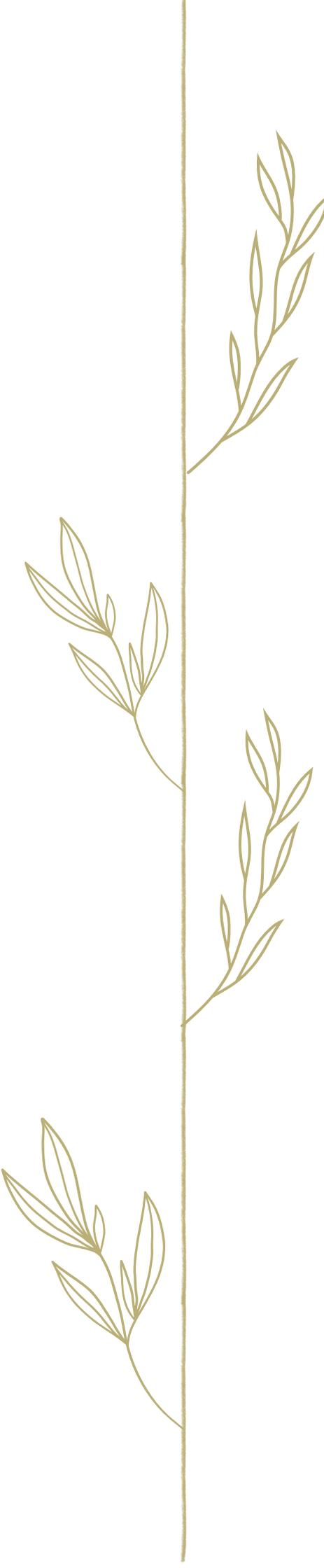


*La*

# ALFAROTECA

MIL SABORES UN SOLO LUGAR

DESDE 2017



## Sugerencias del Mes

**LINGOTES** 14€

de oreja crujiente con brava By  
La Alfaroteca

**TORTILLA** 16€

vaga de gulas con ajitos y  
cayena

**RAVIOLI** 18€

relleno de Foie con espuma de  
tetilla y setas Sithaki

**CARRILLADA** 20€

melosa en su jugo

**BACALAO** 22€

sobre pisto picantón y muselina

**NAVAJAS** 17€

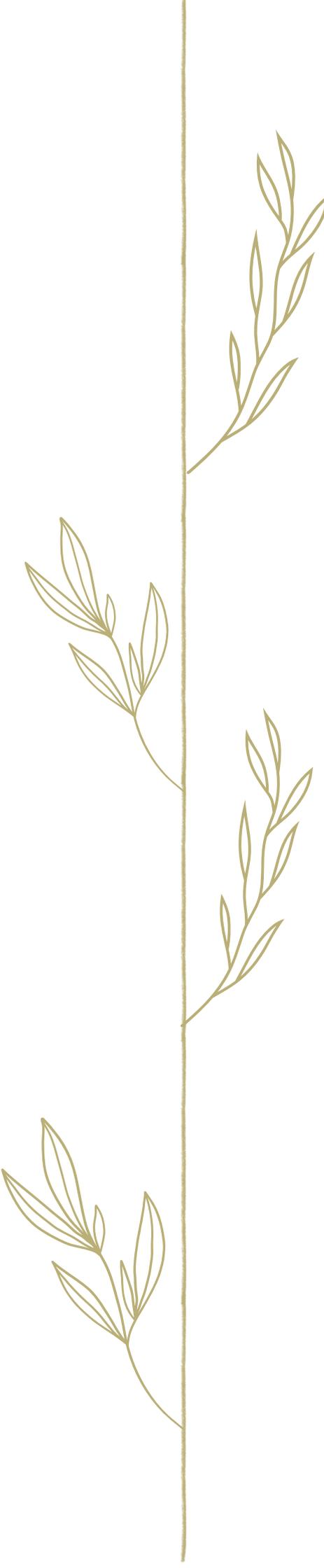
alienadas con cítricos

**ENSALADILLA** 14€

rusa con atún y aguacate

**SALMOREJO** 12€

de fresas silvestres con dados  
de burrata

A vertical olive branch with several clusters of leaves is positioned on the left side of the page, extending from the top to the bottom. The leaves are simple line drawings with a central vein and a pointed tip.

## Platos para compartir

**JAMÓN IBÉRICO** **23€**

50% de campo dehesa  
de Solana

**ANCHOAS** **18€**

del Cantábrico 0/0 y pan de  
cristal

**ENSALADA** **14€**

de ventresca con ralladura de  
corazón de atún

**CARPACCIO** **18€**

de cigala con gel de mango,  
siracha y salsa mayo

**FLOR DE ALCACHOFA** **18€**

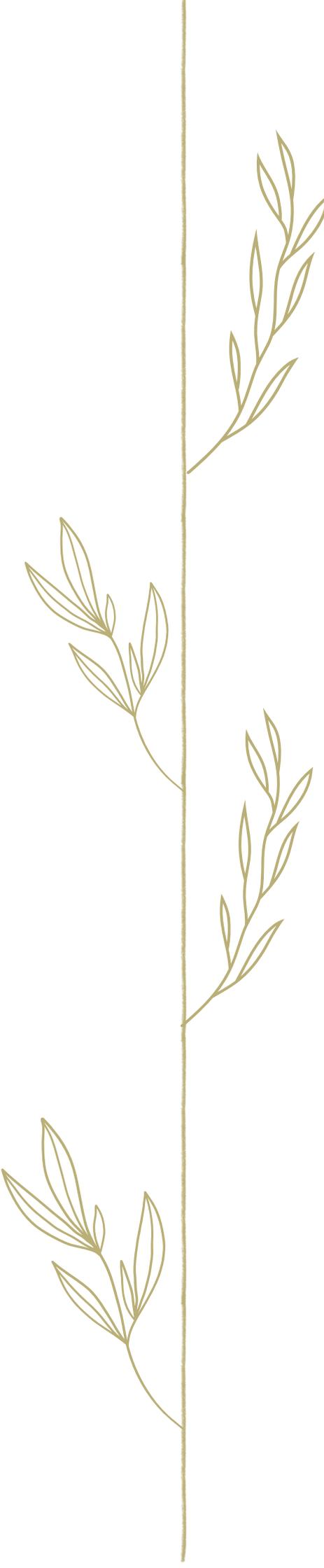
con velo de papada ibérica y  
huevo de codorniz

**TORREZNO** **13€**

con espuma de patata trufada y  
pimentón

**PULPO A LA BRASA** **25€**

y ligero de Ali Oli



**TARTAR DE ATÚN** 18€  
con espuma de patata trufada

**STEAK TARTAR** 17€  
sobre tuétano

**CROQUETAS** 13€  
de langostino y trufa

**CROQUETAS** 13€  
de carabinero, genjibre y lima

**CROQUETAS** 13€  
de jamón ibérico

**VOLANDEIRAS** 19€  
aliñadas con cítricos

**LINGOTE DE PATATA** 15€  
con foie y jugo de ternera

## **Nuestra cuchara**

**POCHAS** 14€  
con carrillada ibérica

**GARBANZOS** 14€  
con boletus y foie

# Nuestras Carnes y pescados

**CHULETA LOMO ALTO** 59€/KG  
de minhota

**CHULETA LOMO BAJO** 56€/KG  
de minhota

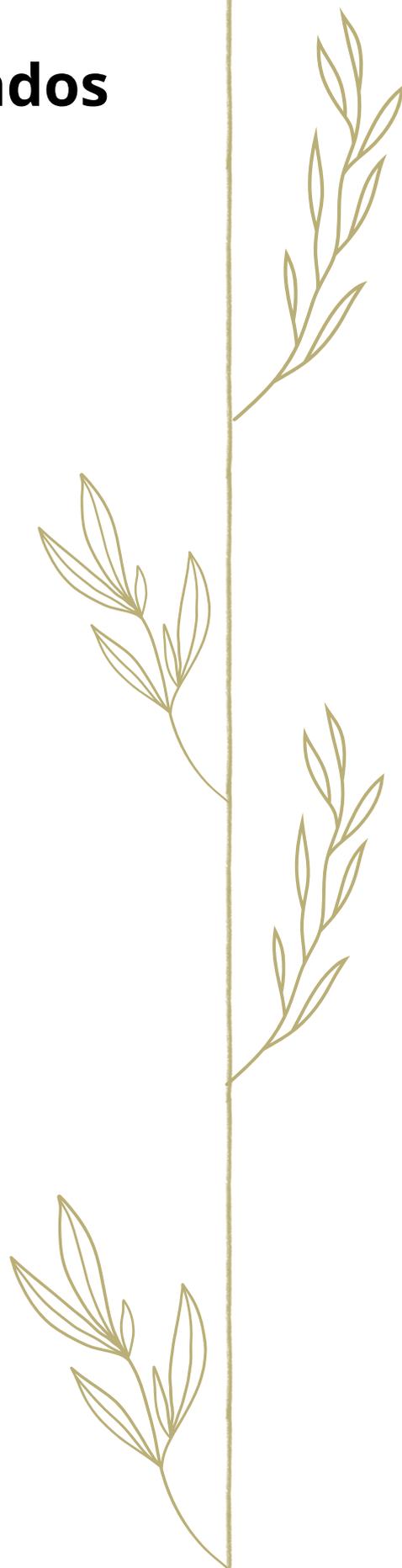
**CHULETA LOMO ALTO** 62€/KG  
de rubia gallega

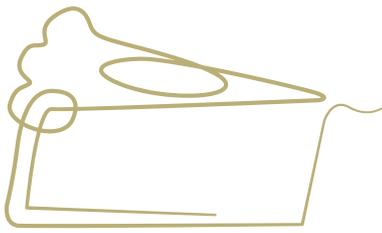
**CHULETA LOMO BAJO** 59€/KG  
de rubia gallega

**SOLOMILLO** 23€/KG  
con espuma trufada, salsa de  
mostaza dulce y foie

**TIRA DE ENTRAÑA** 17€  
de ternera con chimichurri

**PESCADO DEL DÍA** S/M



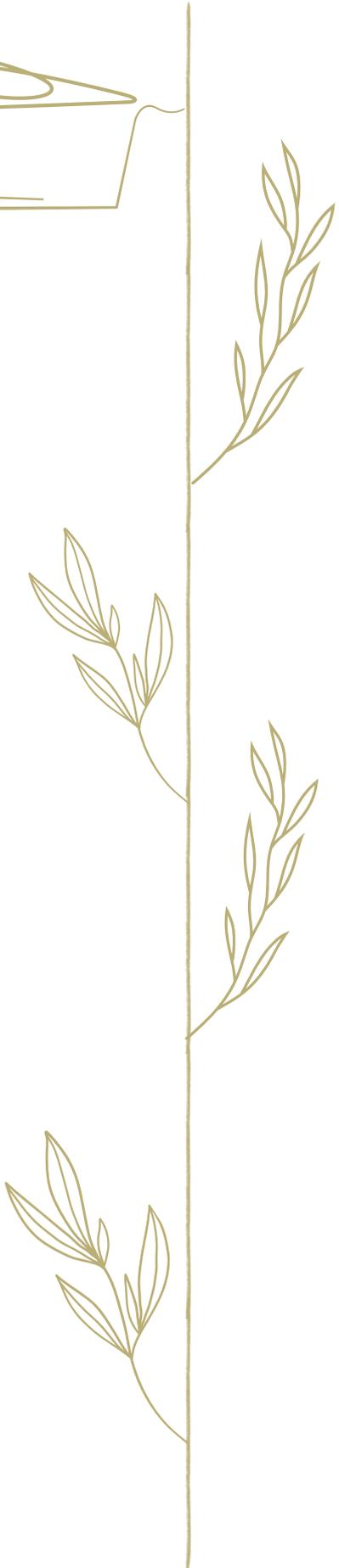


## Nuestros Postres

**TARTA DE QUESO** 7€

**COULAND DE CHOCOLATE** 7€  
con helado de frambuesa

**TORRIJA** 7€  
con helado de violeta



# Desayunos y Meriendas

DESAYUNOS 9:00 A 12:00 / MERIENDAS 17:00 A 20:00

## UN CLÁSICO

3,20€

Café o infusión acompañada de tostada con salsa de tomate o mantequilla y mermelada ó bollería.

## IBÉRICO

4,80€

Café ó infusión con tostada de jamón ibérico 50% de campo, aceite y tomate.

## NORDICO

5,00€

Café o infusión con tostada de Salmón, aguacate, y huevo poché.



## DE NUESTRO CORRAL

5,00€

Café ó infusión con tostada de pollo, tomate, rúcula, ali-oli y salsa mostaza miel.

## CREMOSO

4,80€

Café ó infusión con tostada de queso crema, frutos secos y miel.

## LA ALFAROTECA

5,00€

Café ó infusión con tostada de cremoso de huevos de corral y jamón ibérico 50% de campo.



PRODUCTO AÑADIDO EXTRA + 0.50€

TODOS LOS PRODUCTOS CONTENIDOS EN ESTA CARTA PUEDEN CONTENER TRAZAS DE: huevo, gluten, frutos secos, cacahuets, moluscos, pescado, leche, apio, altramuces, mostaza y crustaceos al ser todos ellos productos básicos utilizados como materia prima en nuestra cocina.

**Servicio de terraza 0,20€**