

alambí

RESTAURANTE
ASADOR

Chef, Juan Pedro Cabello - Maître, Carles Tèvar

alambí

RESTAURANTE
ASADOR

Esta temporada sugerimos...
Esta temporada sugerimos...

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O,

con coca de Vidre amb Tomaquet

IBERIAN HAM

with toasted bread and Olive Oil

23,50€

CECINA DE LEÓN AHUMADA

con leña de encina y acompañada de Torta de Aranda

SMOKED JERKY

with Torta de Aranda (bread)

12,00€

TABLA DE QUESOS CURADOS

Ronkari D.O. Roncal, Belai ahumado D.O. Idiazabal y Oro Viejo

BOARD OF CURED CHEESES

15,00€



ENSALADA ALAMBÍ

Bouquet de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárragos y palmito

ALAMBI SALAD

Bouquet of lettuce, tomato, onion, tuna,
asparagus and palm hearts

13,50€



TOMATE DE LA HUERTA

aliñado con su aceite y sal

GARDEN TOMATO

seasoned with oil and salt

13,00€

HABITAS BABY CON JAMÓN

BABY BENS

WITH HAM

16,00€



PARRILLADA DE VERDURAS

de temporada

GRILLED SEASONAL VEGETABLES

14,00€

SOPA CON SU PICADILLO

CHICKEN SOUP

11,00€

NUESTRA TORTILLA MELOSA DE PATATAS,

hecha al momento

POTATO OMELLETE

14,00€

HUEVOS ESTRELLADOS

con virutas de Jamón Ibérico

STARRY EGGS

with shavings of Iberian Ham

14,50€

WOK DE VERDURAS

VEGETABLE WOK

11,00€

PASTA

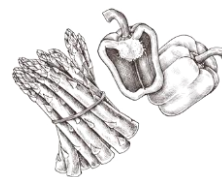
con verduritas y gambas

PASTA

with vegetables and shrimps

12,50€

Pica Pica de la casa



La Morcilla de Burgos, la Chistorra,
los Pimientos al Horno, Croquetitas de la Casa
Rice Sausage, fresh paprika sausage, roasted weed
peppers, Homemade croquettes

11,00€/ persona

Suplementos 4,00€/ persona

Suplemento Jamón Ibérico
Extra charge Iberian ham

Suplemento Lomo
Extra charge Iberian cured pork loin



Platos ligeros, bajos en calorías y grasas / Ligh, low-calories and low-fat dishes

alambí

RESTAURANTE
ASADOR

Nuestra brasa y horno de leña

Our barbecue and firewood oven



EL LECHAZO DE ARANDA DE DUERO ASADO AL HORNO DE LEÑA (RACIÓN)

Con 4 semanas, alimentado solo de leche de Oveja Churray 5 Kilos de peso el Cordero llega a nuestro Horno de Leña

para ser cocinado a 180º durante 3 horas

Se sirve con ensalada verde (lechuga y cebolla tierna)

OVEN BAKED SUCKLING LAMB FROM ARANDA DE DUERO (PORTION)

4 weeks old, feed only with sheep milk and 5 kg of weight,
cooked at 180º during 3 hours.

Served with green lettuce and onions salad

34.00€

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL

de Aranda de Duero a la brasa

GRILLED BABY LAMB CHOPS

31,00€



CHULETÓN PREMIUM (12 AÑOS),

con una maduración de 60 días

LARGE STEAK (12 AÑOS),

60 days maturation process

35,00€

ration-portion

SOLOMILLO DE TERNERA PREMIUM

a la brasa

GRILLED PREMIUM BEEF TENDERLOIN

28,50€

ENTRECOTE A LA BRASA

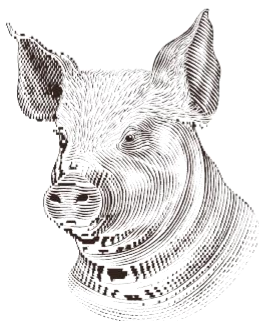
GRILLED ENTRECOTE

25,00€

CHULETÓN AL CORTE 60 DÍAS

LARGE STEAK 60 DAYS

(GALLEGO) **120€/KG**



NUESTRO COCHINILLO IBÉRICO (RACIÓN)

Con 4 semanas, alimentado sólo con leche materna y 6 Kilos de peso

llega a nuestro Horno de Leña para ser cocinado a 180º durante 3 horas Se sirve con patatas panadera y pimientos de Padrón

IBERIAN
BABY PORK (PORTION)

4 weeks old, feed only with motherhood milk and 6kg of weight,
cooked at 180º during 3 hours

Served with baked sliced potatoes and fried green peppers

29,50€

SERVICIO

DE PAN

BREAD

SERVICE

2,40€



Platos ligeros, bajos en calorías y grasas / Ligh, low-calories and low-fat dishes

alambí

RESTAURANTE
ASADOR



Nuestros arroces

Our rice

ARROZ MELOSO

con pulpo y langostinos

RICE

with octopus and prawns

18,00€



ARROZ SECO DE VERDURAS DE LA HUERTA

RICE

with vegetables

15,00€

Hechos al momento, 20 minutos

Freshly cooked, 20 minutes



Carrito de postres

Our desserts

7,50€

Nuestros pescados

Our fish

RODABALLO A LA BRASA (ración)

GRILLED TURBOT (portion)

25,00€

TACO DE ATÚN FRESCO A LA PARRILLA

GRILLED FRESH TUNA

24,00€

BACALO CONFITADO

CON ESPINACAS Y

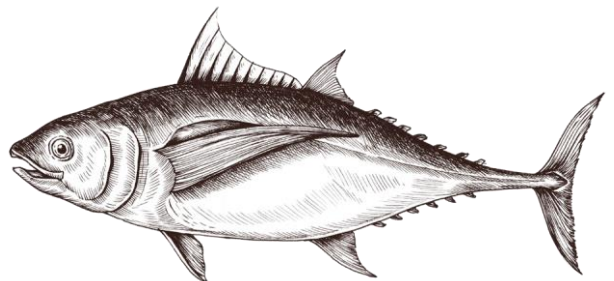
PASAS

CONFIT COD

with spinach and raisins

22,00€

Los pescados se sirven con patatas panadera y verduras asadas
Fish dishes will be served with baked sliced potatoes and
vegetables



Platos ligeros, bajos en calorías y grasas / Ligh, low-calories and low-fat dishes