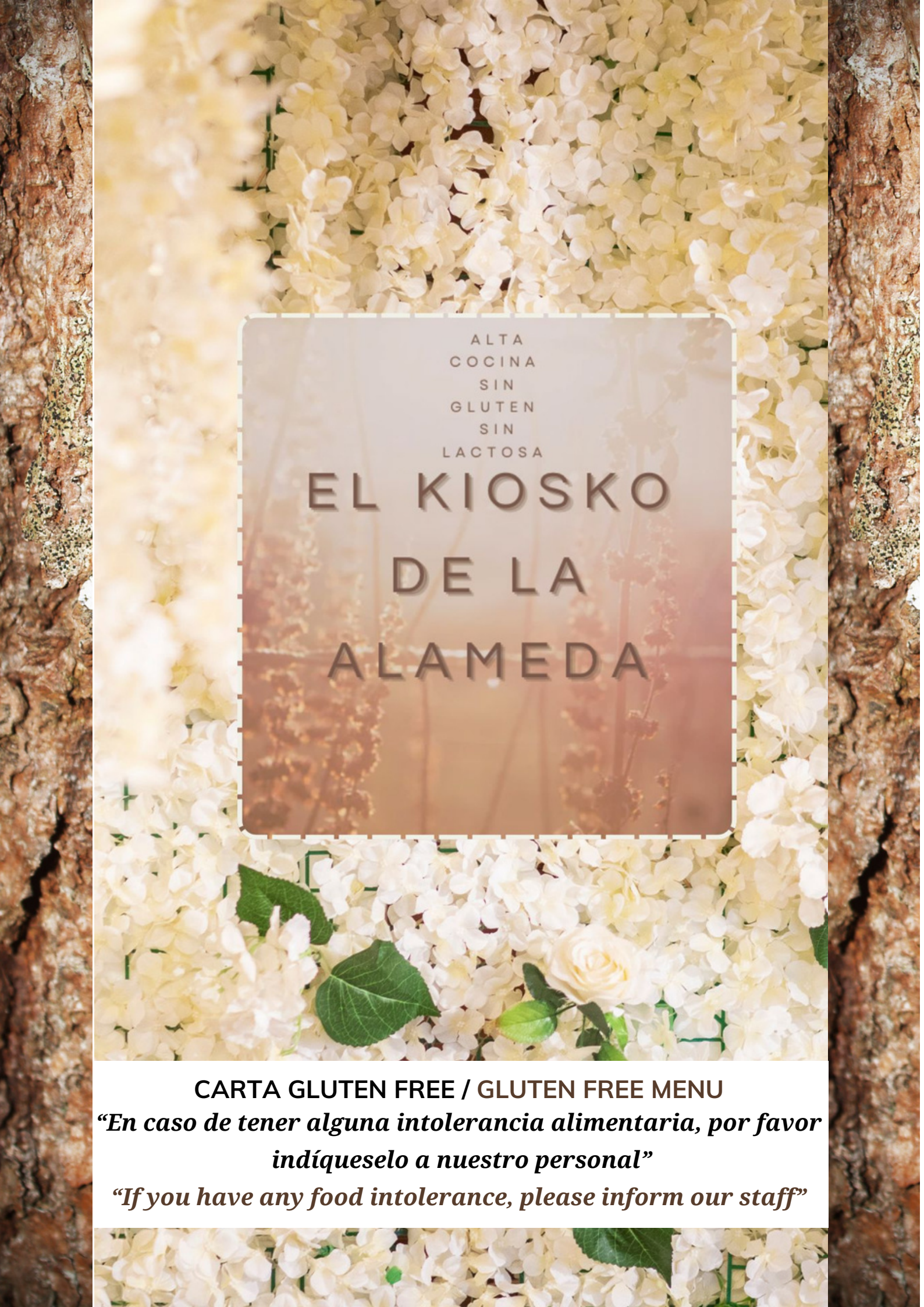




ALTA
COCINA
SIN
GLUTEN
SIN
LACTOSA

EL KIOSKO
DE LA
ALAMEDA

CARTA GLUTEN FREE / GLUTEN FREE MENU

***“En caso de tener alguna intolerancia alimentaria, por favor
indíquese a nuestro personal”***

“If you have any food intolerance, please inform our staff”



ENTRANTES

STARTER

GILDAS DE TRUCHA AHUMADA ECOLÓGICA DE BRIHUEGA (4 UNIDADES) ORGANIC SMOKED TROUT GILDAS FROM BRIHUEGA (4 UNITS) (4, 11)	14 €
ENSALADA DE PECORATTA FUENTE DEL SAZ, CON VINAGRETA DE ZARZAMORAS DEL TAJUÑA, Y PESTO DE PISTACHO D.O. LA MANCHA PECORATTA FROM FUENTE DEL SAZ WITH PISTACHIO PESTO D.O. CASTILLA LA MANCHA AND BLACKBERRY VINAIGRETTE (6, 8, 11)	20 €
REMOJÓN GRANAINO, ENSALADA DE BACALAO “BARQUERO” CON NARANJA Y SALSA BILBAÍNA DE NARANJA GRAIN SOAK “BARQUERO” COD SALAD WITH ORANGE AND BILBAINA ORANGE SAUCE (3, 4, 11)	20 €
ENSALADILLA CON MAHONESA DE HUEVO FRITO Y TRUFA SALAD WITH FRIED EGG MAYONNAISE AND GRATED TRUFFLE (3, 11)	18 €
CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA, QUESO PICÓN DE CUENCA Y TRUFA CARPACCIO OF RIPENED PICAÑA, PICON DE CUENCA CHEESE AND GRATED TRUFFLE (6)	20 €
TARTAR DE SALCHICHÓN DE CORZO CON SUS AREPITAS FRITAS DEER SAUSAGE TARTAR WITH FRIED AREPITAS (3, 10, 11, 14)	20 €
TOMATE AZUL ESCALDADO. GLASEADO CON ESCABECHE DE AZAFRÁN D.O. LA MANCHA Y ANCHOA O BLANCHED BLUE TOMATO. GLAZE WITH SAFFRON PICKLE LA MANCHA AND ANCHOY O (4, 11)	20 €

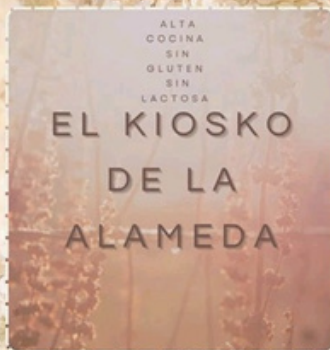
PAN HOGAZ... 3,50 € * **GLUTEN FREE BREAD.. 3,50 € ***

()Le damos la opción de pedir pan con gluten a 1 €*

¡¡PREGUNTEN A NUESTRO PERSONAL POR LOS FUERAS DE CARTA!!

()We give you the option of ordering bread with gluten for 1 €*

¡¡ASK OUR STAFF FOR DE OUTSIDE OF THE MENU!!



DE LA HUERTA FROM THE GARDEN

ENSALADA TEMPLADA DE PERDIZ EN ESCABECHE CON SUS VERDURITAS ESCABECHADAS 24 €

WARM SALAD OF PARTRIDGE IN PICKLE WITH ITS PICKLED VEGETABLES
(11)

ALCACHOFA MURCIANA CON ALMOGROTE MANCHEGO (4 UNIDADES) 19 €

MURCIAN-STYLE ARTICHOKE CONFIT WITH MANCHEGO CHEESE (4 UNITS)
(6, 11)

BERENJENA PARMIGGIANNA CON GRATEN DE QUESO DE HITA 18 €

EGGPLANT PARMIGGIANNA WITH HITA CHEESE GRATIN
(6, 11)

CARNES MEATS

SECRETO IBÉRICO 100% BELLOTA CON PATATAS ARRUGADAS Y CHIMICHURRI ANDALUZ 25 €

100% ACORN-FED IBERIAN SECRET WITH WRINKLED POTATOES AND ANDALUSIAN CHIMICHURRI
(11)

CABRITO ALCARREÑO AL AJILLO DE LAS PEDROÑERAS Y SALSA DE CERVEZA VICTORIA 25 €

GARLIC-SEASONED KID GOAT WITH BEER "VICTORIA"
(11)



LOMO DE VACA MADURADA 28 €

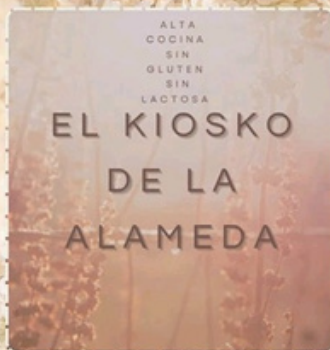
AGED BEEF LOIN

T-BONE MADURADO 45 DÍAS SEGÚN PESO 50 €/KG

T-BONE MATURED 45 DAYS ACCORDING TO WEIGHT

CHULETA MADURADA 30 DÍAS SEGÚN PESO 45 €/KG

STEAK AGED 30 DAYS ACCORDING TO WEIGHT



PESCADOS Y MOLUSCOS

FISH AND MOLLUSCS

**PATAS DE PULPO A LA BRASA CON MUSELINA DE REVOLCONAS
Y SUS TORREZNITOS** 28 €
GRILLED OCTOPUS WITH MUSLIN
(11, 13)

ALMEJAS CON SALSA DE AZAFRÁN D.O. LA MANCHA 24 €
CLAMS WITH SAFFRON SAUCE D.O. LA MANCHA
(6, 11, 13)

**LOMO DE LUBINA ASADA DE ESTEROS, CON GRATEN DE ALIOLI DE AJO ASADO
Y LENTEJAS AL CURRY ROJO** 22 €
ROASTED SEA BASS LOIN FROM THE STERS, WITH ROASTED GARLIC ALIOLI GRATIN AND RED CURRY
(3, 4, 11)

**ALBÓNDIGA DE CHOCO Y LANGOSTINO CON CREMA DE CARABINEROS
Y ARROZ INFLADO** 23 €
CUTTLEFISH MEATBALLS AND PRAWNS WITH RED PRAWN CREAM AND RICE
(2, 3, 4, 11, 13)

CHIPIRONES CON HUEVOS ROTOS Y ALIOLI DE AJO ASADO 25 €
BABY SQUID WITH EGGS IN ROASTED GARLIC AIOLI
(3, 13)

**BACALAO "BARQUERO" CON ASADILLO DE PIMIENTO AL ESTILO MANCHEGO
Y GRATÉN DE AJO** 24 €
"BARQUERO" COD WITH MANCHEGO-STYLE ROASTED PEPPER SAUCE AND GARLIC GRATIN
(3, 4, 11)

**BACALAO "BARQUERO" CON SALSA DE IBÉRICO 100% BELLOTA Y HUEVO
FRITO DE CODORNIZ** 24 €
"BARQUERO" COD WITH IBERIAN SAUCE WITH QUAIL EGG
(3, 4, 11)



POSTRES

DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE 72% CON NATA VEGETAL
72% CHOCOLATE BROWNIE WITH VEGETABLE CREAM
(3, 8)

8 €

BOMBÓN DE TIRAMISÚ
TIRAMISU BONBON
(3, 6, 8)

10 €

TARTA DE QUESO D.O. LA MANCHA Y AZAFRÁN DOLM
DOLM CHEESE CAKE WITH SAFFRON AND D.O. LA MANCHA
(3, 6)

10 €

TARTA DE CREMA DE QUESO AZUL PAYOYO
"PAYOYO" BLUE CHEESE CREAM CAKE
(3, 6)

7 €

NACHOS APPLE PIE
NACHOS APPLE PIE

10 €

**ATARDECER EN BRIHUEGA, ESFERA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO
CON NÚCLEO DE MANDARINA Y ESFERAS DE MIEL DE LAVANDA**
SUNSET IN BRIHUEGA. WHITE CHOCOLATE MOUSSE SPHERE WITH MANDARIN CORE
AND LAVENDER HONEY SPHERES
(3, 4, 6, 8)

12 €

Alérgenos/Allergens:

- 1- Gluten-Gluten 2-Crustáceos-Crustaceans 3- Ovoproductos-Egg products 4- Pescado -Fish
5- Cacahuètes -Peanuts 6- Lácteos -Dairy products 7- Soja -Soy 8- Frutos Secos Cáscara- Nuts Shell
9- Apio -Celery 10- Sésamo -Sesame 11- Sulfitos -Sulfites 12- Altramuces - Lupines
13- Moluscos - Mollusks 14- Mostaza - Mustard

ALTA
COCINA
SIN
GLUTEN
SIN
LACTOSA

EL KIOSKO
DE LA
ALAMEDA

**Paseo de María Cristina s/n
19400 - Brihuega - Guadalajara**

Reservas: 633 757 401



@kiosco_de_la_alameda_brihuega



Kiosco de la Alameda

www.elkioscodelaalameda.com