

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
indíquesele a nuestro personal”***

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

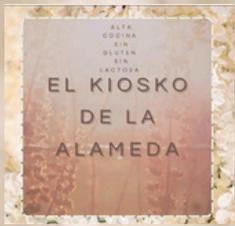
CASTILLA - LA MANCHA
**RAÍZ
CULIN
-AR
A**



**SOLETE
Guía Repsol**



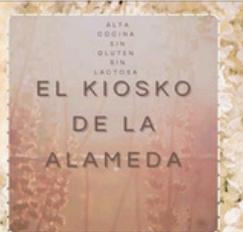
EUROTOQUES



ENTRANTES

STARTER

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM	22 €
GILDAS DE TRUCHA AHUMADA ECOLÓGICA DE BRIHUEGA (4 UNIDADES) ORGANIC SMOKED TROUT GILDAS FROM BRIHUEGA (4 UNITS) (4, 11)	16 €
SAAM DE VIEIRA CON WAKAME Y CEBOLLA ENCURTIDA (2 UNIDADES) SCALLOP SAAM WITH WAKAME AND PICKLED ONION (10, 11, 13)	10 €
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 €
ENSALADILLA CON MAHONESA DE HUEVO FRITO Y TRUFA SALAD WITH FRIED EGG MAYONNAISE AND GRATED TRUFFLE (3, 11)	20 €
ALMEJAS CON SALSA DE AZAFRÁN D.O. LA MANCHA CLAMS WITH SAFFRON SAUCE D.O. LA MANCHA (6, 11, 13)	22 €
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 €
ENSALADA TEMPLADA DE PERDIZ EN ESCABECHE CON SUS VERDURITAS ESCABECHADAS WARM SALAD OF PARTRIDGE IN PICKLE WITH ITS PICKLED VEGETABLES (11)	24 €
ZARZUELA DE MEJILLONES CON SALSA DE IBÉRICOS MUSSEL CASSEROLE WITH IBERIAN PORK SAUCE (11,13)	20 €



DE LA HUERTA FROM THE GARDEN

CARPACCIO DE CALABACÍN CON ZUMAQUE Y LASCAS DE QUESO PARMESANO 18 €
ZUCCHINI CARPACCIO WITH SUMAC AND PARMESAN CHEESE SHAVINGS
(6,8,11)

ALCACHOFA MURCIANA CON ALMOGROTE MANCHEGO (4 UNIDADES) 20 €
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 26 €
GARLIC-SEASONED KID GOAT WITH BEER "VICTORIA"
(11)



LOMO DE VACA MADURADA (350 GR. APROX) 29 €
AGED BEEF LOIN (APPROX. 350 GR)

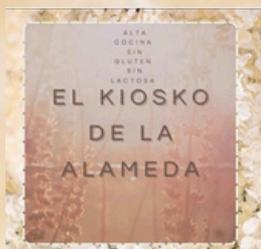
T-BONE MADURADO 45 DÍAS SEGÚN PESO 50 €/KG
T-BONE MATURED 45 DAYS ACCORDING TO WEIGHT

CHULETA MADURADA 30 DÍAS SEGÚN PESO 54 €/KG
STEAK AGED 30 DAYS ACCORDING TO WEIGHT

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL 25 €
SUCKLING LAMB CHOPS

LOMO DE CIERVO CON CREMA DE CALABAZA Y FRUTOS ROJOS 25 €
VENISON LOIN WITH PUMPKIN CREAM AND RED BERRIES
(11)

PUERRO CONFITADO CON MOLLEJAS DE CORDERO 24 €
CONFITED LEEK WITH LAMB SWEETBREADS
(11)



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)

TATAKI DE ATÚN CON WAKAME, SÉSAMO, SOJA Y MAYONESA DE WASABI 25 €
TUNA TATAKI WITH WAKAME, SESAME, SOY SAUCE AND WASABI MAYONNAISE (4, 7, 10, 11)

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 24 €
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 25 €
"BARQUERO" COD WITH MANCHEGO-STYLE ROASTED PEPPER SAUCE AND GARLIC GRATIN (3, 4, 11)

BACALAO "BARQUERO" A LA CREMA CASTELLANA 23 €
COD "BARQUERO" WITH CASTELLANA CREAM (3, 4, 11) (T-6)

BALINES DEL MAR, AL TIKKA MASALA (CAZÓN EN ADOBO) 18 €
SEAFOOD TIKKA MASALA. MARINATED DOGFISH (4, 6, 11) (T-5 y 8)

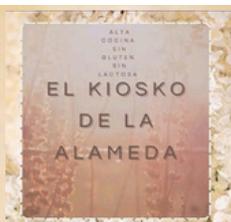
PAN HOGAZA SIN GLUTEN... 3,50 € *

GLUTEN-FREE LOAF BREAD... 3,50 € *

() Le damos la opción de pedir pan con gluten a 1,5 €*

() We give you the option of ordering bread with gluten for 1,5 €*

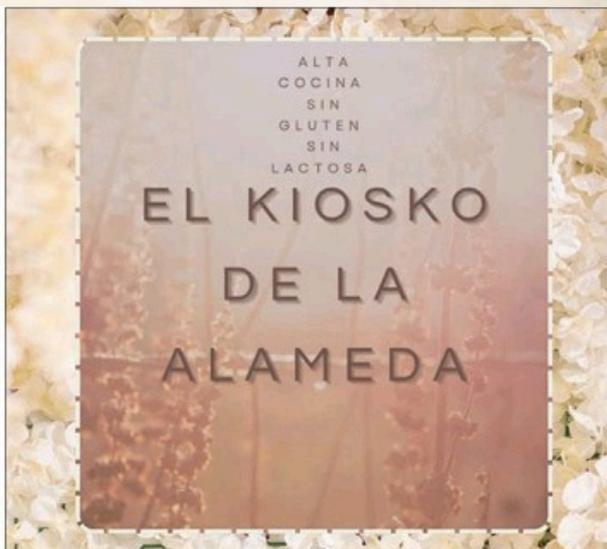
POSTRES DESSERTS



HELADO ARTESANO (VAINILLA / TURRÓN EXTRA) ARTISAN ICE CREAM (VANILLA / EXTRA NOUGAT) (3, 6) - (3, 6, 8 / T-7 Y T-10)	6 €
BROWNIE DE CHOCOLATE "DARTH VADER" CON HEL-LADO OSCURO CHOCOLATE BROWNIE 'DARTH VADER' WITH DARK ICE CREAM (3, 6)	8 €
BOMBÓN DE TIRAMISÚ TIRAMISU BONBON (3, 6, 8)	10 €
FLAN DE QUESO D.O. LA MANCHA CON CREMA DE MEMBRILLO AL P.X. LA MANCHA D.O. CHEESE FLAN WITH QUINCE CREAM IN P.X. (3, 4, 6, 11)	6 €
TARTA DE QUESO DE "LA VIEJA" CON SORBETE DE FRUTOS ROJOS OLD-FASHIONED CHEESECAKE WITH RED FRUIT SORBET (3, 6)	7 €
TARTA DE CREMA DE QUESO AZUL PAYOYO CON HELADO DE MANZANA PAYOYO BLUE CHEESE CREAM CAKE WITH APPLE ICE CREAM (3, 6)	8 €
ESPUMA DE COCO CON MARACUYÁ Y MANGO COCONUT MOUSSE WITH PASSION FRUIT AND MANGO	8 €
NACHOS APPLE PIE NACHOS APPLE PIE	10 €
CREMA FINA DE LIMÓN CON ZUMAQUE, CRUMBLE DE GALLETA, NATA VEGETAL Y RALLADURA DE LIMÓN THIN LEMON CREAM WITH SUMAC, BISCUIT CRUMBLE, PLANT-BASED CREAM AND LEMON ZEST (3)	8 €
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)	13 €

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



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

  **+34 633 757 401**

 **reservas.kioscoalameda@gmail.com**

 **@KioscoAlamedaBrihuega**

www.elkioscodelaalameda.com