

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
indíqueselo a nuestro personal”***

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

CASTILLA - LA MANCHA

RAÍZ
CULIN-
-ARIA



SOLETE
Guía Repsol



EUROTOQUES

ENTRANTES

STARTER

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM	22 €
GILDAS DE TRUCHA AHUMADA CON BERENJENA DE ALMAGRO (4 UNIDADES) SMOKED TROUT GILDAS WITH ALMAGRO EGGPLANT (4 UNITS) (4, 11)	18 €
SAAM DE VIEIRA CON WAKAME Y CEBOLLA ENCURTIDA (2 UNIDADES) SCALLOP SAAM WITH WAKAME AND PICKLED ONION (2 UNITS) (10, 11, 13)	10 €
ENSALADA DE PECORATTA FUENTE DEL SAZ, CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS Y PESTO DE PISTACHO PECORATTA SALAD FUENTE DEL SAZ, WITH RED FRUIT VINAIGRETTE AND PISTACHIO PESTO (6, 8, 11)	20 €
ENSALADA DE TOMATE CON PIMIENTOS ASADOS, VENTRESCA DE ATÚN Y PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO TOMATO SALAD WITH ROASTED PEPPERS, TUNA BELLY AND PEARLS OF BALSAMIC VINEGAR (4, 11)	20 €
ENSALADILLA CON MAHONESA DE HUEVO FRITO Y TRUFA POTATO SALAD WITH FRIED EGG MAYONNAISE AND TRUFFLE (3, 11)	22 €
“EL COLESTEROL DE LA FELICIDAD” PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNO PARA ALEGRAR EL ALMA Y ASUSTAR A LOS MÉDICOS “THE CHOLESTEROL OF HAPPINESS” MASHED POTATOES WITH PORK BELLY FOR TO GLADDEN THE SOUL AND FRIGHTEN THE DOCTOR	17 €
CARPACCIO DE CECINA DE BLACK ANGUS, TRUFA RALLADA Y LASCAS DE PARMESANO CARPACCIO OF BLACK ANGUS BEEF JERKY, GRATED TRUFFLE AND PARMESAN SHAVINGS (6)	25 €
AJO BLANCO MALAGUEÑO CON TACOS DE ATÚN BALFEGÓ Y HUEVAS DE TRUCHA MALAGA-STYLE WHITE GARLIC SOUP WITH BALFEGÓ TUNA CHUNKS AND TROUT ROE (4, 7, 8, 11)	23 €
ALMEJAS CON SALSA DE AZAFRÁN D.O. LA MANCHA CLAMS WITH SAFFRON SAUCE, LA MANCHA DESIGNATION OF ORIGIN (6,11,13)	24 €
ZARZUELA DE MEJILLONES CON SALSA DE IBÉRICOS MUSSEL ZARZUELA WITH IBERIAN HAM SAUCE (11,13)	20 €

DE LA HUERTA FROM THE GARDEN

ZARANGOLLO MURCIANO A NUESTRO ESTILO 16 €
MURCIAN ZARANGOLLO IN OUR STYLE
(3)

ALCACHOFAS CON ALMOGROTE MANCHEGO (4 UNIDADES) 22 €
ARTICHOKES WITH MANCHEGO ALMOGROTE (4 UNITS)
(6, 11)

ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON SALSA ROMESCO 18 €
WILD ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE
(8)

CARNES MEATS

SECRETO IBÉRICO 100% BELLOTA CON PATATAS ARRUGADAS Y CHIMICHURRI ANDALUZ 26 €
100% ACORN-FED IBERIAN PORK SECRETO WITH WRINKLED POTATOES AND ANDALUSIAN CHIMICHURRI
(11)

CABRITO ALCARREÑO AL AJILLO CON SALSA DE CERVEZA 27 €
ALCARREÑO KID GOAT WITH GARLIC AND BEER SAUCE
(11)



LOMO DE VACA MADURADA (350 GR. APROX) 29 €
MATURED BEEF TENDERLOIN (350 GR. APPROX.)

CHULETÓN MADURADO (700-800 GR. APROX.) 50 €
MATURED RIBEYE STEAK (APPROX. 700-800 GR.)

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL 26 €
SUCKLING LAMB CHOPS

MAGRET DE PATO TRINCHADO CON LÁGRIMAS DE CALABAZA Y FRUTOS ROJOS 25 €
SLICED DUCK BREAST WITH PUMPKIN TEARS AND RED BERRIES
(11)

PUERRO CONFITADO CON MOLLEJAS DE CORDERO 25 €
CONFIT 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 LEGS WITH A MOUSSELINE OF MASHED POTATOES AND CRISPY PORK BELLY
(11, 13)

TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ CON WAKAME, SÉSAMO, SOJA Y MAYONESA DE WASABI 26 €
BALFEGÓ TUNA TATAKI WITH WAKAME, SESAME, SOY SAUCE AND WASABI MAYONNAISE
(4, 7, 10, 11)

SUPREMA DE RODABALLO AL HORNO CON GAMBONES SALTEADOS AL AJILLO 25 €
BAKED TURBOT SUPREME WITH SAUTÉED GARLIC PRAWNS
(2,4,11)

ALBÓNDIGA DE CHOCO Y LANGOSTINO CON CREMA DE CARABINEROS Y ARROZ INFLADO 25 €
CUTTLEFISH AND PRAWN MEATBALL WITH CARABINEROS CREAM AND PUFFED RICE
(2, 3, 4, 11, 13) 

CHIPIRONES CON HUEVOS ROTOS Y ALIOLI DE AJO ASADO 26 €
BABY SQUID WITH BROKEN EGGS AND 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 PEPPERS AND GARLIC GRATIN
(3, 4, 11)

BACALAO "BARQUERO" A LA CREMA CASTELLANA 24 €
"BARQUERO" COD IN CASTILIAN CREAM SAUCE
(3, 4, 11) (T-6)

PAN SIN GLUTEN... 2,50 € *

GLUTEN-FREE BREAD... 2,50 € *

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)	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 HELADO DE VIOLETA "THE OLD LADY'S" CHEESECAKE WITH VIOLET ICE CREAM (3, 6)	8 €
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, ARENA DE GALLETA, NATA VEGETAL Y RALLADURA DE LIMÓN THIN LEMON CREAM WITH SUMAC, COOKIE 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- Ovoproduitos-Egg products 4- Pescado -Fish
5- Cacahuètes -Peanuts 6- Lácteos -Dairy products 7- Soja -Soy 8- Frutos Secos Cáscara- Nuts Shells
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