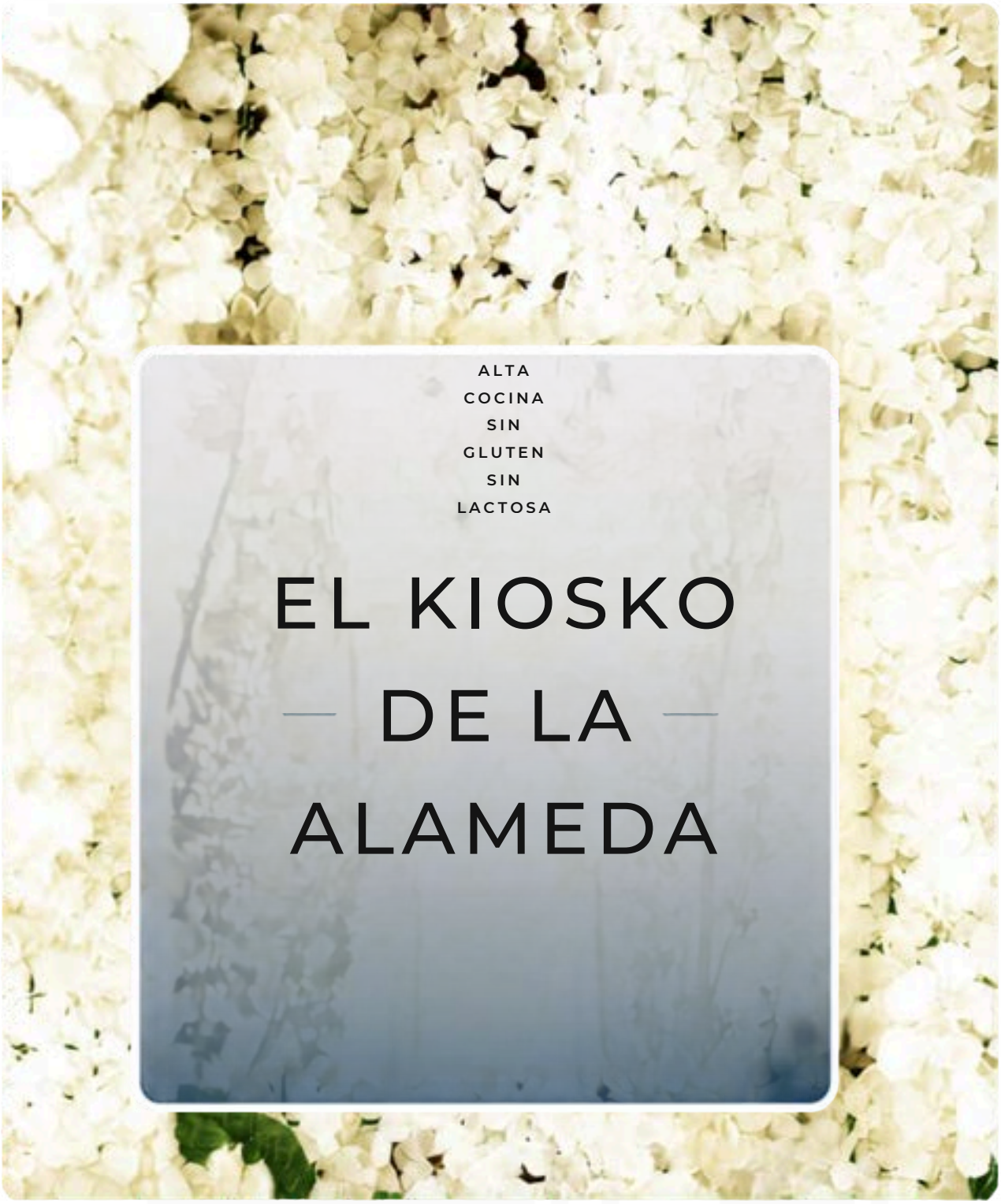


ALTA
COCINA
SIN
GLUTEN
SIN
LACTOSA

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”

RAÍZ CULINARIA

SOLETE Guía Repsol

EUROTOQUES Castilla la Mancha

ENTRANTES

STARTER

- **JAMÓN IBÉRICO** — 23 €
  IBERIAN HAM
- **SAAM DE VIEIRA CON WAKAME Y CEBOLLA ENCURTIDA (2 UNIDADES)** — 10 €
  SCALLOP SAAM WITH WAKAME AND PICKLED ONION (2 UNITS)
  (10, 11, 13)
- **ENSALADA DE PECORATTA FUENTE DEL SAZ, CON VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS Y PESTO DE PISTACHO** — 20 €
  PECORATTA SALAD FUENTE DEL SAZ, WITH RED FRUIT VINAIGRETTE AND PISTACHIO PESTO
  (6, 8, 11)
- **ENSALADA DE TOMATE CON LASCAS DE VENTRESCA DE ATÚN Y PERLAS DE VINAGRE BALSÁMICO Y PERLAS DE A.O.V.E.** — 20 €
  TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY SHAVINGS AND BALSAMIC VINEGAR PEARLS AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS
  (6, 8, 11)
- **ENSALADILLA CON MAHONESA DE HUEVO FRITO Y TRUFA** — 23 €
  POTATO SALAD WITH FRIED EGG MAYONNAISE AND TRUFFLE
  (3, 11)
- **"EL COLESTEROL DE LA FELICIDAD" PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNO PARA ALEGRAR EL ALMA Y ASUSTAR A LOS MÉDICOS** — 18 €
  "THE COLESTEROL OF HAPPINESS" MASHED POTATOES WITH PORK BELLY FOR TO GLADDEN THE SOUL AND FRIGHTEN THE DOCTOR"
- **CANUTILLO DE CECINA DE BLACK ANGUS, FOIE Y TRUFA RALLADA (8 UDS)** — 20 €
  BLACK ANGUS BEEF CANNUILLO, FOIE GRAS, AND GRATED TRUFFLE (8 PIECES)
- **CHIPIRONES CON HUEVOS ROTOS Y ALIOLI DE AJO ASADO CON NUESTRAS CHIPS CASERAS** — 26 €
  BABY SQUID WITH BROKEN EGGS AND ROASTED GARLIC AIOLI WITH OUR HOMEMADE CHIPS
  (3, 13)
- **HUEVOS ROTOS CON PATATA PANADERA Y GAMBAS DE CRISTAL** — 20 €
  BROKEN EGGS WITH ROASTED POTATOES AND CRYSTAL PRAWNS
  (2, 3)
- **ALMEJAS CON SALSA DE AZAFRAN D.O. LA MANCHA** — 25 €
  CLAMS WITH SAFFRON SAUCE, LA MANCHA DESIGNATION OF ORIGIN
  (6, 11, 13)
- **ZARZUELA DE MEJILLONES CON SALSA DE IBÉRICOS** — 22 €
  MUSSEL ZARZUELA WITH IBERIAN HAM SAUCE
  (11, 13)

ALÉRGENOS/ALLERGENS:

1- Gluten-Gluten 2-Crustáceos-Crustaseis 3- Ovoproductos Egg products 4- Pescado-Fish
5- Cachuetes-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-Molluskis 14- Mostaza-Mustard

DE LA HUERTA
FROM THE GARDEN

- **NUESTRA VERSIÓN DE ASADILLO MANCHEGO CON HUEVOS DE BRIHUEGA** — 18 €
  OUR VERSION OF MANCHEGO ROASTED VEGETABLES WITH BRIHUEGA EGGS
  (3)
- **ALCACHOFAS CON ALMOGROTE MANCHEGO (4 UNIDADES)** — 23 €
  ARTICHOKES WITH MANCHEGO ALMORROTE (4 UNITS)
  (6, 11)
- **ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON SALSA ROMESCO** — 19 €
  WILD ASPARAGUS WITH ROMESCO SAUCE
  (8)
- **BASTONES DE BERENJENA FRITOS CON MIEL DE LAVANDA DE BRIHUEGA** — 16 €
  FRIED AUBERGINE STICKS WITH BRIHUEGA LAVENDER HONEY
  (3)

CARNES
MEATS

- **SECRETO IBÉRICO 100% BELLOTA CON PATATAS ARRUGADAS, Y CHIMICHURRI ANDALUZ** — 27 €
  100% CORN-FED IBERIAN PORK SECRETO WITH WRINKLED POTATOES AND ANDALUSIAN CHIMICHURRI
  (11)
- **JARRETE DE CABRITO ALCARREÑO ASADO CON PURÉ DE PATATA Y TOMILLO** — 28 €
  ROASTED "ALCARREÑO" KID'S SHANK WITH POTATO PUREE AND THYME
  (11)
- **LOMO DE VACA MADURADA (350 GR. APROX)** — 29 €
  MATURED BEEF TENDERLOIN (330 GR. APROX.)
- **CHULETÓN MADURADO (700-800 GR. APROX.)** — 52 €
  MATURED RIBEYE STEAK (APPROX. 700-800 GR.)
- **CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL** — 28 €
  SUCKLING LAMB CHOPS
- **MAGRET DE PATO TRINCHADO CON LÁGRIMAS DE CALABAZA Y FRUTOS ROJOS Y REDUCCION DE SALSA DE PATO** — 25 €
  SLICED DUCK BREAST WITH PUMPKIN TEARS AND RED BERRIES AND DUCK SAUCE REDUCTION
  (11)
- **PUERRO CONFITADO CON MOLLEJAS DE CORDERO** — 27 €
  CONFIT LEEK WITH LAMB SWEETBREADS
  (11)
- **LOMO DE CIERVO CON SALSA DE CAZA Y BOLETUS** — 26 €
  VENISON LOIN WITH GAME SAUCE AND PORCINI MUSHROOM SAUCE
  (11)
- **CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO CON CREMA DE CALABAZA AL REGALIZ** — 25 €
  IBERIAN PORK CHEEK WITH LICORICE PUMPKIN CREAM
  (11)

ALÉRGENOS/ALLERGENS:

1- Gluten-Gluten 2-Crustáceos-Crustaseis 3- Ovoproductos Egg products 4- Pescado-Fish
5- Cachuetes-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-Molluskis 14- Mostaza-Mustard

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 POK BELY
(11, 13)

TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ CON WAKAME, SÉSAMO, SOJA Y MAYONESA DE WASABI — 27 €
BALFEGO 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)

LINGOTES DE CHOCO Y LANGOSTINO CON SALSA DE CARABINEROS Y CHIPS DE YUCA Y SALICORNIA — 25 €
CUTTLEFISH AND KING PRAWN BARS WITH CARABINEROS SAUCE AND YUCCA AND SAMPHIRE CHIPS
(2, 3, 4, 11, 13)

VENTRESCA DE ATÚN ROJO BALFEGÓ EN CAMA DE ASADILLO DE PIMIENTO — 30 €
BALFEGO BLUEFIN TUNA BELLY ON A BED OF ROASTED PEPPER
(4)

BACALAO "BARQUERO" A LA CREMA CASTELLANA — 26 €
"BARQUERO" COD IN CASTILIAN CREAM SAUCE
(3, 4, 11) (T-6)

PAN SIN GLUTEN... 2,50 €

GLUTEN-FREE BREAD... 2,50 €

ALÉRGENOS/ALLERGENS:

1- Gluten-Gluten 2-Crustáceos-Crustaseis 3- Ovoproductos Egg products 4- Pescado-Fish
5- Cachuetes-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-Molluskis 14- Mostaza-Mustard

POSTRES

DESSERTS



- **HELADO ARTESANO (VAINILLA / TURRÓN EXTRA)** — 6 €
  ARTISAN ICE CREAM (VANILLA / EXTRA NOUGAT)
  (3, 6) - (3, 6, 8 / T-7 Y T-10)

- **BROWNIE DE CHOCOLATE "DARTH VADER" CON HEL-LADO OSCURO** — 8 €
  CHOCOLATE BROWNIE "ADARTH VADER" WITH DARK ICE CREAM
  (3, 6, 8)

- **BOMBÓN DE TIRAMISÚ** — 10 €
  TIRAMISU BONBON
  (3, 6, 8)

- **TARTA DE QUESO DE "LA VIEJA" CON HELADO DE VIOLETA** — 8 €
  "THE OLD LADY'S" CHEESECAKE WITH VIOLET ICE CREAM
  (3, 6)

- **TARTA DE CREMA DE QUESO AZUL PAYOYO CON HELADO DE YOGURT** — 8 €
  PAYOYO BLUE CHEESE CREAM CAKE WITH YOGURT ICE CREAM
  (3, 6)

- **ESPUMA DE COCO CON MARACUYÁ Y MANGO** — 8 €
  COCONUT MOUSSE WITH PASSION FRUIT AND MANGO

- **NACHOS APPLE PIE** — 10 €
  NACHOS APPLE PIE

- **CREMA FINA DE LIMÓN CON ZUMAQUE, ARENA DE GALLETA, NATA VEGETAL** — 8 €
  THIN LEMON CREAM WITH SUMAC, COOKIE CRUMBLE, PLANT-BASED CREAM AND LEMON ZEST
  (3)

- **ATARDECER EN BRIHUEGA, ESFERA DE MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO** — 13 €
  SUNSET IN BRIHUEGA, WHITE CHOCOLATE MOUSSE SPHERE WITH MANDARIN CORE AND LAVENDER HONEY SPHERES
  (3, 4, 6, 8)

ALÉRGENOS/ALLERGENS:

1- Gluten-Gluten 2-Crustáceos-Crustaseis 3- Ovoproductos Egg products 4- Pescado-Fish
5- Cachuetes-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-Molluskis 14- Mostaza-Mustard



EL KIOSKO DE LA ALAMEDA

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

+34 633 757 401

reservas.kioscoalameda@gmail.com

@KioscoAlamedaBrihuega

www. elkioscodelaalameda.com