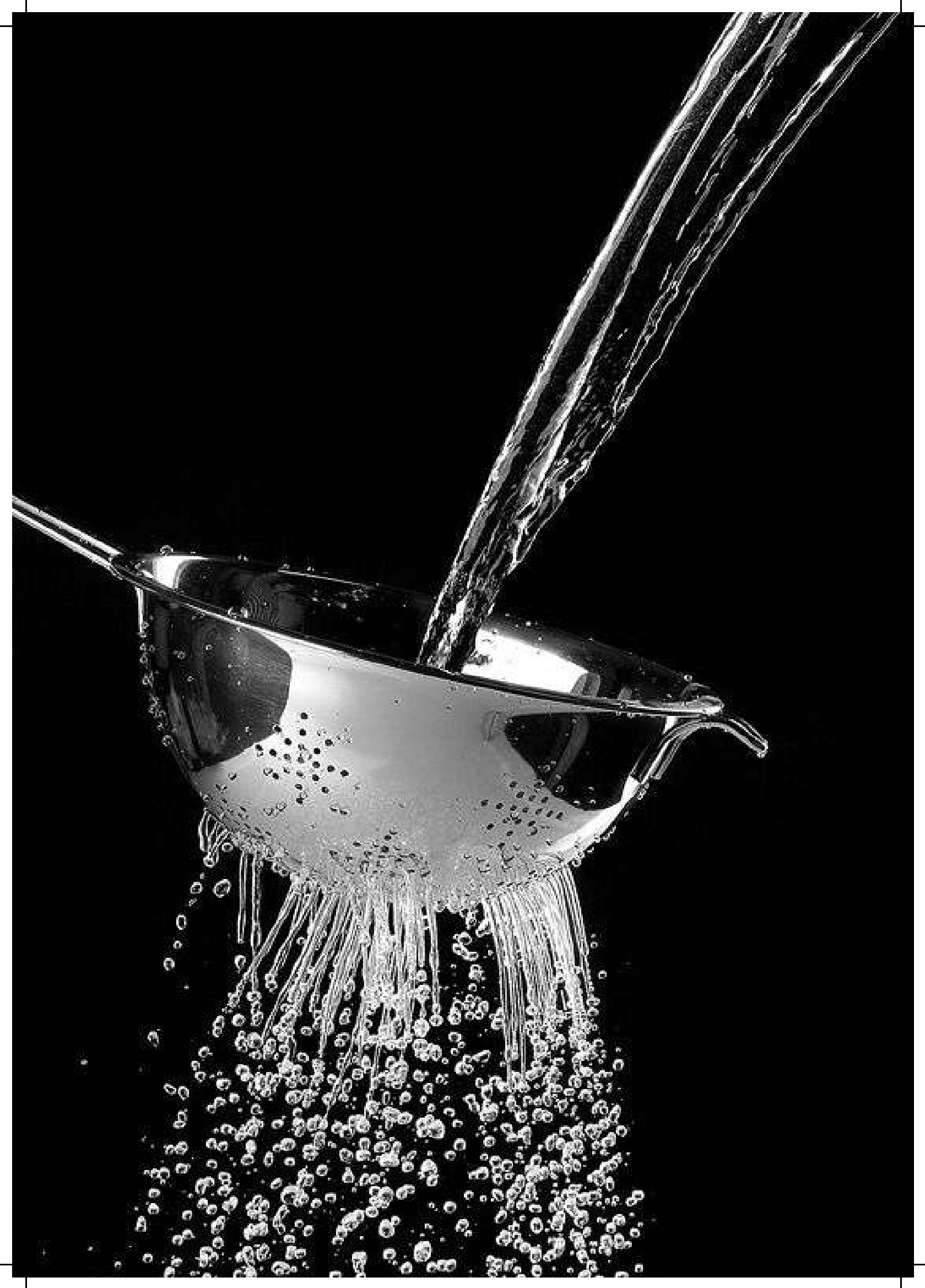


# EL MIRADOR



HOTEL  
ALICANTE  
GOLF \*\*\*\*





Servicio de pan, tomate y olivas - 3€ -  
Bread, tomato and olives service - 3€ -

## LA LATERÍA

Mejillón gordo en escabeche *Espinaler* -9€-

*Espinaler* Big marinade mussels

Berberecho *Espinaler* -16€-

*Espinaler* Common cockle

Arenque ahumado con toque de mostaza *Carpier* -9€-

*Carpier* Smoked herring with a touch of mustard

**Todas acompañadas con chips**

All accompanied by chips

## EXPLOSIONES en BOCA

*Let's start*

**Auténticas piparras  
de Gernika fritas -8€-**  
Authentic fried Gernika  
piparras (peppers)

Coca de mollitas, pisto y sardina ahumada -7,90€-

Coca de mollitas, ratatouille and smoked sardines

Anchoas del cantábrico 00 sobadas a mano con tomate asurcado y AOVE -15€-

Anchovies from Cantabria 00 hand-grilled with roasted tomato and EVOO

Anguila frita de la Albufera -18€-

Fried eel from La Albufera

Espárragos de Tudela a la brasa sobre nuestro romescu -14€-

Grilled asparagus from Tudela on our romescu

Burrata trufada di Puglia con calabaza asada y sus pipas tostadas -15€-

Truffled Burrata di Puglia with roasted pumpkin and roasted seeds

Una ensaladilla diferente -9,5€- | A different Spanish potato salad

(Ensaladilla rusa con capellán a la llama, almendra laminada y toque de mayonesa ahumada)

(Spanish potato salad with flamed capellan, sliced almonds and a touch of smoked mayonnaise)

Cuñas de queso de autor -16€- | Cheese wedges

(Manchego curado, Comté, Pecorino y azul 3 leches) | (Cured Manchego, Comté, Pecorino and blue 3 milks).

Ensalada de vieira, mango, aguacate y vinagreta de frutos secos -16€-

Scallop salad, mango, avocado and nuts vinaigrette

# bella ITALIA

Rigatoni Arrabiata y pesto -12€-

Saquitos de pera y pecorino en salsa Mandorle y foie -16€-

Pear and pecorino pockets in Mandorle and foie gras sauce

# buenas MIGAS

*Bread is the staff of life.*

Katsu sando de cordero acompañado de bastones de boniato -16€-

(Tradicional sandwich de estilo japonés de cordero, col y sweet mayo)

Lamb Katsu sando with sweet potato sticks

(Traditional Japanese style sandwich of lamb, cabbage and sweet mayo)

Brioche Roll de pato azulón, brotes tiernos, hoisin mayo y rabanito picante -15€-

Brioche Roll of Mallard duck, tender sprouts, hoisin mayo and spicy radish

Smash black burger con patatas gajo -17€-

(180 gr. de carne black angus, chutney de tomate y bacon con queso Raclette)

Smash black burger with wedge potatoes

(180g black angus beef, tomato chutney and bacon with Raclette cheese)

# Hotel CLASSICS

Nuestra ensalada César (Pollo crujiente, croutons de pan, brotes, lascas de parmesano y nuestra salsa César) -12€-

Caesar salad (Crispy chicken, bread croutons, sprouts, parmesan flakes and our Caesar sauce)

Bikini trufado de jamón y queso acompañado de patatas fritas -12€-  
Ham & Cheese truffle bikini with French fries

Lágrimas de pollo con sus salsas para dipear -12€-  
Crunchy chicken with dipping sauces

## EL PROTA *The leading actor*

Tagliata de lomo alto de vaca, acompañado de aceite aromatizado al tomillo y bouquet de rúcula y parmesano -22€-

Tagliata of tenderloin, served with thyme-flavoured oil and bouquet of rocket and parmesan cheese

Lomo de bacalao gratinado, muselina de alioli y pisto manchego -22€-  
Cod fillet au gratin, alioli mousseline and pisto Manchego

Lubina salvaje cocinada en rustidera al foc con su guarnición (peso aproximado 1 kg.) - Ración 40€ - 1/2 Ración 22€ -

Sea bass cooked in a roasting pan with its garnish (approximate weight 1 kg.) 1/2 Plate

Delicia de Ibérico glaseada a la miel en su jugo con patata chafada -20€-  
Honey-glazed Ibérico Delight in its own juice with mashed potatoes

Chuleta de vaca nacional Dry Aged Premium madurada 40 días -49€/kg-  
Premium Dry Aged 40-day dry aged national beef chop

Corte de salmón al estilo thai con pak choi a la brasa -21€-  
Thai-style salmon cut with grilled pak choi



# dulce AROMA

*Sweet aroma*

Helado tostado de crema catalana -7€-

*Crème brûlée toasted ice cream*

Coca de mollitas alicantina, parmentier de Nutella y helado de AOVE -7€-

*Coca de Mollitas from Alicante, Nutella parmentier and EVOO ice-cream*

Tarta de queso fluida al estilo de la yaya -7€-

*Granny's semi liquid cheesecake*

Coulant de chocolate con helado de canela y caramelo salado -8€-

*Chocolate coulant with cinnamon and salted caramel ice cream*

Tiramisú... El nuestro -7€-

*Tiramisú... Our tiramisú*

Helados de autor -6€-

*(Canela y caramelo salado, Vainilla y nueces garrapiñadas, Choco brownie)*

*Traditional Ice creams*

*(Cinnamon and salted caramel, Vanilla and caramelised walnuts, Choco brownie)*

# PEQUEÑOS REYES

*Little kings*

Pizza de jamón y queso cheddar, fingers de pollo, helado y bebida -19€-

*Ham and cheese pizza, crispy chicken ice cream and beverage*

Hamburguesa de ternera con queso, fingers de pollo con patatas, helado y

*bebida -19€-*

*Beef cheeseburger, crispy chicken with French fries, ice cream and*

*beverage*



HOTEL ALICANTE GOLF  
Calle Escultor José Gutiérrez, 23  
03540 Alicante  
[www.gastroclubhag.com](http://www.gastroclubhag.com)  
[@hotelalicantegolf](https://www.instagram.com/hotelalicantegolf)

