



RESTAURANTE • CAFETERÍA • SNACK

# aldés

## LUNES

BOQUERONES RELLENOS DE JAMÓN  
SERRANO Y QUESO  
HOJALDRE DE SOLOMILLO DE CERDO  
CON HUEVO DE CODORNIZ AL PX.  
TOMATE DE LA VEGA BAJA RELLENO  
CON FRUTOS DEL MAR Y SALSA CAVIAR

ARROZ DE VERDURAS Y BOQUERONES

PERAS RECUBIERTAS DE HOJALDRE CON MIEL

## MARTES

BOQUERONES RELLENOS DE JAMÓN  
SERRANO Y QUESO  
HOJALDRE DE SOLOMILLO DE CERDO CON  
HUEVO DE CODORNIZ AL PX.  
TOMATE DE LA VEGA BAJA RELLENO CON  
FRUTOS DEL MAR Y SALSA CAVIAR

ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS

FLAN DE MOJITO

## MIÉRCOLES

BOQUERONES RELLENOS DE JAMÓN  
SERRANO Y QUESO  
HOJALDRE DE SOLOMILLO DE CERDO CON  
HUEVO DE CODORNIZ AL PX.  
TOMATE DE LA VEGA BAJA RELLENO CON  
FRUTOS DEL MAR Y SALSA CAVIAR

ARROZ A BANDA

HELADO DE ARROZ CON LECHE CON  
ESPUMA DE CANELA

## JUEVES

BOMBONES DE FOIE CON CHOCOLATE  
SALADO AL VINO TINTO CON TOMATE  
DULCE DE LA VEGA BAJA  
FRITURA MAR Y TIERRA

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON JAMÓN  
DE PATO TEMPLADO Y REDUCCIÓN DE  
MODENA Y PASAS

ARROZ ALICANTINO

TARTA DE QUESO DE LA CASA RECUBIERTO  
DE CHOCOLATE

## VIERNES

MEJILLONES GLASEADOS CON SU  
CONCHA CRUJIENTE  
CHIPIRONES AL HORNO SOBRE  
CAMA DE PUERROS Y SALSA DE  
TOMATE

ENSALADA TEMPLADA DE  
GAMBONES Y ESPÁRRAGOS VERDES

ARROZ NEGRO CON CHERNA Y SEPIA

HELADO FRITO CON CRUJIENTE  
DE CHOCOLATE

## SÁBADO

PASTEL DE PESCADOS MIXTOS CON  
TOSTADITAS

CALAMAR PLANCHA DE NUESTRA  
BAHÍA CON SU TINTA HECHA  
ESPUMA

ALCACHOFAS SALTEADAS CON  
GAMBONES Y CHAMPIÑONES EN SU  
CREMA CON SOMBRERO AL REVÉS

ARROZ Y BANCAL CON  
BOQUERONES

LECHA FRITA DE LA CASA

## DOMINGO

FLOR DE ALCACHOFA CON  
GAMBA ROJA

CARPACCIO TRICOLOR DE  
AHUMADOS

BROTOS FRESCOS CON LÁMINAS DE  
MANGO Y DADITOS DE AGUACATE Y  
QUESO FRESCO, ACOMPAÑADO DE  
SALMÓN Y SALSA CÍTRICA

ARROZ DE MARISCO LIMPIO

SEMIFRIO DE LIMÓN ENVUELTO EN  
HILOS DE AZÚCAR

### BEBIDA:

DE LUNES A MIÉRCOLES: NUVIANA BLANCO CHARDONNAY  
JUEVES: EDEMA BERDEJO SUPERIOR  
VIERNES: VINO BLANCO VIÑAS DE ANNA BLANC DE BLANC  
SÁBADO: VIÑA POMAL BLANCO FERMENTADO EN BARRICA  
DOMINGO: GOTU BLANCO D.O. JUMILLA

**PRECIO DE LUNES A MIÉRCOLES: 20€**  
**PRECIO DE JUEVES A SÁBADO: 25 € PRECIO DOMINGO: 30€**

Avda. de los Españoles, 19  
03188 Torrevieja  
Tel. 96 692 10 26

