

Carta / Menú

 Aljibe

@aljiberonda

Entrantes

SALCHICHÓN IBÉRICO / IBERIAN SAUSAGE.....ración 10€
CHORIZO IBÉRICO / IBERIAN CHORIZO.....ración 10€
SURTIDO IBÉRICO / ASSORTMENT OF IBERIAN COLD MEATS.....ración 13€

QUESO OVEJA CURADO / MATURE CHEESE.....1/2 ración 7€.....ración 12€
QUESO PAYOYO SEMICURADO / PAYOYO CHEESE...1/2 ración 8€.....ración 14€

JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM.....ración 19€

ENSALADILLA RUSA.....1/2 ración 7€.....10€
Patata, huevo, melva y mayonesa
/ Potatoes, egg, tuna and mayonnaise

NACHOS.....10€
Guacamole, tomate, aguacate, cebolla morada, salsa de tomate, salsa cheddar y pulled pork
/ Guacamole, tomatoes, avocado, red onion, tomato sauce, cheddar sauce and pulled pork

TARTAR DE SALCHICHÓN / SAUSAGE TARTARE.....12€
Salchichón picado, salsa tartara, lima y cebolleta
/ Finely sausage, tartar sauce, lime and spring onion

CARPACCIO DE TERNERA / DRY-AGED BEEF CARPACCIO.....13€
Carpaccio de ternera madurada con rúcula y parmesano en escamas
/ Dry-aged beef carpaccio with arugula and flaked parmesan

PORRA4,5€
Tomate, pimiento, ajo, pan, aceite, virutas de jamón, huevo duro y sal
/ Tomato, capsicum, garlic, bread, oil, ham, boiled egg and salt

Ensaladas



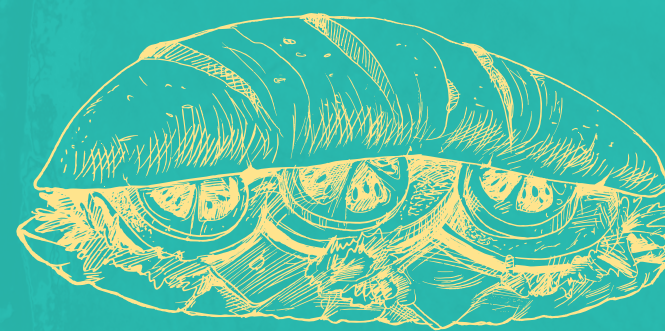
BURRATA / BURRATA CHEESE.....14€
Rúcula, burrata, tomate rosa, nueces, pesto y vinagra balsámico
/ Arugula, burrata, pink tomatoes, walnuts, pesto and balsamic vinegar

TABULÉ DE GARBANZOS / CHICKPEA TABULÉ..... 9€
Garbanzos, hierbabuena, perejil, tomate, bulgur, cebollino, aceite, limón y sal
/ Chickpeas, mint, parsley, tomato, bulgur, chives, oil, lemon and salt

ENSALADA DE TOMATES ALIÑO / TOMATOES SALAD DRESSED.....9€
Tomates del terreno con melva, aceite y sal
/ Local tomatoes with honeydew, oil and salt



Panes



BRIOCHE DE PULLED PORK / PULLED PORK BRIOCHE.....3,5€

*Con cebolla encurtida y mayonesa kimchi
/ With pickled onion and kimchi mayonnaise*

BOLLITO DE CARNE MECHÁ / PORK TENDERLOIN BUN.....3,5€

*Carne mechada, mezclum y mayonesa de aguacate
/ Shredded meat, mezclum and avocado mayonnaise*

TOSTA DE SARDINA AHUMADA / SMOKED SARDINE TOAST.....4€

*Sardina ahumada y salmorejo
/ Smoked sardine and salmorejo (tomato soup)*

TOSTA DE SALMÓN Y GUACAMOLE / SALMON AND GUACAMOLE TOAST.....4,5€

*Salmón, guacamole, queso philadelphia y chia
/ Salmon, guacamole, philadelphia cheese and chia seeds*

BOLLITO DE REINA PEPIADA / REINA PEPIADA BUN.....3€

*Pollo deshilachado, aguacate, cebolla morada, limón y mayonesa
/ Shredded chicken, avocado, red onion, lemon and mayonnaise*

BAGEL DE JAMÓN SERRANO / SERRANO HAM BAGEL.....8€

*Pan Bagel, jamón serrano, crema de queso, brotes y tomate triturado
/ Bagel, serrano ham, cream cheese, sprouts and crushed tomato*

BAGEL DE SALMÓN / SALMON BAGEL.....8€

*Pan Bagel, salmón ahumado, crema de queso y rúcula
/ Bagel bread, smoked salmon, cream cheese and arugula*

Platos para compartir

CARRILLADA IBÉRICA / IBERIAN PORK CHEEKS.....16,5€

RABO DE TORO / OXTAIL.....19€

Postres



TORTITAS / PANCAKES.....5,5€

GOFRES / WAFFLES.....5,5€

BROWNIE DE CHOCOLATE.....5,5€



Cocktails

Aperol Spritz	7,5€
<i>Aperol, Soda y un toque de naranja</i>	
Daiquiri	9,5€
<i>Ron blanco, azúcar y lima</i>	
Expresso	9,5€
<i>Café, Vodka, licor de café y sirope de azúcar</i>	
Expresso 43	8,5€
<i>Café y Licor 43</i>	
Long Island	9,5€
<i>Vodka, tequila, ron blanco, ginebra, zumo de limón, cointreau, sirope de azúcar y cola</i>	
Whisky Sour	9,5€
<i>Bourbon, zumo de limón, sirope de azúcar y clara de huevo</i>	
Classic Mojito	8€
<i>Ron blanco, sprite, hierbabuena, lima y azúcar moreno</i>	
Classic Margarita	8€
<i>Tequila, triple seco y zumo de lima</i>	

Vinos Blancos por botellas

Cloe Chardonnay. Bodega Chinchilla	24€
Encina del Inglés. Bodega La Melonera	20€
Finca Caraballas. Bodega Las Caraballas(Verdejo Ecológico).....	26€
Laxas. Bodega As Laxas(Albariño).....	25€

Vinos Tintos por botellas

Los Aguilares Joven. Cortijo Los Aguilares	22€
Niño León. Bodega Conrad	22€
Encina del inglés. Bodega La Melonera	24€

Vino Espumoso por botellas

Cloe Brut Nature. Bodega Chinchilla	32€
--	-----

Vino Rosado por botellas

Los Frutales. Bodega Los Frutales	20€
--	-----



De beber

REFRESCOS / SOFT DRINKS.....	2,5€
AGUA MINERAL / WATER.....	2€
AGUA CON GAS / SPARKLING WATER.....	2,5€
TINTO DE VERANO / RED WINE WITH SODA OR LEMON SODA.....	3€
SANGRÍA.....	6€
CERVEZA BARRIL / DRAFT BEER.....	2€ / 3€
ALHAMBRA 1925.....	3,5€
MAHOU 5 ESTRELLAS.....	3€
MAHOU 0,0 TOSTADA.....	3€
SMOOTHIES.....	5€
CAFÉ / COFFEE.....	2,2€
INFUSIONES.....	2€
COMBINADOS / MIXED LONG DRINKS.....	6€
COMBINADOS PREMIUM / MIXED LONG DRINKS.....	8€
COCKTAILS – APEROL, DAIQUIRI, LONG ISLAND Y MÁS.....	desde 7,5€

Vinos Tintos

RIBERA DE LA CASA.....	3,5€
RIOJA DE LA CASA.....	3,5€
LOS AGUILARES.....	3,5€
NIÑO LEÓN.....	4€

Vinos Blancos

VERDEJO.....	3,5€
CLOE.....	4€
ALBARIÑO.....	3,5€
ENCINA DEL INGLÉS.....	4€



BEST IN TOWN!