

Starters / Pour commencer

Tomato salad, burrata and pesto <i>Salade de tomate, burrata et pesto</i>	 	14,50 €
House green salad <i>Salade verte maison</i>		12,00 €
Watermelon, tomato, and tuna belly tuna salad <i>Salade de pastèque, tomate et ventrèche de thon</i>		13,50 €
Traditional gazpacho <i>Gazpacho traditionnel</i>		10,00 €
Home-made Patatas Bravas <i>Pommes de terre patatas bravas maison</i>	 	7,00 €
■ Hand-made chicken croquettes <i>Croquettes de poulet artisanales</i>	  	11,00 €
Anchovies with "pa de coca" bread and tomato <i>Anchois avec du pain de coca à la tomate</i>	 	11,50 €
■ Fried fresh anchovies with lime mayonnaise <i>Friture d'anchois frais avec mayonnaise au citron vert</i>	   	11,50 €
Battered squid rings <i>Calmars à la romaine «faits maison»</i>	  	19,50 €
■ Squid fried in flour <i>Calamars à l'andalouse</i>	 	19,00 €
Our mussels in marinera sauce <i>Nos moules à la marinière</i>		16,00 €
Steamed mussels <i>Moules à la vapeur</i>		14,50 €
■ Grilled vegetables with romesco sauce <i>Grillade de légumes à la sauce romesco</i>	 	13,70 €
Ibérico shoulder ham with "pa de coca" bread and tomato <i>Palette ibérique et pain de coca à la tomate</i>		16,20 €

Dishes marked with ■ can be cooked with gluten free ingredients. We have gluten free bread. Ask for it to the waiter.

Les plats signalés par le signe ■ peuvent être adaptés pour les personnes allergiques au gluten. Demandez au serveur.



Restaurant Albamar can't guarantee the absence of traces of other allergenic components and/or cause of food intolerances not contained as ingredients of the dish. If you are allergic and/or intolerant to any component, please notify it the staff for more information.

Le Restaurant Albamar ne peut pas garantir l'absence de traces d'autres composants allergènes et les intolérances alimentaires de cause ne figurent pas comme ingrédients du plat. Si vous êtes allergique et/ou intolérants à un composant. S'il vous plaît aviser le personnel pour plus d'informations.

Pasta and Rice Dishes / Pâtes et plats de riz

Black Rice*	    	21,50 € / Pers.
<i>Riz noir*</i>		
Noodle paella*	    	20,00 € / Pers.
<i>Fideuada (paëlla à base de vermicelles)*</i>		
Seafood Paella*	   	24,00 € / Pers.
<i>Paëlla marinière*</i>		
Albamar Paella (with shellfish, crustaceans and meat)*	   	22,00 € / Pers.
<i>Paëlla Albamar (aux fruits de mers, crustacés et viande)*</i>		
* Min 2 persons / *Min. 2 Personen		

Fish and seafood / Poissons

Grilled hake with mixed vegetables		15,50 €
<i>Colin à la plancha et légumes variés</i>		
Cod with romesco crust and sautéed cherry tomatoes	  	20,00 €
<i>Morue en croûte de romesco et tomates cerises sautées</i>		
Grilled squid with chickpea hummus and sweet potato sticks	  	17,20 €
<i>Calmar grillé avec houmous de pois chiches et bâtonnets de patate douce</i>		
Grilled salmon with baby vegetables and soya and sesame mayonnaise	   	19,50 €
<i>Saumon à la plancha avec de petits légumes et mayonnaise au soja et au sésame</i>		

Meat/ Viandes

Grilled veal skirt steak with chimichurri sauce and baby vegetables		18,30 €
<i>«Hampe» de veau à la plancha avec du chimichurri (sauce) et des légumes</i>		
Sausage with crunchy potato rosti and Brava sauce	  	13,60 €
<i>Saucisse avec rosti de pommes de terre croquantes à la sauce Brava</i>		
Hamburger with marinated onion, cheddar cheese and sweet potato sticks	 	15,00 €
<i>Hamburger avec oignon mariné, fromage cheddar et bâtonnets de patate douce</i>		
- Supplement for bread / Supplément pain		1,90 €
Bread / Pain		1,90 €
Bread with tomato / Pain à la tomate		3,00 €

TAX INCLUDED / IVA INCLUS

-  CELERY / CÉLERI
-  CRUSTACEANS / CRUSTACÉS
-  NUTS / FRUITS À COQUE
-  GLUTEN
-  CPEANUTS / ARACHIDES
-  SOY / SOJA
-  MOLLUSCS / MOLLUSQUES

-  MILK / PRODUITS LAITIERS
-  MUSTARD / MOUTARDE
-  EGGS / OEUFs
-  FISH / POISSON
-  LUPIN
-  SESAME SEEDS / GRAINES DE SÉSAME
-  SULFUR DIOXIDE & SULFITES
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

