

POOL BAR



Porque la cocina del presente comienza a mirar hacia el pasado.
Porque nos seduce la Cocina Tradicional, con una presencia de materia prima de calidad con elaboraciones muy respetuosas en cuanto a los matices originales del producto.

Porque echamos de menos unas buenas patatas fritas, un huevo con puntillita, un caldito de cocido o un buen pescado a la brasa sin más.

Eso sí, siempre con el toque de locura de una cocinera inquieta.

By Mónica Álvarez *Arte a Bocados*



POOL BAR

PLATAZOS QUE VARÍAN

Lomos de sardina ahumada, mousse de queso , wakame y mojo rojo.	9€
Croquetas de txipiron con alioli citrico e hilos de chile rojo.	8€
Revuelto de la casa a nuestra manera sobre tortos de maiz... Déjate sorprender por lo que nos depare la Cheff.	12€
La clasica ensaladilla de siempre , pero con un toque de anguila ahumada.	8€
Zamburiñas a la brasa con ceviche de corvina ,mango y aguacate.	16€
Pimientos a la leña, steak de atun rojo balfego, yema de huevo y chips de yucca.	19€
Alcachofitas fritas sobre cremoso de foie al Oporto y lascas de jamon iberico.	14€
Los Huevos de Manuela, huevos fritos con puntilla y daditos de atun rojo Balfego con toque picantito.	15€
Wok de calamar de bahia con verduritas de temporada y sweet chili.	14€
Corte de carne roja a la brasa con asadillo de verduras y patata rústica.	21€





POOL BAR

MENÚ ARROCERO

Entrante a centro de mesa:

Nuestra ensaladilla de pollo al curry.

Individual a elegir:

Tronquitos de puerros confitados al carbon.

O Alcachofitas fritas sobre cremosos de foie con Oporto y lascas de jamon iberico.

Arroces a elegir:

* De calamarritos ,alcachofas y ajetes o Arroz del senyoret.

Incluye postre del día, pan y 1 bebida por comensal.

EL ARROZ DEBE DE SER MÍNIMO PARA DOS PERSONAS.

23€ IVA Incluido





POOL BAR

MENU DE OTOÑO Y SUS GUIOSOS

ENTRANTES A CENTRO DE MESA:

Marinera de ensaladilla y anchoa de santoña.

Calamares de bahia a la sarten.

Guiso de cebollas rellenas de ventresca de bonito del norte.

PRINCIPAL A ELEGIR:

Callos de ternera a la asturiana.

Fabada Asturiana.

Canelon artesano de carrillera e idiazabal con béchamel trufada.

Incluye postre, pan y 1 bebida por comensal.

29€ IVA Incluido

GASTRO MENU EL OLIVO

APERITIVO:

Zamburiña a la brasa con ceviche de corvina, mango y aguacate.

ENTRANTE:

Caldo de cocido , anguila ahumada y huevo a 65.

PRINCIPAL A ELEGIR:

Corte de vaca gallego, asadillo de verduras y patata tradicional.

O lubina a la brasa con maki de huevas y tartar de tomate de la tierra.

INCLUYE POSTRE, PAN Y 1 BEBIDA POR PERSONA.

31€ IVA Incluido





POOL BAR

Helados Artesanos:

De mantecado.	5€
De pistachio.	5€
De mandarina, miel y nueces de pecan.	5€

Nuestros dulces:

Biscuit de galleta con caramelo salado y relleno de cremosa avellana.	6€
Torrija caramelizada con crumble de manzana en pan brioche con helado de	7€
Mantecado.	
Quesitos y dulces (2 tipos de quesos de pequeñas queserías del Norte uno fuerte y otro mas suave con membrillo, mermelada y frutos secos, todo casero)	8€

Servicio de pan ,tomate rallado , aceite de olive virgen de alamazara
y alioli 2.30€ por comensal.

Todos nuestros precios incluyen el dichoso 10% de iva

Esta carta está confeccionada para hacerles disfrutar por lo que nos gustaría que compartiera su experiencia en Tripadvisor o bien nos haga llegar sus comentarios en calidad a hotelalicantegolf.com



Carta de vinos

Vino blanco

Tarima Mediterraneo (Moscatel y merseguera) D.O Alicante.	18€
Enrique Mendoza Joven (Chardonnay) D.O Alicante.	18€
Fruto Noble (Sauvignon blanc) D.O Alicante.	15€
Javier Sanz Viticultor (Verdejo) D.O Rueda / Magnun 1.5l.	18€/36€
Verum (Malvasia) D.O Castilla La Mancha.	18€
Pazo de Barrantes (Albariño) D.O Rias Baixas.	20€
Cojon de Gato (Gewurztraminer) D.O Somontano.	18€

Vinos rosados

Casa Castillo (Tempranillo) D.O Cigales.	15€
Naranjas Azules (Garnacha) D.O Castilla-León.	16€

Vinos Tintos

Tarima Hill 2015 (Monastrell) D.O Alicante	17€
Fruto Noble Roble (Monastrell-shiraz) D.O Alicante	14€
Boca Negra Crianza (Petit verdor-shiraz) D.O Alicante	14€
Raíz Roble (Tinta del pais) D.O Ribera del Duero	18€
Ceres Crianza (Tinta del pais) D.O Ribera del Duero / Magnum 1.5l	17€/34€
Tierras de Murillo Crianza (Tempranillo) D.O Rioja	14€
Flor de Vetus 2015 (Tinta de toro) D.O Toro	18€
L'inconscient 2017 (Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz) D.O Priorato	17€
De Muerte (Monastrell-Shiraz) D.O Yecla	16€
Teta de Vaca (Garnacha y Teta de vaca) D.O Calatayud	15€

Cavas

Cava Hotel Alicante Golf	12€
Millesime Brut 20% macabeo 80% Chardonnay. D.O Cava	21€
Millesime Brut Rosé, 100% Garnacha, C.O Cava	21€
Recaredo B/N 54% Xaral-lo, 42% Macabeo, 4% Perellada D.O Cava	28€

Sidra

10€