

HOTEL
ALLON
mediterranea
★★★★



Carta Terraza Allon



HOTEL
ALLON
mediterranea
★★★★

www.hotelallon.com

PLAYA CENTRO VILLAJYOUSA
info@hotelallon.es · Tel. 96 589 02 09



#AllonExperience

EN FRÍO / COLD

Nuestra ensaladilla con toque marinero.....8,95€

(Gluten, crustaceos, pescado, marisco, huevo)

Our salad with a touch of the sea

(Gluten, crustaceans, fish, shellfish, egg)

Tataki de atún

con base de alga wakame.....19,25€

(pescado, soja, mostaza, sesamo)

Tuna tataki with wakame seaweed base

(fish, soy, mustard, sesame)

Tartar de atún rojo.....18,50€

(pescado, soja, sulfitos)

Red tuna tartare (fish, soy, sulphites)

Tartar de Salmon

y pico de gallo mediterráneo.....18,50€

(Pescado, soja, sulfitos)

Salmon tartare and Mediterranean pico de gallo

(Fish, soy, sulphites)

Espenat (escalibada)

con capellán tostado.....7,75€

Espenat (escalibada) with toasted chaplain

EN CALIENTE / HOT

Gamba roja chillona.....19,50€

(ajillo y pasta sambal) 8 unidades (mariscos)

Shrill red prawn

(garlic and sambal paste) 8 units (seafood)

Sepia frita o plancha de la Tía Paqui.....14,50€

(marisco, gluten)

Fried or grilled cuttlefish from Tía Paqui

(seafood, gluten)

Mejillones o clotxina valenciana según

temporada en su jugo de cítrico.....9,50€

Mussels or Valencian clotxina

depending on the season in its citrus juice

Almeja a la marinera.....13,75€

Seafood style clam

Chopitos a la andaluza (gluten).....9,50€

Andalusian chopitos (Gluten)

Berenjena en bastones

con miel de níspero (gluten).....8,75€

Aubergine in sticks with medlar honey (gluten)

ENSALADAS / SALADS

Tomate del terreno

con encurtidos y salazones.....14,75€

(tomate encurtidos, bonito,

huevo de atún, capellán)

Tomato from the field

with pickles and salted fish

(pickled tomato, bonito, tuna roe, chaplain)

Clásica de pollo.....12,75€

Iceberg, tomate cherry, pollo, tostas, lascas de queso, salsa Allon.

(gluten, lácteos, huevos, mostaza)

Classic chicken

Iceberg, cherry tomato, chicken, toast,

cheese slices, Allon sauce

(gluten, dairy, eggs, mustard)

Ensalada de burrata, llisons, tomate seco, y pesto rosso.....13,75€

Rucula, queso burrata, tomate seco, albahaca, pesto

(lacteos, frutos de cascara, sésamo)

Burrata salad, llisons, dried tomato, and pesto rosso

Arugula, burrata cheese, dried tomato,

basil, pesto

(dairy, nuts, sesame)

Ensalada mézclum con queso de cabra y confitura de tomate.....13,75€

(gluten, lácteos)

Mezclum salad with goat cheese and tomato jam

(gluten, dairy)

ARROCES / RICE

Min 2 personas . Min 2 people

Paella Valenciana.....13,50€

Valencian Paella

Arroz con conejo y caracoles.....13,50€

Rice with rabbit and snails

Arroz del senyoret.....13,50€

Senyoret rice

Arroz de verduras.....13,50€

Vegetable rice

Arroz negro a la piedra con sepia, alcachofas en su tinta.....13,50€

Stone-baked black rice with cuttlefish,

artichokes in their ink.

Arroz meloso de bogavante.....18,00€

Mellow rice with lobster

Fideua marinera.....13,50€

Seafood fideua

***Por encargo tenemos arroz de bogavante azul**

***On request we have blue lobster rice**

CARNES / MEAT

(servidas con patatas, pimientos y tomate cherry)

(served with potatoes, peppers and cherry tomato)

Solomillo ternera al trinché.....23,50€

Carved veal sirloin.

Entrecote trinchado con ajos tiernos.....20,75€

Carved entrecote with spring garlic

Presal Ibérica braseada a baja temperatura.....18,50€

Iberian pork braised at low temperature

Chuletillas de cordero lechal con ajetes.....18,75€

Suckling lamb chops with garlic sprouts

PESCADOS / FISH

Dorada o lubina a la espalda con verduras wok.....16,50€

(pescados y sulfitos)

Sea bream or sea bass with wok vegetables

(fish and sulphites)

Bacalao gratinado al Ali olí de miel de níspero.....18,50€

(lácteos, pescado, sulfitos)

Cod au gratin with medlar honey Ali olí

(dairy, fish, sulphites)

Abrazo de pulpo al mar.....19,50€

(pulpo y patatas marinera) (pescados)

Hug octopus to the sea.

(octopus and seafood potatoes) (fish)

Calamar a la plancha en flor con ajetes secos, algas del sur y su Ali olí de tinta.....18,50€

(lácteos)

Grilled squid in flower

with dried garlic, seaweed from the south and Ali olí ink.

(dairy products)

Salmon papillote al aroma de hinojo y crudites de verduras.....17,00€

(pescados)

Salmon papillote

with fennel aroma and vegetable crudites (fish)

POSTRES / DESSERTS

El vintage (pijama) melocotón, piña, flan.....6,50€

(lácteos, huevos)

The vintage (pyjama)

peach, pineapple, flan

(dairy, eggs)

El Vintero helado de turrón carremi y chocolate caliente.....6,50€

(lacteos, soja, gluten, frutos cascara)

El Vintero ice cream

with carremi nougat and hot chocolate

(dairy, soy, gluten, nuts)

Muerte por chocolate brownie con helado.....6,50€

(huevo, soja, frutos de cascara y lácteos sin lactosa)

Death by chocolate

brownie with ice cream

(egg, soy, nuts and lactose-free dairy products)

Fruta de temporada.....4,50€

Season's fruit

Helados variados.....4,50€

Varied ice cream