



Carta Restaurante

Cesta de pan Masa Madre Trigo Sarraceno, Cebada y Trigo 

3.50

Bread / Pain

- ENTRANTES PARA COMPARTIR -

Ensalada "Oroyluz" 

una mezcla de verduras crudas y cocidas de Almería

17.50

Salad with a mix of raw and cooked vegetables

Salade avec un mélange de légumes crus et cuits

Tomate de Temporada con Aceite de la finca Oro y luz

15.00

(opcional: con anchoas) 

17.50

Tomato from almería (with or without anchovies)

Tomate d'Almeria (avec ou sans anchois)

Velouté de Verdura  

crema de calabaza y boniatos con picatostes

15.00

Cream of pumpkin and sweets potatoes

Crème de potiron et patates douces

Delicia de Choux:    

flan de Coles al estilo francés con salsa de anchoas

15.50

Cabbage flan with anchovies sauce

Flan de chou à la sauce aux anchois

Sardinas en "Saor":     

sardinas fritas y aderazadas con cebolla dulce, piñones y pasas

17.00

Fried sardines marinated in red onion and pine nuts

Sardines frites marinées à l'oignon rouge et aux pignons de pin

Ensaladilla Cremosa de Pollo con Radicchio y Nueces      

16.50

Creamy chicken salad with radicchio and walnuts

Salade crémeuse de poulet avec radicchio et noix

Carpacho de Buey:  

con laminas de queso curado, rúcula y pistacho

17.50

Beef Carpaccio with Cheese, arugula and pistachio

Carpaccio de bœuf au fromage, roquette et pistaches

- PLATOS PRINCIPALES -

Risotto de la Casa al vino tinto y calabacines:  	18.00
Risotto de la Casa	
Risotto de la Casa	
"Pimiento de la Abuela Estelita":    	17.50
pimiento relleno de carrillera de cerdo, queso fundido y parmesano	
Stuffed peppers with stewed meat in red wine	
Poivrons farcis à la viande et au vin rouge	
Calamar nacional a la "Andaluza"(recomandado para 2 personas)   	36.00
Fried squid (recommended for 2 persons)	
Calmars frits (recommandé pour 2 personnes)	
Pata de Pulpo   	25.00
con parmentier de patatas	
Octopus leg with parmentier	
Cuisse de poulpe au parmentier de patats	
Bacalao al "Ajillo"  	18.50
plato tradicional a base de ajo, guindilla y aceite extra virgen de oliva	
Cod cooked in the traditional Spanish way with oil, cayenne and white garlic	
Cabillaud cuit dans la tradition espagnole avec de l'huile, cayenne et de l'ail blanc	
Hamburguesa Texas      	17.50
carne de vacuno Mayor de los Montes de Toledo y carne Ibéricas (180gr)	
Burger with lettuce, caramelized onion, tomato, cheese, egg and more...	
Burger avec oignon caramélisé, laitue, tomate, fromage, œuf et plus...	
Codillo de Jamon a baja temperatura	19.00
Ham knuckle at low temperature	
Jarret de jambon à basse température	
"El Huerto del tito Manu": parrillada de verduras de Almería (para 2 personas) 	32.00
Grilled vegetables "Huerto de Manu"	
Légumes grillés "Huerto de Manu"	

Brocheta de Carnes Ibericas (160 gr) acompañado con trilogia de patatas al horno:

Solomillo, Secreto, Presa, Abanico

25.00

"Spiedone" of Iberian Meat (160 gr) served with a trilogy of potatoes.

"Spiedone" de viande ibérique (160 gr) servi avec une trilogie de pommes de terre

Caldera de Mejillones en su salsa mediterranea a base de tomatitos baby pelados

(recomandado para 2 personas)



30.00

Mussels in Mediterranean sauce with peeled baby tomatoes served in a loaf of bread

(recommended for 2 persons)

Moules dans une sauce méditerranéenne à base de petites tomates pelées servi dans une miche de pain

(recommandé pour 2 personnes)



oro y luz

WIFI: oro y luz
PASSWORD: 1BonitoHotel