#### Bienvenidos a Restaurante Altomira

un lugar donde no solo se come, un lugar que transmite y genera emociones.

## "Tú eres parte del restaurante"

¿Por qué nos sentimos un poquito más felices cuando comemos? Porque los sabores nos hacen sentir bien... Y si a esto le sumamos una buena compañía y un local donde te sientes atendido con calidez y escuchado... la felicidad aumenta!!

Nuestro restaurante te ofrece una gran variedad de arroces, unas exquisitas carnes a la brasa, y muchas más opciones para todos los gustos.

Uno de nuestros lemas es COMPARTIR. Compartir momentos, experiencias con los tuyos... y compartir nuestros platos. La visión de Altomira, basada en la cultura gastronómica valenciana, de compartir en la misma mesa nuestros arroces, carnes a la brasa y diferentes platos ha demostrado ser todo un éxito entre nuestros clientes. Puedes compartir todas las combinaciones que puedas imaginar. Te lo ponemos fácil con nuestra amplia carta y variados menús.

Esperamos despertar en ti emociones positivas: con los mejores platos y en un entorno natural inmejorable.









#### **Entrantes clásicos**

| MÁS<br>VENDIDO | Bravas Altomira   | 6,50          |
|----------------|---|---------------|
| NUEVO          | Patatas rústicas de Autor   | 7,00          |
|                | Morro de cerdo  | 6,00          |
|                | Torrezno  | 7,50          |
| MÁS<br>VENDIDO | Sepia rebozada  | 10,90         |
|                | Calamares a la Romana   | 9,00          |
|                | Pulpo a la brasa sobre crema de patata                                | 17,90         |
|                | Tartar de atún con cebollino y salsa japonesa                         | 16,50         |
|                | Jamón Ibérico cebo de campo (100 gr.)                                 | 16,00         |
|                | Jamón Ibérico de bellota 100% (100 gr.)                               | 24,00         |
| NUEVO          | Tabla de embutidos ibéricos (120 gr.)                                 | 14,00         |
|                | Camembert con mermelada de tomate                                     | 7,50          |
|                | Tabla de tiras de pollo y ternera para dipear (con mayonesa de        | 14,00         |
|                | kimchi, mayonesa de pistacho, salsa barbacoa y salsa miel y mostaza). |               |
|                | Rebanada de pan de cristal con tomate y ajoaceite casero              | 2,00 (unidad) |
|                |   |               |



### Croquetas -mínimo 2 unidades por tipo-

|       | Jamón Ibérico    | 2,50 | und. |
|-------|------------------|------|------|
|       | Roquefort y miel | 2,50 | und. |
|       | Angus            | 2,50 | und. |
| NUEVO | Gamba roja       | 2,50 | und. |
|       |                  |      |      |

### De la huerta

|       | Flor de alcachofa a la brasa (unidad)   | 3,50  |
|-------|---|-------|
|       | Parrillada de verduras a la brasa   | 9,50  |
| NUEVO | Tomate antiguo de Tudela con olivas partidas y aceite de oliva comarcal   | 12,00 |
|       | Ensalada de Ahumados: variado de lechugas, langostinos, salmón, bacalao, picadillo de cangrejo y tomate confitado | 12,90 |
|       | Ensalada Altomira: lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas, huevo duro, zanahoria y remolacha                   | 8,90  |





#### **Arroces**

|                | <u>Arroces secos (mínimo 2 personas)</u>   | <u>por persona</u> |
|----------------|--|--------------------|
|                | Paella Especial Altomira (pollo y conejo con alcachofas, caracoles y romero - por encargo) | 18,00              |
|                | Paella valenciana de pollo y conejo con romero (por encargo)                               | 16,00              |
| MÁS<br>VENDIDO | Arroz de pato con setas  | 14,00              |
|                | Arroz al horno en "paella"   | 14,00              |
|                | Arroz de secreto ibérico con verduras  | 14,00              |
|                | Arroz de verduras  | 14,00              |
| MÁS<br>VENDIDO | Arroz de cangrejos con alcachofas  | 14,00              |
|                | Arroz de chipirones con ajos tiernos y habitas baby  | 14,00              |
|                | Arroz Negro  | 14,00              |
|                | Arroz del Señoret  | 14,00              |
|                | Arroz de bogavante   | 19,00              |
|                | Fideuá (fideo fino)  | 14,00              |



2 y 3 comensales: 1 tipo de arroz
De 4 a 7 comensales: 2 tipos de arroz
8 o más comensales: 3 tipos de arroz



|                | <u>Arroces caldosos (mínimo 2 personas)</u>             | <u>por persona</u> |
|----------------|---|--------------------|
|                | Arroz con pollo y conejo (por encargo)                  | 16,00              |
|                | Arroz marinero (sepia, chipirones, gambas y mejillones) | 14,00              |
|                | Arroz con Bogavante                                     | 19,00              |
|                | Cuchara y más   |                    |
| MÁS<br>VENDIDO | Olla Navajera (en temporada)                            | 9,50               |
|                | Lentejas con verduras                                   | 7,90               |
|                | Espagueti Boloñesa                                      | 6,90               |
|                | Pescados  |                    |
|                | Lubina a la brasa con verduras                          | 15,90              |
| NUEVO          | Bacalao gratinado con verduras                          | 14,50              |
|                | Sepionet a la plancha con verduras                      | 13,90              |
| NUEVO          | Corvina a la brasa                                      | 18,50              |





#### Carnes

| NUEVO | Chuleta de vaca de Galicia (500 gr.)   | 28,00 |
|-------|--|-------|
| NUEVO | Entrecot de novillo argentino  | 26,00 |
|       | Solomillo de vaca de Galicia a la brasa  | 22,50 |
|       | Cachopo de ternera   | 21,50 |
|       | Pluma ibérica de bellota a la brasa  | 22,50 |
|       | Costillar asado con salsa barbacoa, cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa             | 17,50 |
|       | Carrillada de cerdo ibérico estofada   | 18,50 |
| NUEVO | Chuletillas de lechal  | 19,50 |
|       | Paleta de lechazo (de I.G.P. Castilla León), cocinado a baja<br>temperatura y terminado a la brasa | 28,00 |
| NUEVO | Pollo picantón a la brasa  | 14,00 |

Todas las carnes irán acompañadas de patata y verdura



# **OPCIONES VEGETARIANAS**



| Flor de alcachofa a la brasa (unidad)  | 3,50              |
|--|-------------------|
| Parrillada de verduras a la brasa  | 9,50              |
| Bravas Altomira (clásicas)   | 6,50              |
| Patatas rústicas de Autor  | 7,00              |
| Ensalada Valenciana (lechuga, tomate, cebolla, aceitunas y pepino)   | 6,90              |
| Tomate antiguo de Tudela con olivas partidas y aceite de oliva comarcal  | 12,00             |
| Arroz de verduras (mínimo 2 personas)  | 14,00 por persona |
| Lentejas con verduras  | 7,90              |
| Hamburguesa de alcachofas, pan de cristal y tomate.<br>Servida con patatas fritas y acompañada de salsa<br>guacamole y ketchup | 12,90             |
| Pizza vegetal  | 11,00             |

