

# La tarde de...

## Allende

TRIANA

Sólo en nuestra terraza  
de 16:30 a 20:30

### PARA IR HACIENDO BOCA

- Porra Antequerana (salmorejo cordobés) ▶ 5,00 €
- Hummus con tomate concassé y pan árabe ▶ 5,50 €  
Pan extra: 1€
- Terrina de foie con manzanas caramelizadas, tierra de higos y pan de especias casero ▶ 7,50 €
- Berenjenas fritas con miel de caña ▶ 6,00 €
- Empanadita Allende de carne o de bacalao con pasas ▶ 2,20 €
- Langostinos crujientes con albahaca y romescu ▶ 7,50 €
- Papitas arrugás con mojo ▶ 3,00 €
- Crujientes de pastela marroquí ▶ 7,50 €

### Fresco

- Carpaccio de ternera con:
  - Trufa, champiñones, rúcula, queso viejo y reducción de naranja ▶ 8,60 €
  - Tomate aliñado, rúcula, parmesano y piñones ▶ 7,80 €
- Ensalada Thai ▶ 7,85 €  
De lechugas variadas y brotes, pollo crujiente, calabacín y zanahoria con aliño de soja y sésamo
- Ensalada Libanesa ▶ 7,85 €  
De lechugas variadas, canónigos, perejil, hierbabuena, tomate, pepino, cebolla, queso feta y pan árabe crujiente con aliño de limón y granada
- Ensalada de Bacalao ▶ 8,05 €  
De lechugas variadas, bacalao, piquillos aliñados, ajo tostado, pipas de girasol y su salsa

## LAS FRITURILLAS

- Tiritas de pollo ▶ 7,50 €
- Cazón en adobo ▶ 7,00 €
- Chipirones fritos a la andaluza ▶ 8,00 €
- Las Croquetas ▶ 6,50 €

### Los platos

- Falafel de garbanzos con salsa de yogur ▶ 7,00 €
- Torta de arroz negro frito con chipirones y su alioli ▶ 7,00 €
- Albóndigas de ternera Retinta con salsa cremosa de curry rojo ▶ 7,50 €
- Albóndigas de cordero lechal ▶ 7,50 €
- Callos con morcilla de Ronda y garbanzos ▶ 6,50 €
- Caracoles caldosos al hinojo ▶ 7,00 €

### LA PARRILLA

*Carnes acompañadas de ensalada verde o papas chips de la tierra*

- Chuletón del país (700 gr. aprox.) ▶ 23,00 €
- Lagartillo Ibérico ▶ 12,50 €
- Lomo Alto de ternera Angus con chimichurri ▶ 13,50 €

### Dulce final

- Macedonia de frutas ▶ 3,75 €
- Yogur con calabaza confitada y vainilla ▶ 3,75 €
- Cheesecake con maracuyá y crujiente de avellana ▶ 3,75 €
- Mousse de chocolate negro con toque de naranja ▶ 3,75 €
- Tarta Allende de chocolate y galleta ▶ 3,75 €
- Tarta de la Tía María con galleta, crema de leche tostada y merengue cocido ▶ 3,75 €
- Carrot Cake: nuestro vasito de bizcocho de zanahoria y crema de queso ▶ 3,75 €

# Afternoons

with...

*Allende*

TRIANA

Only in our terrace  
from 16:30 to 20:30

## A tempting start

- Porra Antequerana (cold soup with tomatoes, serrano ham, eggs, olive oil, garlic and bread) ▶ 5,00 €
- Hummus with concassé tomato and arab bread ▶ 5,50 €  
Extra bread: 1€
- Foie terrine with caramelized apples, fig soil and spice bread ▶ 7,50 €
- Fried eggplant with cane honey ▶ 6,00 €
- Allende Pasty with veal or with codfish and raisins ▶ 2,20 €
- Crunchy Prawn with basil and "romescu" ▶ 7,50 €
- "Papitas arrugás con mojo" (Canarian style potatoes with spicy sauce) ▶ 3,00 €
- Crunchy Moroccan bastella sticks ▶ 7,50 €

## Fres Co

- Veal carpaccio with:
  - Truffle, mushrooms, cured cheese and orange reduction ▶ 8,60 €
  - Seasoned tomato, arugula, parmesan and pinenuts ▶ 7,80 €
- Thai Salad ▶ 7,85 €  
A variety of lettuce and sprouts, crunchy chicken, zucchini and carrots with pomegranate and lemon dressing
- Lebanese Salad ▶ 7,85 €  
A variety of lettuce, corn salad, parsley, mint, tomato, cucumber, onion, feta cheese and crunchy arab bread with lemon and pomegranate dressing
- Codfish Salad ▶ 8,05 €  
A variety of lettuce, codfish, seasoned piquillo peppers, toasted garlic, sunflower seeds and dressing

## THE FRYING PAN

- Crunchy Chichen sticks ▶ 7,50 €
- Cazón en Adobo (dogfish with our marinade) ▶ 7,00 €
- Fried squids Andalusian style ▶ 8,00 €
- The croquettes ▶ 6,50 €

## The dishes

- Chickpea falafel with yogurt sauce ▶ 7,00 €
- Fried black rice cakes with squids and aioli ▶ 7,00 €
- Beef meatballs with red curry creamy sauce ▶ 7,50 €
- Lamb meatballs ▶ 7,50 €
- Traditional Callos (Tripes with chickpeas and spicy sausage) ▶ 6,50 €
- Snails in fennel sauce ▶ 7,00 €

## THE GRILL

*(Our meat, all with green salad or home made chips on the side)*

- Veal T-Bone Steak (aprox. 700 grs) ▶ 23,00 €
- Lagartillo Ibérico (Iberian pork) ▶ 12,50 €
- Angus Rib eye Steak with chimichurri ▶ 13,50 €

## SWEET ENDINGS

- Seasonal fruit salad ▶ 3,75 €
- Yogurt with candied pumpkin and vanilla ▶ 3,75 €
- Cheesecake with passion fruit and hazelnut crunch ▶ 3,75 €
- Dark chocolate mousse with a touch of orange ▶ 3,75 €
- Allende Pie with chocolate and cookies ▶ 3,75 €
- Aunt Maria pie with cookies, toasted milk cream and baked meringue ▶ 3,75 €
- Carrot Cake: our pot of carrot sponge with cream cheese ▶ 3,75 €

# Nachmittags...

## Allende

TRIANA

nür im unsere Terrasse  
von 16:30 bis 20:30

### Kleine Appetitanzeger

- Porra Antequerana (kalte Brot-Gemüsesuppe nach Antequera-Art) ▶ 5,00 €
- Hummus mit gewürfelten Tomaten (Beilage: arabisches Brot) ▶ 5,50 €  
extra Brot: 1 €
- Gänseleberterrine mit karamellisierten Äpfeln im Feigenbett mit hausgemachtem Kräuterbrot ▶ 7,50 €
- Gebratene Auberginen mit Zuckerrohrhonig ▶ 6,00 €
- Teigtaschen "Allende", mit Fleisch- oder Kabeljau-Rosinen-Füllung ▶ 2,20 €
- Knusprige Riesengarnelen mit Basilikum und Romanescu-Sauce (würzige katalanische Sauce) ▶ 7,50 €
- Typischen "Papitas arrugás con mojo" (kanarische Kartoffeln mit Knoblauchsauce) ▶ 3,00 €
- Knuspriges Hühnchen nach marokkanischer Art ▶ 7,50 €

## FANGFRISCH (AUF DEN TISCH)

- Rindfleisch-Carpaccio mit:
  - Trüffel, Champignons, gereiftem Käse ▶ 8,60 €  
und Orangen-Reduktion
  - Marinierten Tomaten, Rucola, Parmesan ▶ 7,80 €  
und Pinienkernen
- Thai-Salat ▶ 7,85 €  
Gemischte Blattsalate und Sprossen,  
knuspriges Hühnerfleisch, Zucchini und  
Karotten mit Soja-Sesamdressing
- Salat nach libanesischer Art ▶ 7,85 €  
Gemischte Blattsalate, Feldsalat, Petersilie,  
Minze, Tomaten, Gurke, Zwiebel, Feta-Käse  
und knuspriges arabisches Brot mit  
Zitronen-Granatapfel-Dressing
- Kabeljasalat ▶ 8,05 €  
Gemischte Blattsalate, Kabeljau, eingelegte  
Paprikaschoten, gerösteter Knoblauch,  
Sonnenblumenkerne und Dressing

## AUS DER FRITTEUSE

- Frittierte Hühnchenstreifen ▶ 7,50 €
- Marinierter Hundshai ▶ 7,00 €
- Kleine frittierte Tintenfische nach andalusischer Art ▶ 8,00 €
- Krokettent ▶ 6,50 €

## Hauptgerichte

- Kichererbsenfalafel mit Joghurtsauce ▶ 7,00 €
- Gebratene schwarze Reiskuchen mit Tintenfisch und Knoblauchsauce "Alioli" ▶ 7,00 €
- Fleischklösschen vom Retinta-Rind mit cremiger roter Currysauce ▶ 7,50 €
- Lammfleischklösschen ▶ 7,50 €
- Kutteln mit Blutwurst aus Ronda und Kichererbsen ▶ 6,50 €
- Schnecken in Fenchelbrühe ▶ 7,00 €

## VOM GRILL

(Alle Fleischgerichte haben als Beilage grünen Salat und Pommes Frites)

- Landestypisch zubereitetes Steak (etwa 700 Gramm) ▶ 23,00 €
- Lagartillo Ibérico (Iberischen Schwein) ▶ 12,50 €
- Hohrückensteak vom Angus-Rind mit "Chimichurri" (argentinische Grillsauce) ▶ 13,50 €

## Süßes Ende

- Saisonaler Obstsalat ▶ 3,75 €
- Joghurt mit kandiertem Kürbis und Vanille ▶ 3,75 €
- Maracuja-Käsekuchen mit Haselnusskrokant ▶ 3,75 €
- Schokoladen Schaumfestiger ▶ 3,75 €
- Schokoladen-Keks-Torte "Allende" ▶ 3,75 €
- "Tía María"-Torte (mit Kaffeelikör) mit Keks, Milchcreme und Baiser ▶ 3,75 €
- "Carrot Cake": unsere Rüblikuchenrug mit Frischkäse ▶ 3,75 €