

www.allenderestauracion.com

 /allenderest  /allenderest

@Allendefam

Allende
22°

PAN, TOMATE Y AOVE (POR PERSONA)	1,60 €
PAN SIN GLUTEN	2,00 €

MARGARITA DE MANGO (JARRA)	19,50 €
SANGRÍA	17,90 €



PARA COMPARTIR LOS CLÁSICOS

Ensaladilla rusa	8,50 €
Berenjenas fritas con miel de caña	8,50 €
Papitas arrugás con mojo rojo	7,50 €
Nachos 22º: Crujientes de maíz con nuestro “chili bean” de seta shiitake a nuestra manera, guacamole, crema agria y mango	11,50 €
Hummus con tomate concassé y pan árabe (extra de pan árabe: 1,20€)	7,90 €
Queso herreño a la plancha con mermelada casera de pimientos rojos	9,80 €
Empanadita Allende de carne	3,90 €
Las Croquetas: (Opciones sin gluten) De puchero De pescado y marisco De almogrote, espinacas y nueces De remolacha (sin gluten)	9,60 €
Huevos rotos: Con chistorra Con jamón ibérico	11,50 € 12,80 €

LOS DIVERTIDOS

Mini burgers: Con brie, cebolla caramelizada y membrillo Con tomate, rúcula y crema trufada de queso	13,50 € /4 uds.
Rollitos crujientes de pastela de pollo	9,90 €
Bao bun de cochinita, crema agria y salsa de aguacate	6,50 € / ud.
Langostinos crujientes envueltos en brick con albahaca y salsa romesco	11,50 €
Tiritas de pollo empanadas	11,50 €
Falafel de garbanzos con salsa de yogur	9,80 €

PAN TUMACA (POR PERSONA) Con tomate y AOVE, tostado al carbón	4,50 €
--	--------

FRES-CO

Vitello Tonnato Allende (lomo de cerdo asado y fileteado, con nuestra salsa de atún y alcaparras)	13,50 €
Carpaccio de ternera con toque de trufa, champiñones, rúcula, queso curado y reducción de naranja	12,90 €
Steak tartar picante con mostaza, tomate seco y alcaparras	15,90 €
Ceviche de pescado del día con maracuyá, lima y cilantro	15,50 €
Ceviche Allende de lubina Aquanaria, aguacate, choclo, cebolla morada y ají rojo	15,90 €
Poké: De salmón con arroz de sushi, col lombarda, albahaca, cilantro, aguacate, zanahoria, rabanillo, edamame, wakame, espinacas, pepino, pipas de girasol y aliño de sésamo	15,50 €
De pollo marinado (o tofu) con arroz de sushi, cebolla encurtida, col lombarda, albahaca, cilantro, aguacate, zanahoria, rabanillo, edamame, wakame, espinacas, pepino, pipas de girasol y aliño de sésamo	14,50 €

SALADS

Crispy César De lechugas variadas, pollo crujiente, champiñón, croutons, parmesano y salsa César de anchoas	12,50 €
Allende De lechugas variadas, pollo marinado, nueces, manzanas, pasas y bacon con vinagreta dulce de mostaza	12,50 €
Libanesa De lechugas variadas, canónigos, perejil, hierbabuena, tomate, pepino, cebolla, queso feta y pan árabe crujiente con aliño cítrico de granada	12,00 €
Burrata artesanal: Con tomates, rúcula y aliño mediterráneo	12,50 €
Thai De lechugas y rúcula, langostinos, manzana, huevo duro y vinagreta agridulce	12,50 €

LOS PLATOS

Carrilleras ibéricas estofadas al vino de Málaga	16,50 €
Cachopo de ternera relleno de pimientos, jamón serrano y queso de Guía	21,00 €
Chipirones salteados con panceta ibérica y alcachofas, sobre puré de papa al limón	15,50 €
Chipirones fritos a la andaluza	13,50 €
Lomo de atún en tataki sobre ajoblanco y salsa teriyaki	15,50 €
Bacalao gratinado a las finas hierbas	16,50 €

PASTAS Y ARROCES

Canelones de pollo trufado con bechamel de queso fresco	15,80 €
Fiocchetti rellenos de pera con salsa de queso azul	15,50 €
Arroz negro con chipirones, langostinos y alioli	15,00 €
Arroz caldoso de bogavante	18,00 €

GRILL

Lagartillo ibérico	15,90 €
Costillas marinadas de cochino canario	17,50 €
Lomo alto de ternera Angus	18,50 €
Pollo de corral al grill	15,90 €
Solomilo de ternera especial. Cocinado a la parrilla y acompañado de tu salsa favorita (Extra de salsa 2,50 €)	21,00 €
• Chimichurri • Pimienta • Gorgonzola • Champiñones	
Burger 100% ternera retinta con provolone, tomate y mayonesa de chimichurri	14,00 €
Salmón fresco a la parrilla sobre juliana de verduras	16,50 €
Lubina del día al carbón	22,00 €

WOK

ELIGE TU BASE	• Arroz Jazmín • Tallarines • Tallarines de Arroz
ESCOGE UNA PROTEÍNA	• Pollo • Langostinos Thai • Tofu
AÑADIMOS UN MIX DE VERDURAS AL DENTE	
DALE UN TOQUE CON UNA DE NUESTRAS NUEVAS SALSAS	• Clásica Teriyaki • Sweet Chili • Satay • Curry-Coco • Tamarind Thai

Para los peques... (incluye bebida)	
Pasta con salsa casera de tomate	10,50 €
Albóndigas suecas	10,50 €
Tiritas de pollo crujientes	10,50 €

POSTRES

La Cookie: Galleta recién horneada servida con chocolate caliente y helado de vainilla	7,50 €
Tarta Allende de chocolate y galleta	4,90 €
Yogur con calabaza confitada y vainilla	4,50 €
Apple Pie de manzanas al horno. servida con helado de vainilla	5,50 €
Crema de cheesecake con maracuyá y crujiente de avellanas	4,90 €
Mousse de chocolate intenso al 70%	4,90 €
Tarta de queso irresistible	5,50 €
Crème Brûlée de lima y jengibre con piña confitada	4,90€

Si simplemente te apetece un poco de helado...

Los Clásicos: chocolate, vainilla y turrón (bola)	3,50 €/1 ud. 4,80 €/2 uds.
---	-------------------------------

BREAD, TOMATO & EVOO	1,60 €
GLUTEN FREE BREAD	2,00 €
PAN TUMACA Our bread with fresh tomato spread, grilled in the charcoal oven	4,50 €

TO SHARE THE CLASSICS

Traditional spanish potato salad	8,50 €
Fried eggplant with cane honey	8,50 €
Papitas arrugás con mojo (Canarian style potatoes with spicy sauce)	7,50 €
Nachos 22º: Crispy corn with our shiitake chili bean, guacamole, sour cream and mango	11,50 €
Hummus with concassé tomato and arab bread (extra bread: 1,20€)	7,90 €
Grilled Herreño cheese with piquillo pepper's marmalade	9,80 €
Allende pasty with veal	3,90 €
The Croquettes: -“Puchero” (beef stew) -Fish & prawn -“Almogrote”(cheese, garlic & red pepper), spinach & walnuts -Beetroot (gluten-free)	9,60 €
Huevos rotos (fried eggs with potatoes): With spicy sausage With Serrano Ham	11,50 € 12,80€

THE FUN

Mini burgers: With brie, caramelized onion and quince preserve With truffled cheese, tomato and arugula	13,50 € /4 unit
Crunchy moroccan bastella sticks	9,90 €
Cochinita Pibil, sour cream and avocado sauce Bao Bun	6,50 € / unit
Crunchy Prawn with basil and "romescu"	11,50 €
Crunchy Chicken sticks	11,50 €
Chickpea falafel with yogurt sauce	9,80€

MANGO MARGARITA JARS:	19,50 €
SANGRIA JARS	17,90 €



FRES-CO

Vitello Tonnato Allende (roasted pork loin served chilled with our tuna and capers’ sauce)	13,50 €
Veal carpaccio with truffle, mushrooms, arugula, cured cheese and orange reduction	12,90 €
Spicy steak tartar with mustard, dried tomato and capers	15,90 €
Fresh fish of the day ceviche with passion fruit and coriander	15,50 €
Ceviche Allende with Aquanaria seabass, avocado, corn, red onion and red chili	15,90 €
Poké: With Salmon, sushi rice, spinach, cucumber, wakame, edamame, radishes, red cabbage, carrots, avocado, sunflower seeds and soy & sesame dressing	15,50 €
With marinated chicken (or tofu), sushi rice, pickled red onion, spinach, cucumber, wakame, edamame, radishes, red cabbage, carrots, avocado, sunflower seeds and soy & sesame dressing	14,50 €

SALADS

Crispy “César” Assorted lettuce, breaded friend chicken breast, bacon, croutons, parmesan cheese and Caesar’s dressing	12,50 €
Allende Salad A variety of lettuce, seasoned chicken, walnuts, apples, raisins and bacon with sweet mustard vinaigrette	12,50 €
Lebanese Salad A variety of lettuce, corn salad, parsley, mint, tomato, cucumber, onion, feta cheese and crunchy arab bread with lemon and pomegranate dressing	12,00 €
Home made burrata: With tomato, arugula and mediterranean dressing	12,50 €
Thai Salad A variety of lettuce, corn salad, parsley, mint, tomato, cucumber, onion, feta cheese and crunchy arab bread with lemon and pomegranate dressing	12,50 €

DISHES

Iberian pork cheeks stewed in Málaga wine	16,50 €
“Cachopo”: breaded & fried veal fillets stuffed with serrano, bell peppers and cheese	21,00 €
Pan seared squids over truffle parmentier with mushrooms and artichokes	15,50 €
Fried squids andalusian style	13,50 €
Tataki of tuna with “ajoblanco” and teriyaki sauce	15,50 €
Codfish au gratin with fine herbs	16,50 €

PASTA & RICE

Our free-range chicken cannelloni with truffle and white cheese béchamel sauce	15,80 €
Fiocchetti stuffed with pear served and blue cheese sauce	15,50 €
Black rice with squids and shrimp served with aioli	15,00 €
Creamy lobster rice	18,00 €

GRILL

	garnished with french fries or baked potatoes
Lagartillo ibérico (Iberian pork)	15,90 €
The “meaty” ribs: Canarian breed black pork	17,50 €
Grilled Angus rib eye steak	18,50 €
Grilled Free-range Chicken	15,90 €
Special Veal sirloin cooked on the grill and served with the sauce of your choice (Extra sauce 2,50 €)	21,00 €
	• Chimichurri • Pepper • Gorgonzola • Mushroom
Burger 100% Retinta breed with provolone, tomato and chimichurri mayo	14,00 €
Salmon filet served over vegetable julienne	16,50 €
Sea bass grilled in the charcoal oven	22,00 €

WOK

OUR TASTIEST AND MOST FUN TAKE OF THE ORIENTAL CLASSIC

CHOOSE YOUR BASE	• Jasmine Rice • Noodles • Rice Noodles
CHOOSE YOUR PROTEIN	• Chicken • Thai Shrimp • Tofu
WE ADD A VEGGIE MIX	
GIVE IT A TWIST WITH OUR NEW SAUCES	• Classic Teriyaki • Sweet Chili • Satay • Curry-Coconut • Tamarind Thai

For the kids...

(includes a drink)	
Pasta with home made tomato sauce	10,50 €
Swedish meatballs	10,50 €
Crunchy chicken sticks	10,50 €

DESSERTS

(Gluten-free options) 

La Cookie: our home made chocolate chip cookie with oats and white poppy seeds served with vanilla ice cream	7,50 €
Allende Pie with chocolate and cookies	4,90 €
Yogurt with candied pumpkin and vanilla 	4,50 €
Apple pie served with vanilla ice cream	5,50 €
Cheesecake with passion fruit and hazelnut crunch	4,90 €
Dark chocolate mousse 70% of cocoa 	4,90 €
The irresistible cheese cake 	5,50 €
Crème Brûlée with lime & ginger served with candied pineapple	4,90 €

If you just feel like having some ice cream...

Clásics: chocolate, vanilla	3,50 €/1 ud.
and nougat (scoop)	4,80 €/2 uds.