

www.allenderestauracion.com

 /allenderest  /allenderest
@Allendefam

La
CECILIA
de *Allende*

PARA COMPARTIR

🥄Trío de hummus: Clásico de garbanzos, de remolacha, y de calabaza y zanahoria	8,50€
🥄Porra antequerana	6,80€
🥄Berenjenas fritas con miel de caña	7,80€
🥄Papas Bravas... ¡Bravísimas!	6,70€
Ensaladilla rusa tradicional	8,50€
Crujientes de pastela de pollo	9,80€
Langostinos crujientes con albahaca y romescu	10,80€
Croquetas: -De puchero 🥄 -De remolacha y queso de cabra (opción sin gluten) 🥄 -De almogrote, espinacas y nueces	8,80€
🥄Queso Herreño a la plancha con mermelada de pimientos rojos	9,80€

BOCADOS QUE ENAMORAN:

Samosas de puchero canario con yogur de cúrcuma y manzana	9,60€ / 3 uds.
Empanaditas: De carne criolla 🥄 De mozzarella, tomate y albahaca De bacalao y pasas	3,80€
Bao de cochinita cocinada a fuego lento, cebolla roja encurtida, crema agria y salsa de aguacate	5,90€ / ud.
Mini burgers: De brie, cebolla caramelizada y membrillo /De tomate, rúcula y crema trufada de queso	12,90€/ 4 uds.
Mini banh mi (Bocatas vietnamitas de cerdo asado, sriracha-mayo, pepino, zanahoria encurtida y cilantro)	12,40€/ 3 uds.
Tiritas crujientes de pollo	9,80€
Super Tacos de pulled pork con pepinillo, cilantro y mayonesa de su asado	8,90€/ 2 uds.
Rollitos Primavera de secreto ibérico y verduras	8,90€ / 4 uds.
🥄Falafel de garbanzos con salsa de yogur	9,80€

ENSALADAS:

Ensalada César: De lechugas variadas, pollo a la plancha, champiñón, pan crujiente, parmesano y salsa César de anchoas	10,50€
🥄 Ensalada Libanesa: De lechugas variadas, canónigos, perejil, hierbabuena, tomate, pepino, cebolla, queso feta, y pan árabe crujiente con aliño cítrico de granada	10,50€
Ensalada Allende: De lechugas variadas, pollo aliñado, nueces, manzanas, pasas y bacon con vinagreta dulce de mostaza	11,80€
Poké de pollo, arroz de sushi, col lombarda, albahaca, cilantro, aguacate, zanahoria, rabanillo, pepino, espinacas, wakame, edamame, pipas de girasol y barbacoa japonesa (🥄 también con tofu)	14,50€
Poké de salmón, arroz de sushi, zanahoria, espinacas, pepino, col lombarda, albahaca, cilantro, rabanillo, edamame, aguacate, wakame, pipas de girasol y aliño de soja y sésamo	15,50€

FRES-CO

Vitello Tonnato Allende (lomo de cerdo asado y fileteado con nuestra salsa de atún y alcaparras)	12,50€
Arenques marinados con huevo duro, pepinillo y salsa tártara a la mostaza, eneldo y alcaparra	10,50€
Carpaccio de ternera con trufa, champiñones, queso viejo y reducción de naranja	12,50€
Ceviche Nikkei de lubina Aquanaria, gambones, aguacate, salsa ponzu y granizado de ají amarillo y lima	15,90€

Para los peques... (incluye una bebida)	Pasta con salsa casera de tomate	8,50 €
	Albóndigas suecas	8,50 €
	Tiritas de pollo crujientes	8,50 €

LOS PLATOS

FINCA

Huevos rotos: - Con jamón ibérico - Con chistorra	11,90€ 10,80€
Carrilleras ibéricas al curry rojo thai	15,50€
Arroz meloso de cerdo ibérico, setas y queso artesano de Media Flor	16,50€
Canelones trufados de pularda con bechamel de queso fresco	13,80€
Salteado de solomillo de novillo con champiñones, pimientos de padrón y cherries	17,50€
Vueltas de solomillo de cerdo con cebolla asada y su salsa	15,50€
Taquitos de solomillo de ternera al estilo tabernero	17,50€
Salteado oriental de pollo, verduras y aliño de soja y sésamo	13,90€
Wok de tallarines de arroz con pollo verduras al dente y salsa clásica de teriyaki (También con🥄tofu)	14,95€ 13,95€
🥄 Fiocchetti rellenos de pera en salsa de queso azul	14,00€

A LA PARRILLA:

Lomo Alto de ternera Angus	16,90€
Los Ibéricos (según mercado): Lagartillo ibérico Presa ibérica	15,50€ 16,50€

LONJA

Chipirones salteados con panceta ibérica y alcachofas sobre puré de papa al limón	15,50€
Salmón fresco a la parrilla sobre juliana de verduras	16,50€
Lomo de bacalao gratinado sobre puré de papas	16,50€
Taquitos de bacalao a la andaluza	13,80€

POSTRES

🥄 Crema de cheesecake con maracuyá y crumble (Opciones sin gluten) 🍷	4,90€
🥄 La Cookie: Nuestra galleta casera de chocolate negro, avena y semillas de amapola, servida con helado de vainilla	6,90€
🥄 Tarta Allende de chocolate y galletas	4,50€
🥄 Yogur con calabaza confitada y vainilla (opción sin gluten) 🍷	4,20€
🥄 Mousse intenso de chocolate al 70% (opción sin gluten) 🍷	4,90€
🥄 Tarta casera de manzana al horno servida con helado de vainilla	5,50€
🥄 Brownie de chocolate al 70% servido con helado de vainilla	5,90€

Si simplemente te apetece un poco de helado...	Los Clásicos: chocolate, vainilla y turrón (bola)	3,50 €/1 ud. 4,80 €/2 uds.
--	--	-------------------------------

CÓCTELES

Mojito clásico	6,90€
Frozen Daiquiri (de mango o de fresa)	6,90€

STARTERS TO SHARE

🥄Hummus trio: Classic, beetroot and pumpkin & carrot	8,50€
🥄Porra antequerana (cold soup with tomatoes, serrano ham, eggs, olive oil, garlic and bread)	6,80€
🥄Fried aubergine with cane honey	7,80€
🥄Papas Bravas... ¡Bravísimas! - Typical fries with spicy sauce	6,70€
Traditional spanish potato salad	8,50€
Crunchy chicken bastella sticks	9,80€
Crispy prawn with basil and romescu	10,80€
Croquettes:	8,80€
-Beef stew	
🥄 -Beetroot and goat cheese (gluten-free option)	
🥄 -"Almogrote", spinach & walnuts	
🥄Grilled Herreño cheese with Piquillo pepper's marmalade	9,80€

BITES TO FALL FOR:

Samosas of Canarian "puchero" (veggies and chicken stewed soup) with yogurt, turmeric and apple	9,60€ / 3 uds.
Empanaditas - our must try savoury pasties:	3,80€
With veal and spices	
🥄 With mozzarella, tomato & basil	
With codfish and raisins	
Cochinita Pibil, sour cream and avocado sauce Bao Bun	5,90€ / ud.
Mini burgers:	12,90€/ 4 uds.
with brie, caramelized onion and quince preserve / with tomato, arugula and truffled cheese	
Mini banh mi (Mini vietnamese buns with roasted pork, sriracha-mayo, cucumber, pickled carrots and cilantro)	12,40€/ 3 uds.
Crunchy chicken sticks	9,80€
Super Tacos with pulled pork, pickles, cilantro and roasted mayo	8,90€/ 2 uds.
Spring rolls stuffed with iberian pork and veggies	8,90€ / 4 uds.
🥄Chickpea falafel with yogurt sauce	9,80€

SALADS:

Caesar Salad: A variety of lettuce, grilled chicken, mushroom, croutons, parmesan and Caesar's dressing with anchovies	10,50€
🥄Lebanese Salad: A variety of lettuce, corn salad, parsley, mint, tomato, cucumber, onion, feta, cheese and crunchy arab bread with lemon and pomegranate dressing	10,50€
Allende Salad: A variety of lettuce, seasoned chicken, walnuts, apples, raisins and bacon with sweet mustard vinaigrette	11,80€
Chicken poké, sushi rice, red cabbage, basil, cilantro, avocado, carrots, radish, wakame, edamame, cucumber, spinach, sunflower seeds and japanese bbq sauce (also with 🥄tofu)	14,50€
Salmon poké, sushi rice, cucumber, spinach, edamame, avocado, wakame, carrots, radish, sunflower seeds and soy & sesame dressing	15,50€

FRES-CO

Vitello Tonnato Allende (roasted sirloin served chilled with our tuna and capers' sauce)	12,50€
Marinated herring with boiled egg, pickles and tartar sauce with mustard, dill and capers	10,50€
Veal carpaccio with truffle, mushrooms, arugula, cured cheese and orange reduction	12,50€
Aquanaria bass nikkei ceviche with shrimp, avocado, ponzu sauce and yellow chili pepper & lime slush	15,90€

<i>For the kids...</i> (includes a drink)	Pasta with home made tomato sauce	8,50 €
	Swedish meatballs	8,50 €
	Crunchy chicken sticks	8,50 €

THE DISHES

FROM THE FIELD

Huevos rotos (fried eggs with potatoes):	11,90€
- With serrano ham	10,80€
- With spicy sausage	
Iberian Pork cheeks with thai red curry	15,50€
Creamy rice with iberian pork, mushrooms and Media Flor (canarian handcrafted cheese)	16,50€
Free-range chicken cannelloni with truffle and white cheese bechamel sauce	13,80€
Sauteéd steer sirloin, mushrooms, Padrón peppers and cherries	17,50€
Pork sirloin with roasted onions and its sauce	15,50€
Beef sirloin "Taberna" style	17,50€
Oriental sautéed chicken with veggies and soy & sesame dressing	13,90€
Wok with rice noodles, chicken, veggies and classic teriyaki sauce	14,95€
(También con 🥄tofu)	13,95€
🥄Fiocchetti stuffed with pear served with blue cheese sauce	14,00€

THE GRILL:

Ribeye steak	16,90€
Iberian pork (depending on the market):	
Lagartillo ibérico	15,50€
Presa ibérica	16,50€

FROM THE SHORE

Sautéed squids with bacon and artichokes over mashed potatoes with a citric touch	15,50€
Grilled salmon fillet with vegetable julienne	16,50€
Codfish au gratin with fine herbs	16,50€
Fried codfish "bites" cooked in the andalusian style	13,80€

DESSERT

(Gluten-free options) 🍷

🥄 Cheesecake cream with passion fruit and crumble	4,90€
🥄 La Cookie: Our home-made chocolate chip cookie with oats and poppy seeds served with vanilla ice cream	6,90€
🥄 Allende Pie with chocolate and cookies	4,50€
🥄 Yogurt with candied pumpkin and vanilla 🍷	4,20€
🥄 Intense chocolate mousse 70% cocoa 🍷	4,90€
🥄 Apple pie - our secret recipe cooked in our oven daily served with vanilla ice cream	5,50€
🥄 Brownie 70% cocoa served with vanilla ice cream	5,90€

If you just feel like having some ice cream	The Classics: chocolate, vanilla & nougat (scoop)	3,50 €/1 unit 4,80 €/2 units
---	---	---------------------------------

COCKTAILS

Classic Mojito	6,90€
Frozen Daiquiri (mango or strawberry)	6,90€