



# RESTAURANTE AMADOR

Hotel\*\*\* Villa Guadalupe

## *Carta del Restaurante*

**Pregunta sobre nuestro menú degustación: 62 Euros p.p.**

### *Sopas caseras*

Crema de tomate servido con aceite de albahaca	7,50 €
Crema de calabacín, guisante y albahaca servida con queso feta y limon	7,50 €
Crema de calabaza al estilo Thai (picante)	7,50 €

### *Entrantes*

Tabla de quesos españoles (Idiazabal, Queso Manchego reserva, Queso Andazul y Queso al romero)	15,00 €
Ensalada thai con aguacate, mango y langostinos, servidos con anacardos	12,50 €
Ensaladilla rusa de langostinos con mayonesa AOVE	9,50 €
Gyozas de pollo y verduras (6 unid.)	9,00 €
Pulpo a la gallega servido con patatas confitadas al AOVE	14,00 €
Alcachofas ecológicas confitadas en AOVE, servidas con una salsa de jamón ibérico	11,75 €
Foie gras con emulsión de manzana granny smith, pan de jengibre y perlas de manzana al oporto	11,50 €
Ensalada de cogollos con aguacate de la Axarquía, tomate y semillas tostadas	12,50 €
Croquetas caseras (6 unidades)	9,00 €
Ensalada de presa Ibérica ahumada, salmorejo de aguacate y vinagreta de tomate	13,50 €

### *Nuestras paellas al horno de carbón de encina (para 2 personas)*

Arroz de secreto ibérico con alcachofas	30,00 €
Arroz de rape y calamar	32,00 €

### *Pescados*

Suprema de salmón al horno de carbón servido con glaseado de miso y naranja, y semillas tostadas	17,50 €
Suprema de dorada salvaje con pilpil de gambones	20,50 €
Pulpo al horno de carbón servido con batata, yuzu y verduritas	19,75 €
Bacalao servido con su pil-pil de ajos asados y verduritas asadas	18,75 €

### *Carnes*

Presa ibérica al carbón servida con salsa peruana “anticucho” y puré de patata ahumada	19,75 €
Pollo coquelet a la parrilla y marinado en una salsa peri peri (moderadamente picante)	16,75 €
Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez, pasas y piñones	18,00 €
Paletilla de cordero (a baja temp. 24 hrs) en su jugo, servido con emulsión de zanahoria y romero	19,50 €

### *Postres caseros*

Piña natural servida con miel de caña de Frigiliana y ralladura lima	5,50 €
Brownie de Oreo servido con sopa de chocolate blanco	6,75 €
Cremoso de limón con crumble de galleta y nata montada	6,50 €
Nuestra versión del Tiramisú	6,50 €
Tatín de manzana con crema inglesa	6,75 €



# RESTAURANTE AMADOR

## Hotel\*\*\* Villa Guadalupe

### *Restaurant Menu*

Ask about our tasting menú : 62 € per person

#### *Homemade soups*

Tomato soup served with basil oil	7,50 €
Courgette, green pea and basil soup served with feta cheese and lemon	7,50 €
Thai pumpkin and ginger soup (moderately spicy)	7,50 €

#### *Starters*

Spanish cheese plate (Idiazabal cheese, Manchego reserve cheese, Andazul cheese, rosemary cheese)	15,00 €
Thai salad served with avocado, mango, king prawns and cashew	12,50 €
Spanish potato salad made with Málaga shrimps and AOVE mayonnaise	9,50 €
Chicken and vegetable gyozas served (6 units)	9,00 €
Galician style octopus served with confit potatoes	14,00 €
Confit organic artichokes served with a light Iberian ham sauce	11,75 €
Foie gras with a Granny Smith apple emulsion, ginger breadcrumbs, and port wine apple pearls	11,50 €
Little gem salad served with local avocado, tomatoes and toasted seeds	12,50 €
Homemade croquettes (6 units)	9,00 €
Cherry wood smoked Iberian pork fillet salad with avocado salmorejo and a tomato vinaigrette	13,50 €

#### *Fish entrées*

Salmon supreme served with a miso and orange glaze and toasted seeds	17,50 €
Wild sea bream supreme served with a pilpil shrimps sauce	20,50 €
Char-grilled octopus served with sweet potato and yuzu	19,75 €
Cod fish served with roasted garlic "pil-pil" sauce and roasted vegetables	18,75 €

#### *Meat entrées*

Iberian pork fillets served with a Peruvian anticucho sauce, sautéed mushrooms, and smoked potato puré	19,75 €
Grilled chicken coquelet marinated in a slightly spicy peri peri sauce	16,75 €
Duck breast Pedro Ximenez sauce, raising and pinenuts	18,00 €
Baby lamb shoulder slow cooked (24 hours) in it's own juices, served with a carrot and rosemary emulsion	19,50 €

#### *Homemade desserts*

Natural pineapple served with sugarcane honey from Frigiliana and lime	5,50 €
Oreo brownie with white chocolate soup	7,00 €
Lemon mousse with almond crumble and cream	6,50 €
Our Tiramisu	6,50 €
Apple tatin with creme Anglaise	6,75 €