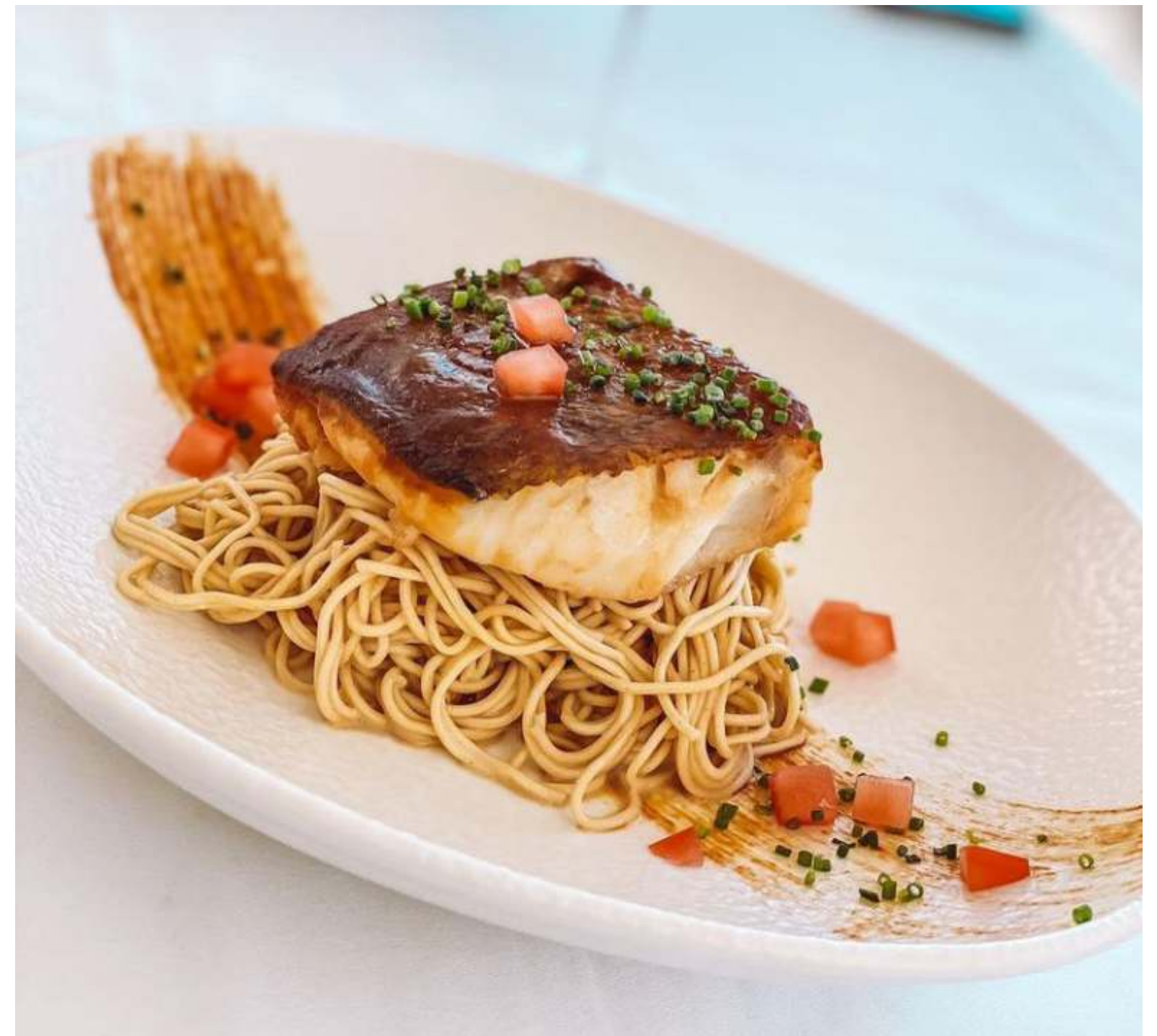




**UNIQUE CRYSTAL LAGOON IN EUROPE**



DISFRUTA DE NUESTRO SERVICIO  
TAKE AWAY  
ENJOY OUR SERVICE  
TAKE AWAY



[www.alcazabalagoonrestaurante.com](http://www.alcazabalagoonrestaurante.com)

**T. +34 678 841 411**

[www.vivelagoon.com](http://www.vivelagoon.com)



Nuestra selección de platos más ligeros, inspirados en la dieta mediterránea.

Our selection of lighter dishes, inspired by the Mediterranean diet.

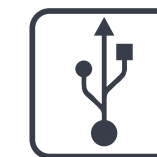
# BIENVENIDO

# WELCOME

# BIENVENUE



DISFRUTA DE NUESTRO SERVICIO  
TAKE AWAY  
ENJOY OUR SERVICE  
TAKE AWAY



# Desayunos Breakfasts



I.V.A. INCLUIDO - VAT INCLUDED

## WACATOSTE

5,00 €

Wacatoste, (rebanada de pan tostado con aguacate aliñado).

Wacatoste, (slice of toasted bread with avocado dressing).

Wacatoste, (tranche de pain grillée avec vinaigrette à l'avocat).

## LIGERO

4,50 €

Ligero. Tostada integral de queso fresco, pavo y tomate con aceite.

Light. Wholemeal toast with fresh cheese, turkey and tomato with oil.

Slumière. Toast complet avec fromage frais, dinde et tomate à l'huile.

## SALMON

5,00 €

Sandwich de Salmón, con queso crema y Rúcula.

Salmon Sandwich, with cream cheese and rocket.

Sandwich au saumon avec fromage frais et roquette.

## YOGURT

3,50 €

Boll de yogurt griego con granola.

Greek yoghurt bowl with granola.

Bol de yaourt grec avec granola.

## MONTADITO

4,00 €

Montadito de queso curado con aceite.

Moadito of cured cheese with oil.

Moadito de fromage sec à l'huile.

## IBERICO

4,50 €

Mollete, paleta ibérica y tomate con aceite de oliva virgen.

Mollete, Iberian shoulder of ham and tomato with virgin olive oil.

Mollete, épaule ibérique et tomate à l'huile d'olive vierge.

## BIKINI

4,00 €

Biquini tradicional fondante.

Biquini tradicional fondant.

Biquini tradicional fondant.

## HUEVOS

5,00 €

Huevo poché, tostadas y jamón, salmón, pavo, queso.

Poached eggs, toast and ham, salmon, turkey, cheese.

Oeufs pochés, toast et jambon, saumon, dinde, fromage.

## ANDALUZ

3,00 €

Andaluz. Pitufito con tomate y aceite de oliva.

Andalusian. Pitufito with tomato and olive oil.

Andalou. Smurfito à la tomate et à l'huile d'olive.

## BACON

5,00 €

Huevos revueltos con Bacon.

Ascrambled Eggs with Bacon.

Oeufs brouillés avec du bacon.

## ENGLISH BREAKFAST

9,50 €

English Breakfast (salchichas, huevo, judías, tomate grillado, bacon y tostada).

English Breakfast (sausage, egg, beans, grilled tomato, bacon and toast).

Petit-déjeuner anglais (saucisse, œuf, haricots, tomate grillée, bacon et pain grillé).

# Ensaladas

## Salads

### VERDE

**12,00€**

Con cebolla, queso feta, aceitunas, tomates, pepino y brotes verdes.  
With onion, feta cheese, olives, tomatoes, cucumber and green shoots.  
Avec oignon, fromage feta, olives, tomates, concombres et pousses vertes.

### CANELON

**16,00€**

Canelón de aguacate y changurro.  
Avocado cannelloni with changurro.  
Cannelloni à l'avocat avec changurro.

### MILHOJA

**12,00€**

Milhojas de grant Smith y queso de cabra, con ensalada fresca de canónigos.  
Millefeuille of grant Smith and goat's cheese, on fresh lamb's lettuce salad.  
Millefeuille de grant Smith et de fromage de chèvre, sur une salade de mâche fraîche.

### BURRATA

**16,00€**

Burrata con aceituna Aloreña, tomate semiseco y brotes albahaca.  
Burrata with Aloreña olives, semi-dried tomato and basil sprouts.  
Burrata avec olives Aloreña, tomates semi-séchées et pousses de basilic.

### QUINOA

**11,50€**

Ensalada quinoa y remolacha con aguacate y aceite de hierbabuena.  
Quinoa and beetroot salad with avocado and peppermint oil.  
Salade de quinoa et de betterave avec huile d'avocat et de menthe poivrée.

### FOCACCIA

**12,50€**

Focaccia de pimientos asados con boquerones en vinagre.  
Roasted Pepper Focaccia with anchovies in vinegar.  
Focaccia de poivrons grillés avec des anchois dans du vinaigre.

# Entradas Starters

## JAMON IBERICO

**25,00€**

Jamón Ibérico Bellota Extra.  
Iberian Ham Bellota Extra.  
Jambon ibérique nourri au gland.

## ALCACHOFAS

**17,00€**

Alcachofas estofadas con jamón ibérico almejas y gambas.  
Stewed artichokes with Iberian ham, clams and prawns.  
Ragoût d'artichauts avec du jambon ibérique, des palourdes et des crevettes.

## QUESO MANCHEGO

**17,00€**

Queso de Oveja Añejo.  
Aged Sheep Cheese.  
Fromage de brebis vieilli.

## CARPACCIO VACA

**16,00€**

Capaccio de vaca madurada con parmesano y de espárragos, vinagreta de balsámico y chalotas con toques de picante..  
Matured beef capaccio with Parmesan and asparagus, balsamic vinaigrette and shallots with hints of spice.  
Capccio de vache maturée avec parmesan et asperges, vinaigrette balsamique et échalotes avec des touches d'épices.

## TARTAR ATUN

**19,00€**

Tartar de atún rojo y ponzu con brotes de alfalfa y grisinis.  
Bluefin tuna tartar and wiht ponzu and sprouts, alfalfa and breadsticks.  
Tartare de thon rouge et ponzu avec pousses de l'alfalfa et des gressins.

## ARROZ MELOSO

**22,00€**

Arroz meloso de marisco.  
Mellow seafood rice.  
Riz aux fruits de mer moelleux.

## CROQUETAS

**12,00€**

Croquetas caseras de jamón ibérico. o bacalao.  
Homemade croquettes of Iberian ham or cod.  
Croquettes maison de jambon ibérique ou de morue.

## RAVIOLI

**18,00€**

Raviolis de setas con trufa.  
Mushroom ravioli with truffles.  
Raviolis de champignons aux truffes.

## MILHOJA

**12,50€**

Milhoja crujiente de rabo de toro con salsa de queso.  
Crispy oxtail millefeuille with cheese sauce.  
Millefeuille de queue de bœuf croustillant avec sauce au fromage.

## TATAKI

**19,00€**

Tataki de atún, ensalada de guakame, vinagreta de soja y sésamo con mayonesa de lima.  
Tuna tataki, guakame salad, soy vinaigrette and sesame vinaigrette with lime mayonnaise.  
Tataki de thon, salade de guakame, vinaigrette au soja et vinaigrette au ésame avec une mayonnaise au

## TIRADITO

**21,00€**

Tiradito de buey y atún con aliño de soja y lima con sésamo tostado.  
Beef and tuna tiradito with soy and lime dressing and toasted sesame.  
Tiradito de bœuf et de thon avec vinaigrette au soja et au citron vert et sésame grillé.

## REVUELTO CARABINEROS

**18,50€**

Cazuela de huevos revueltos con patatas y carabineros.  
Scrambled egg casserole with potatoes and prawns.  
Casserole d'œufs brouillés avec des pommes de terre et des crevettes.

## FALSO NIGUIRI

**11,50€**

Falso Niguiiri de ensaladilla rusa con gambas, salmón y mayonesa de su pilpil.  
Fake Niguiiri of Russian salad with prawns, salmon and mayonnaise of its pilpil.  
Faux Niguiiri de salade russe avec crevettes, saumon . et mayonnaise de son pilpil.

Pregunta por nuestro plato del día.

Ask about our dish of the day.

Demandez notre plat du jour.



# Pizzas



## MARGARITA

10,50€

Pizza de tomate, queso y orégano.  
Tomato, cheese and oregano pizza.  
Pizza aux tomates, au fromage et à l'origan.

## PEPERONI

13,00€

Pizza peperoni.  
Peperoni Pizza.  
Pizza au pepperoni.

## ATUN Y CEBOLLA

13,50€

Pizza de tomate, queso, atún y cebolla.  
Tomato, cheese, tuna and onion pizza.  
Pizza aux tomates, fromage, thon et oignons.

## BBQ

14,50€

Tomate, queso, costillas ibéricas desmenuzadas y salsa barbacoa casera.  
Tomato, cheese, crumbled iberian ribs and homemade BBQ sauce.  
Tomate, fromage, côtes ibériques émietées et sauce BBQ maison.

## PROSCIUTTO E FUNGHI

12,00€

Pizza de jamón y champiñón.  
Ham and mushroom pizza.  
Pizza au jambon et aux champignons.

## GORGONZOLA

13,50€

Pizza de gorgonzola con tomate seco y anchoas.  
Gorgonzola pizza with dried tomato and anchovies..  
Pizza au gorgonzola avec tomates séchées et anchois.

## BURRATA

14,00€

Pizza de Burrata con tomate del terreno.  
Burrata Pizza with local tomato.  
Pizza à la burrata, tomate locale.

## QUESO CABRA

14,00€

Pizza de escalibada con queso de cabra y miel de caña.  
Pizza of escalibada with goat cheese and cane honey.  
Pizza d'escalibada au fromage de chèvre et au miel de canne.

## PROSCIUTTO

11,50€

Pizza de jamón y queso.  
Ham and cheese pizza .  
Pizza au jambon et au fromage.

## VEGETAL

12,00€

Pizza de tomate, queso y verduras de temporada.  
Tomato, cheese and seasonal vegetables pizza.  
Pizza aux tomates, fromage et légumes de saison.

# Pescados Fish



## RODABALLO

**22,50€**

Rodaballo al horno estilo Guetaria con piquillos cristal y patatas baby confitadas.

Guetaria-style baked turbot with piquillos cristal and potatoes baby confit.

Turbot cuit au four à la Guetaria avec poivrons du piquillo et pommes de terre bébé confit.

## TATAKI

**19,00€**

Tataki de atún, ensalada de guakame, vinagreta de soja y sésamo con mayonesa de lima.

Tuna tataki, guakame salad, soy vinaigrette and sesame vinaigrette with lime mayonnaise.

Tataki de thon, salade de guakame, vinaigrette au soja et vinaigrette au sésame avec une mayonnaise au citron vert.

## SALMON

**18,50€**

Salmón al grill con salsa Tom K y verduras salteadas.

Grilled salmon with Tom K sauce and sautéed vegetables.

Saumon grillé avec sauce Tom K et légumes sautés.

## BACALAO

**19,50€**

Bacalao confitado con miso y noodels de coco y tinta de calamar.

Cod confit with miso and coconut and squid ink noodles.

Morue confite au miso et à la noix de coco et nouilles à l'encre de seiche.

## LUBINA SAL (800 GR.)

**28,00€**

Lubina a la sal.

Sea bass in salt.

Bar de mer au sel.

## GAMBON

**25,00€**

Gambón a la plancha.

Grilled king prawn.

Crevettes grillées.

# Carnes Meats



## CORDERO

25,00€

Paletilla de cordero crocante con crema de patata trufada.

Crispy shoulder of lamb with truffled potato cream.

Épaule d'agneau croustillante à la crème de pommes de terre truffée.

## COSTILLA

19,00€

Tira de costilla ibérica glaseada con salsa de anguila.

Glazed Iberian ribs with eel sauce.

Bande de côte ibérique glacée avec sauce à l'anguille.

## CARRILLADA

19,00€

Carrillada de ternera con crema fina de raiz de apio.

Veal cheeks with fine celery root cream.

Joues de veau à la crème fine de céleri-rave.

## SOLOMILLO

24,00€

Solomillo de retinto al grill, patata asada y alioli gratinado.

Grilled sirloin steak, jacket potato and aioli au gratin.

Steak d'aloiau de porc grillé, pomme de terre au four et gratin d'aioli.

## POLLO COQUELET

16,00€

Pollo coquelet asado al tomillo limón, fritas y pico de gallo.

Lemon thyme roasted chicken coquelet, fritas and pico de gallo.

Coquelet de poulet rôti au thym citronné, fritas et pico de gallo.

## HAMBURGUESA

19,50€

Hamburguesa de Angus Nacional 200 gr. Cebolla caramelizada y salsa de queso y tomate confitado.

National angus burger 200 gr. Caramelised onion and cheese sauce and tomato confit.  
National Angus burger 200 gr. Sauce aux oignons et fromage caramélisés et tomates confites.

## CARNES MADURADAS

Selección de carnes maduradas... Vaca Simental y Angus Nacional Valle de los Pedroches. **S/M €**

Selection of matured meats... Simental Cow and National Angus Valle de los Pedroches. **S/M €**

Sélection de viandes mûrées... Vache Simental et Angus National Valle de los Pedroches. **S/M €**





# Niños Kids

## **NUGGETS**

**12,50€**

Trozos de Pollo Empanado con Patatas.  
Chunks of chicken breaded with potatoes.  
Morceaux de poulet pané avec des pommes de terre.

## **PASTA**

**9,00 €**

Spaguetis con Salsa.  
Spaghetti with Sauce.  
Spaguetis con Salsa.

## **PIZZA**

Cualquier pizza de la carta.  
Any Pizza on the Menu.  
N'importe quelle pizza du menu.

## **MENU INFANTIL**

**17,00€**

Nugget o Pasta o Pizza con Bebida y Helado.  
Nugget or Pasta or Pizza with Drink and Ice Cream.  
Nugget ou Pasta ou Pizza avec boisson et crème glacée.

# Postres Desserts



## CHEESECAKE

6,00 €

Tarta de queso cremosa con almíbar de cumcuat y chantilly.

Creamy cheesecake with cumcuat syrup and whipped cream.

Gâteau au fromage crémeux avec sirop de cumcuat et crème fouettée.

## STRUDELL

6,00 €

Strudell de pera con espuma de regaliz y crema inglesa.

Pear strudel with liquorice foam and crème anglaise.

Strudel aux poires avec mousse de réglisse et crème anglaise.

## COULAND

6,00 €

Couland de pistachos con chocolate blanco y virutas de cacao.

Pistachio couland with white chocolate and cocoa shavings.

Couland de pistaches avec des copeaux de chocolat blanc et de cacao.

## BROWNIE

6,00 €

Brownie de chocolate con leche merengada.

Chocolate brownie with meringue milk .

Brownie au chocolat avec lait meringué .

## CREPPES

6,00 €

Crepes de manzana con helado de vainilla y salsa de naranja.

Apple pancakes with vanilla ice cream and orange sauce.

Crêpes aux pommes avec glace à la vanille et sauce à l'orange.

# Smoothies

## **iRegula tu Metabolismo!** **Regulates your Metabolism!**

Fresas y Piña.  
Strawberry & Pineapple.



## **iRegenérate!** **Regenerating Juice!**

Mango, Melçon, Piña Y Kiwi.  
Mango, Melon, Pineapple &  
Kiwi.



## **iRefuerzáte!** **Great for you Immune System!**

Piña, Mango & Papaya.  
Pineapple, Mango &  
Papaya.



## **iRico en Vitaminas!** **Rich in Vitamins!**

Mango & Frambuesas.  
Raspberry & Mango.



## **iAntioxidante!** **Antioxidant!**

Fresas, Moras & Frambuesas.  
Strawberry, Blackberry &  
Raspberry



## **iSúper Delicioso!** **Awesome!**

Plátano & Arándanos.  
Banana & Blueberry.



## **iLlenáte de Energía!** **Full of Energy!**

Plátano, Piña & Coco.  
Bababa, Pineapple & Coconut.



## **iDepurativo!** **Cleansing Effect!**

Zanahoria, Manzana, Pera &  
Apio.  
Carrot, Apple, Pear & Celery.



## **iEspecial Detox!** **Special Detox!**

Piña, Espinaca, Pepino  
& Col Rizada.  
Pineapple, Spinach,  
Cucumber & Kale



# Vinos Wines

## Blancos White

CELESTE Verdejo Torres, D O RUEDA	16,00 €	CLOE Chardonnay Doña Felisa, D O SIERRAS DE MALAGA	21,50 €	GODEVAL Godello D.O. Valdeorras	28,00 €
MOCEN SELECCION Verdejo, D O RUEDA	16,00 €	CLOE BRUT NATURE Sauvignon blanc Doña Felisa, D O SIERRAS DE MALAGA	34,00 €	CHABLIS 1ER CRU Chardonnay, Francia	41,50 €
MOCEN Rueda Sauvignon Blanc, D O RUEDA	17,00 €	ALTOS DE TORONA Variedad Caiño, D.O. RIAS BAIXAS	26,00 €	PASCALE JOLIVET Sauvignon blanc Francia	48,00 €
VIÑA ESMERALDA Torres, D O CATALUÑA	20,00 €	PACO Y LOLA Albariño Vitivinícola Arousana, D O RIAS BAIXAS	26,00 €	MARIMAR LA MASIA Chardonnay, California USA	51,00 €
VALDUERO Blanco D O RIBERA DEL DUERO	25,00 €	PAZO DAS BRUXAS Albariño Torres, D O RIAS BAIXAS	26,00 €		

## Rosados Rose

CLOE D O SIERRAS DE MALAGA	17,00 €
VIÑA ESMERALDA D O CATALUÑA	20,00 €
STUDIO BY MIRAVAL FRANCIA	26,00 €
CAN AXARTELL V T MALLORCA	29,00 €
MIRAVAL COTE DU PROVENCE FRANCIA	38,00 €

## Tintos Red

ACONTIA Roble D O RIBERA DEL DUERO	17,00 €	REGINA VIARUM Mencía D O RIBERA SACRA	25,50 €	OPORTO RUBY DOUX OPORTO	25,50 €
Acontia Crianza D O RIBERA DEL DUERO	28,00 €	CLOS ANCESTRAL D O PENEDES	26,50 €	SIGNO GARNACHA D O MANCHUELA	34,50 €
22 PIES Crianza D O RIBERA DEL DUERO	17,00 €	ACONTIA TORO Crianza D O TORO	31,50 €	SIGNO BOBAL D O MANCUELA	34,50 €
ALTITUD 912 D O RIBERA DEL DUERO	20,00 €	PAGO EL ESPINO Ronda D O SIERRAS DE MALAGA	27,50 €	MACAN CLASSICO D O RIOJA	62,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES Roble D O RIBERA DEL DUERO	28,00 €	PINOT NOIR Ronda D O SIERRAS DE MALAGA	36,50 €	VALDUERO RESERVA D O RIBERA DEL DUERO	69,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES Crianza D O RIBERA DEL DUERO	38,00 €	ARX Crianza Arcos de la Frontera D O CADIZ	27,00 €	ALION VEGA SICILIA D O RIBERA DEL DUERO	105,00 €
ABADIA RETUERTA SARDON DEL DUERO	38,00 €	SENAT DEL MONTSANT D O MONSANT	28,00 €	VALBUENA VEGA SICILIA 5º D O RIBERA DEL DUERO	165,00 €
VALDUERO UNOCEPA D O RIBERA DEL DUERO	45,00 €	PURGATORY DO COSTERS DEL SEGRE	44,00 €		

## Espumosos Sparkling

	21,00 €		12,00 €
JUVÉ Y CAMPS CINTA PÚRPURA		375ml JUVÉ Y CAMPS CINTA PÚRPURA	
	29,50 €		49,00 €
JUVÉ Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA		JUVÉ Y CAMPS MILESIMÉ ROSÉ	
	53,00 €		58,00 €
LANSON BLACK LABEL		LANSON ROSÉ	
	69,00 €		79,00 €
MOËT CHANDON BRUT		MOËT CHANDON ROSÉ	
	69,00 €		79,00 €
GH. MUMM		GH. MUMM ROSÉ	