HOTEL

Doña Pakyta

PARA EMPEZAR

BURRATA CON PESTO CASERO
Una cremosa burrata con tomatitos de Almería y pesto casero — 16€

SELECCIÓN DE TOMATES DE ALMERÍA
Elegimos los tomates más adecuados de la temporada servidos con sal y AOVE — 14€

ENSALADA MÓNSUL
Elaborado con un suave escabeche de cabrito de nuestra ganadería ecológica y servido con escarola y encurtidos — 16€

ENSALADA GENOVESES
De nuestra huerta, pipirrana sobre hojas de endivias y pulpo con pimentón — 18€

ENSALADA DE CALABAZA
Nuestra opción vegana, calabaza asada con quinoa y granada — 16€

TABLA DE PATÉ DE CABRITO Y QUESO DE OVEJA
Paté de cabrito de nuestra ganadería ecológica de elaboración propia — 16€

MILHOJAS DE HORTALIZA CON QUESO DE CABRA — 17€

CREMA DE CALABAZA — 10€

LANGOSTINOS CRUJIENTES — 16€

ARROCES

ARROZ DE CABRITO
De nuestra ganadería ecológica — 23€

ARROZ DEL SENYORET — 22€

ARROZ NEGRO CON JIBIA Y CALAMAR — 22€

ARROZ DE LA HUERTA
Nuestra opción vegana — 18€

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE
Ligeramente caldoso, suave y cremoso (medio bogavante por ración) — 28€

HOTEL

Doña Pakyta

PESCADOS

BACALAO PLAYAZO
A la parrilla sobre una salsa de tomate con un ligero toque de guindilla — 20€

CALAMAR EN ACEITE
Confitado en AOVE al puro estilo almeriense (opción de pedirlo frito o a la plancha) — 20€

GALLOPEDRO FRITO — 21€

CARNES

PALETILLA DE CABRITO
De nuestra ganadería ecológica — 25€

CHULETILLAS DE CABRITO
Con ajos tiernos salteados — 21€

PRESA IBÉRICA
Presa extremeña de pata negra a la parrilla — 22€

HAMBURGUESA PULLED
Nuestro cabrito ecológico marinado con especias y cocinado a baja temperatura servido con queso de cabra y cebolla caramelizada — 20€

PASTAS

RAVIOLIS DE CABRITO
Elaboración casera con cabrito de nuestra ganadería ecológica, salteados con una salsa de hongos y parmesano — 13€

FIDEOS DE ARROZ
Opción vegana, salteados con tofu y pimiento verde — 15€

POSTRES

TATÍN DE MANZANA
Con helado — 6€

PAN DE CALATRAVA — 6€

BROWNIE DE CHOCOLATE
Con helado — 6€

CREMOSO DE YOGUR PAKYTA — 6€