



Restaurante Alborada

AVDA CONDESA SAGASTA 24, LEÓN (León)

Tel: 987221912

reservas@restaurantealborada.es



CARTA PRINCIPAL



Impreso el 31/10/2025 11:03

ENTRANTES

Alcachofas confitadas a la plancha



14,50 €

Ensaladilla rusa



14,00 €

Ensalada de quesos y frutos secos



18,00 €

Almejas a la marinera o sartén



25,00 €

Pulpo a la gallega con cachelos



25,00 €

Gambas frescas de Huelva



29,00 €

Calamar de potera frito a la andaluza



23,00 €

Zamburiñas a la plancha



21,00 €

Croquetas de cecina



14,00 €












Cecina de León artesana

23,00 €

Mollejas guisadas

21,00 €

PESCADOS

Merluza de pincho en salsa verde	27,00 €
	
Bacalao a la taberna	26,00 €
	
Bacalao sobre guiso de pata y morro	27,00 €
	
Rodaballo a la plancha	29,00 €
	
Merluza de pincho a la plancha	26,00 €
	
Rapito salvaje a la plancha con ajillos	27,00 €
	
Fritos de rape	24,50 €
  	
San pedro al horno para 2 personas	70,00 €
	
Cogote o cola de merluza al horno (para 2 personas)	58,00 €
	

CARNES

Chuletilas de lechazo	23,50 €
Manitas de cerdo guisadas	20,00 €
Carrillera ibérica estofada	19,00 €
Rabo de ternera al vino tinto	22,00 €
	
Entrecot de ternera	25,00 €
Solomillo de ternera	29,00 €

POSTRES

Crema de queso con reducción de vino dulce y uvas pasas



5,00 €

Flan de nata y yema



5,00 €

Hojaldre de queso y chocolate templado



6,00 €

Arroz con leche



4,50 €

Tarta de almendras



6,00 €

Tarta de queso fresco



5,00 €

Tarta de manzana y hojaldre



5,00 €

Postre de la casa

6,00 €

Nuestros guisos y salsas contienen gluten. Taper y bolsa con comida sobrante 1€

Información sobre Alérgenos

Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado
Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos de cáscara
Apio	Mostaza	Sésamo	SO ₂ (sulfitos)
Altramuces		Moluscos	

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y

consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones;
ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna por su uso.