



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

Chuletillas 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.