



ALEYSA
ALMUERZO
Lunch

PARA COMPARTIR - TO SHARE - À PARTAGER

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo con regaña de AOVE 🌿🌱🥖🥙🥗🥕🍷 19 €
Acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo with extra-virgin olive oil regañá (breadstick)
Jambon ibérique de bellota D.O. Guijuelo avec regañá (petit toast carré) avec de l'huile d'olive vierge extra

Queso de oveja curado con piquitos de pan 🥖🥙 14 €
Cured sheep's cheese with breadsticks
Fromage de brebis affiné accompagné de gressins

Surtido de croquetas caseras 🥖🥙🥗🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔 12 €
Selection of homemade croquettes
Assortiment de croquettes maison
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Surtido de Gyozas variadas 🌿🌱🥗🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔 13,50€
(verduras, langostinos, pollo y cerdo) con salsa de soja y sésamo
Selection of Gyozas (vegetables, prawns, chicken and pork) with soy sauce and sesame
Assortiment de Gyozas variés (légumes, grosses crevettes, poulet et porc) avec de la sauce de soja et du sésame
Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Crujiente de langostinos envuelto en hilo de patata con salsa sweet chili 🌿🌱🥗🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔🥕🥔 16 €
Crunchy potato-string wrapped shrimps served with a sweet chili sauce
Croquants de crevettes enveloppées de fil de pomme de terre à la sauce sweet chili



DE LA TIERRA Y EL MAR AL PLATO - FROM THE LAND AND THE SEA
TO THE PLATE - DE LA TERRE ET LA MER À L'ASSIETTE

Gazpacho andaluz     8,50€
Cold tomato based vegetable soup

Gazpacho andalou

Ajoblanco con granizado de vino tinto      13,50€
Cold almond based soup with crushed red wine ice granules

Ajoblanco accompagné de granité de vin rouge

Ensalada Aleysa       18 €

Mezclum de lechugas seleccionadas, queso de cabra caramelizado, aguacate, tomates cherry, frutos rojos, nueces tostadas, arándanos secos, pipas de calabaza y vinagreta balsámica de Módena y miel de flores

Aleysa salad

A mix of selected lettuce leaves, caramelized goat cheese, avocado, cherry tomato, berries, roastes walnuts, dried cranberries, pumpkin seeds and balsamic vinegar of Modena and blossom honey

Salade Aleysa

Mesclun de laitues sélectionnées, fromage de chèvre caramélisé, avocat, tomate cerise, fruits rouges, noix grillées, canneberges séchées, graines de courge el vinaigrette balsamique de Modène el miel de fleurs

Ensalada César          18 €

Lechuga romana, pollo crunch, parmesano, pan de ajo y salsa César

Caesar salad

Romaine lettuce, crunchy chicken, parmesan, garlic bread and Caesar sauce

Salade César

Laitue romaine, poulet croquant, parmesan, pain à l'ail et sauce César

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Ensalada mediterránea   16 €

Mezclum de lechugas seleccionadas, tomate kumato, atún, aguacate, cebolla roja, zanahoria, aceitunas negras y vinagreta de Jerez

Mediterranean salad

A mix of selected lettuce leaves, kumato tomato, tuna, avocado, red onion, carrot, black olives and Sherry vinaigrette

Salade méditerranéenne

Mesclun de laitues sélectionnées, tomate kumato, thon, avocat, oignon rouge, carotte, olives noires et vinaigrette de Xérès

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Ensalada caprese    16 €

Tomate kumato, mozzarella fresca, aceitunas negras y vinagreta de albahaca

Caprese salad

Kumato tomato, fresh mozzarella, black olives and basil vinaigrette

Salade caprese

Tomate kumato, mozzarella fraîche, olives noires et vinaigrette de basilic

NUESTROS PLATOS INTERNACIONALES - OUR INTERNATIONAL DISHES - NOS PLATS INTERNATIONAUX

Espaguetis boloñesa con mozzarella gratinada

14 €

Spaghetti Bolognese with mozzarella au gratin

Spaghetti bolognaise à la mozzarella gratinée

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Espaguetis carbonara        

13 €

Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Wok de noodles con verduras, langostinos y salsa teriyaki     

18 €

Wok of noodles with vegetables, prawns and teriyaki sauce

Wok de noodles aux légumes, crevettes et sauce teriyaki

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Curry rojo al tamarindo con pollo, langostinos     

21 €

y arroz basmati con cacahuates y cilantro

Tamarind red curry with chicken, prawns and basmati rice with peanuts and coriander

Curry rouge au tamarin avec du poulet, crevettes et riz basmati avec des cacahuètes et de la coriandre

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Pizza margarita con salsa de tomate y mozzarella



14 €

Pizza Margherita with tomato sauce and mozzarella

Pizza margherita à la sauce tomate et mozzarella

Pizza margarita con salsa de tomate, mozzarella, verduras y champiñones



15 €

Pizza Margherita with tomato sauce, mozzarella, vegetables and mushrooms

Pizza margherita à la sauce tomate, mozzarella, légumes et champignons

Pizza caprichosa con jamón york, champiñones y bacon

16 €

Pizza capricciosa with cooked ham, mushrooms and bacon

Pizza capricieuse au jambon cuit, champignons et bacon

BOCADOS SABROSOS - TASTY BITES - BOUCHÉES SAVOUREUSES

Sándwich Club Aleysa  18 €

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, mezclum de lechugas, tomate, jamón york, queso, pollo braseado, bacon, mayonesa y huevo frito

Aleysa Club Sandwich

Toasted sliced bread with butter, mixed lettuce leaves, tomato, cooked ham, cheese, braised chicken, bacon, mayonnaise and fried egg

Sandwich Club Aleysa

Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, unmmesclun de laitoe, tomate, jambon cuit, fromage, poulet rôti, bacon, mayonnaise et ouef frit

Sándwich mixto  12 €

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla, jamón york y queso fundido

Ham and cheese mixed sandwich

Toasted sliced bread with butter, cooked ham and melted cheese

Sandwich jambon-fromage

Tranches de pain de mie grillées avec du beurre, jambon cuit et fromage fondu

Sándwich de queso fundido  16 € 

Rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla y selección de quesos Cheddar, Gruyere y Parmesano

Melted cheese sandwich

Buttered toast slices with a selection of Cheddar, Gruyere and Parmesan cheeses

Sandwich au fromage fondu

Tranches de pain de mie grillé au beurre avec sélection de fromages cheddar, gruyère et parmesan

Hamburguesa Aleysa  19 €

Hamburguesa de ternera Angus con bacon, queso edam, cebolla roja asada, hojas frescas de lechuga, tomate y mantequilla fundida de especias

Beef burger

Angus beef burger, bacon, edam cheese, roasted red onion, fresh lettuce leaves, tomato and spiced butter

Hamburguer de bouef

Hamburguer de bouef Angus, bacon, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate, oignon croustillant et beurre aux épices

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

Sándwich de salmón ahumado  20 €

Rebanadas de pan de semillas tostadas, salmón ahumado, lechuga, tomate, aguacate y salsa tártara

Smoked salmon sándwich

Toasted slices of seed bread, smoked salmon, lettuce, tomato, avocado and tartar sauce

Sandwich de saumon fumé

Tranches de pain aux graines grillées, saumon fumé, laitue, tomato, avocat et sauce tartare

Campero malagueño de pollo  16 €

Pan mollete, pechuga de pollo, queso Edam, hojas frescas de lechuga, tomate y mayonesa

Chicken Campero from Málaga

Mollete bread (white and round), chicken breast, Edam cheese, fresh lettuce leaves, tomato and mayonnaise

Sandwich "Campero" au poulet

Pain mollete (pain rond, tendre et blanc), blanc de poulet, fromage Edam, feuilles fraîches de laitue, tomate et mayonnaise

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

**Nuestros sándwiches y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

**Our sandwiches and burgers are accompanied by fries

**Nos sandwiches et nos hamburgers sont accompagnés de pommes de terre frites

NUESTROS ARROCES - OUR RICE DISHES - NOS RIZ

Arroz caldoso de bogavante (min 2 personas)  32 €
Rice in broth with lobster (min. 2 people)
Riz dans son jus au homard (min 2 personnes)

Arroz de pollo, secreto y jamón ibérico con espárragos  24 €
(min 2 personas)
Rice with chicken, Iberian secreto and Iberian ham with asparagus
(min. 2 people)
Riz au poulet, secret et jambon ibériques et asperges (min 2 personnes)

Opción vegetariana
Vegetarian option
Option végétarienne

NUESTROS PESCADOS FRESCOS DEL DIA - OUR FRESH FISH OF THE DAY - NOS POISSONS FRAIS DU JOUR

Corvina salvaje  29,50€
Wild corvina
Courbine sauvage

Lubina  34 €
Wild sea bass
Loup sauvage

Salmón  29 €
Salmon
Saumon

**Nuestros pescados van acompañados de verduras, mini patatas fritas y salsa tártara 
**Our fish dishes are accompanied by vegetables, mini fries and tartar sauce
**Nos poissons sont accompagnés de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce tartare

NUESTRAS CARNES SELECCIONADAS - OUR SELECTED MEATS - NOS VIANDES SÉLECTIONNÉES

Solomillo de ternera 34 €
Beef sirloin
Filet de bœuf

Preso ibérica confitada a baja temperatura y asada a la plancha  24 €
Confit iberian pork cooked at a low temperature and grill-roasted
Preso ibérique confite à basse température et grillée

Pechuga de pollo a la plancha con aromáticos a las finas hierbas 18 €
Chicken breast with aromatic herbs

Blanc de poulet aux aromatiques et aux fines herbes

Opción vegetariana - Vegetarian option - Option végétarienne

**Carnes acompañadas de verduras, mini patatas fritas y salsa chimichurri 🌱🥦🍅🥔🌿🍷

**Meat dishes accompanied by vegetables, mini fries and chimichurri sauce

**Les viandes sont accompagnées de légumes, de mini pommes de terre frites et de sauce chimichurri

Magret de pato con arroz basmati, verduras salteadas, 23 €
setas y salsa hoisin

Duck magret with basmati rice, sautéed vegetables,
mushrooms and hoisin sauce

Magret de canard avec riz basmati, légumes sautés,
champignons et sauce hoisin

NUESTROS POSTRES - OUR DESSERTS - NOS DESSERTS

Tarta de manzana caliente con helado de canela 12 €
Warm apple pie with cinnamon ice cream

Tarte aux pommes chaude avec glace à la cannelle

Helado de fresa con trocitos, miga de pistachos 9 €
y coulis de frutos rojos

Strawberry ice cream with chunks, pistachio crumb
and red fruit coulis

Glace à la fraise avec morceaux, chapelure de pistache
et coulis de fruits rouges

Soufflé de chocolate caliente con helado de vainilla 12 €
Warm chocolate soufflé with vainilla ice-cream

Soufflé au chocolat chaud avec glace à la vanille

Tartaleta de limón merengada con sorbete de frambuesa 9 €
Lemon meringue tart with raspberry sorbet

Tartelette de citron meringuée avec un sorbet à la framboise

Fruta fresca de temporada 9 €
Seasonal fresh fruit

Fruits frais de saison

Helados artesanos 9 €

Artisan ice creams

Glaces artisanales

Vainilla Bourbon	Bourbon vanilla	Vanille bourbon
chocolate belga	Belgian chocolate	chocolat belge
turrón	nougat	nougat
pistacho	pistachio	pistache
caramelo	caramel	caramel
yogur	yoghurt	yaourt
coco	coconut	coco
canela	cinnamon	cannelle

Sorbetes artesanos 9 €

Artisan sorbets

Sorbets artisanaux

Limón	Lemon	Citron
frambuesa	raspberry	framboise
cereza	cherry	cerise
fruta de la pasión	passion fruit	fruit de la passion
melón	melon	melon
manzana verde	green apple	pomme verte

Yogur griego cremoso con gelée de violetas 9 €
y nueces caramelizadas

Creamy Greek yoghurt with a violet jelly
and candied walnuts

Yaourt grec crémeux et gelée de violettes
et noix caramélisées



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APJO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO
DE AZUFRE



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



VEGETARIANO



GLUTEN



CRUSTACEANS



OEUFs



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS
A COQUE



CÉLÉRI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



MOLLUSQUES



LUPINS



VEGETARIAN



GLUTEN
WHEAT



CRUSTACEANS



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYA



LACTOSE



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULPHUR
DIOXIDE



MOLLUSCS



LUPIN



VEGETARIAN