



# •PETÍMETRE•

GOURMET · EL CORTE INGLÉS







# CARTA RESTAURANTE



# CARTA / MENU

## ENTRANTES / STARTER

- Ensalada "a la brasa" bonito embotado en aceite y vinagreta de piparras dulces / Salad "grilled" tuna dull in oil and sweet piparras vinaigrette    11,80€
- Ensaladilla de ventresca y mayonesa de huevos rellenos / Tuna belly salad and stuffed egg mayonnaise    7,00€
- Anchoas, pan brioche y mantequilla trufada / Anchovies, brioche bread and truffled butter    12,00€
- Cecina de rubia gallega, queso viejo y "pan con tomate" / Galician blonde jerky, old cheese and bread with tomato   15,00€
- Croqueta de jamón ibérico y loncha de Beher / Iberian ham croquette and slice of Beher    2,50€/ud
- Boquerones adobados fritos a la andaluza y mayonesa de pollo al ast / Andalusian fried marinated anchovies and ast chicken mayonnaise   11,00€
- Sashimi de atún rojo, ponzu de ajos fritos, sofrito picante, berros y chips de patata / Red tuna sashimi, fried garlic ponzu, spicy stir-fry, watercress and potato chips   12,00€
- Bacalao a la bilbaína frío y aguacate a la brasa / Cod a la bilbaína cold and grilled avocado   14,00€
- Espárragos al Kamado, romesco, aceituna gordal, burrata, parmesano y almendras / Kamado asparagus, romesco sauce, fat olive, burrata, parmesan and almonds      13,00€
- Chicharrones y emulsión de tomatillo, lombarda marinada, brotes de rúcula y cilantro / Chicharrones and tomato emulsion, marinated red cabbage, arugula sprouts and coriander      10,00€
- Foie laqueado a la brasa, su escabeche trufado, calabaza y minizanahorias glaseadas / Grilled lacquered foie, its truffled pickle, pumpkin and glazed mini carrots   15,00€
- Pizzeta crujiente de salazones y burrata aliñada / Crispy pizzeta with salted fish and seasoned burrata    9,50€


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

Avda. Federico Soto nº1, 03003  
Gourmet Experience El Corte Inglés

T. 663 40 20 90 / M. eventos@petimetrerestaurant.com  
E V É N T O Central de reservas: 638 800 400




## PESCADO / FISH

Lomo de atún rojo al carbón, jugo de pimientos asados, huevo frito con puntilla y tempura de bimi / Grilled red tuna loin, roasted pepper juice, fried egg with sprig and bimi tempura  19,00€


Lubina con patatas a la crema y esparraguines salteados / Sea bass with creamy potatoes and sautéed asparagus  13,00€

## CARNE / MEAT

Solomillo de rubia gallega a la brasa y papillote de patatas asadas y salsa café París / Grilled Galician blonde sirloin and roasted potato papillote and paris coffee sauce  19,90€

Presa ibérica, jugo de cebollas tostadas, crujientes de berenjena y romesco picante / Iberian pork, toasted onion juice, crispy aubergine and spicy romesco  15,00€

## ARROZ / RICE

Meloso de atún encebollado y piñones / Tuna with onion and pine nuts  13,00€

Pato, azafrán y calabaza / Duck, saffron and pumpkin 15,00€

**PETIMETRE.**  
GOURMET · EL CORTE INGLÉS

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

Avda. Federico Soto nº1, 03003  
Gourmet Experience El Corte Inglés

T. 663 40 20 90 / M. [eventos@petimetrerestaurant.com](mailto:eventos@petimetrerestaurant.com)  
E V É N T O Central de reservas: 638 800 400





## POSTRES / DESSERTS

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| Milhoja crujiente de crema, helado de vainilla y caramelo de bourbon / Crunchy millefeuille with cream, vanilla ice cream and bourbon caramel |  | 7,00€ |
| Piña caramelizada, ron con naranja, mango y coco / Caramelized pineapple, rum with orange, mango and coconut                                  |  | 7,00€ |
| Coulant de chocolate, helado de leche fresca y dulce de leche / Chocolate coulant, fresh milk ice cream and dulce de leche                    |  | 7,00€ |
| Lemon pie, albahaca y hierba luisa / Lemon pie, basil and lemon verbena   |  | 7,00€ |



**Le informamos que tiene a su disposición nuestro servicio de Take Away.**

Puede consultar la sección de take away en nuestra página web y llamar para hacer su pedido de lunes a domingo.

Please kindly be informed that we have at your disposal our Take Away service. You can check it by our website and call us from Monday to Sunday.

**663 40 20 90**

[petimetrerestaurant.com/takeaway](http://petimetrerestaurant.com/takeaway)



**PETIMETRE**  
GOURMET · EL CORTE INGLÉS

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

Avda. Federico Soto nº1, 03003  
Gourmet Experience El Corte Inglés

T. 663 40 20 90 / M. [eventos@petimetrerestaurant.com](mailto:eventos@petimetrerestaurant.com)  
E V É N T O Central de reservas: 638 800 400



# DESAYUNOS

*breakfast* \*\*\*

Elige entre... / Choose	
Pan tradicional rústico / Rustic traditional bread	1,10€
Pan 100% integral / 100% whole wheat bread	1,50€
con... / with...	
Mantequilla/ Aove o Tomate / Butter / EVOO or Tomato	+0,50€
Mermelada / Jam	+0,50€
Queso manchego y aceite / Manchego cheese and oil	+1,90€
Atún con tomate / Tuna with tomato	+2,00€
Jamón ibérico de bellota Beher (con tomate o Aove)/ Acorn-fed Iberian ham Beher (with tomato or EVOO)	+4,00€
Salmón ahumado, crema de queso, rúcula, nueces y aguacate / Smoked salmon, cream cheese, arugula, walnuts and avocado	+4,20€
Nuestros huevos camperos / Our eggs	
Huevos revueltos con panceta ibérica y tomatitos asados/ Scrambled eggs with Iberian bacon and roasted tomatoes	9,00€
Huevos fritos con foie y parmentier / Fried eggs with foie and parmentier	10,50€

**PETIMETRE**  
GOURMET · EL CORTE INGLÉS

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

Avda. Federico Soto nº1, 03003  
Gourmet Experience El Corte Inglés

T. 663 40 20 90 / M. [eventos@petimetrerestaurant.com](mailto:eventos@petimetrerestaurant.com)  
E V É N T O Central de reservas: 638 800 400

**PETÍMETRE.**  
GOURMET · EL CORTE INGLÉS



## Vinos/wines

*Visita nuestra carta de vinos  
haciendo click en este botón*

**CARTA DE VINOS**



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

Avda. Federico Soto nº1, 03540

Gourmet Experience El Corte Inglés

T. 663 40 20 90 / M. [eventos@petimetrerestaurant.com](mailto:eventos@petimetrerestaurant.com)

E V É N T O Central de reservas: 638 800 400



*by*



\*\*\*

# Coctelería

*Cocktails*

\*\*\*



*by*

THREE  
**MONKEYS**





## COCTELERÍA / COCKTAILS

### Aperitivos

**1. Red Lover** (versión Negroni)  
*Ginebra Mom Love*  
*Vermut Yzaguirre Rojo*  
*Bitter de Vainilla (MonkeyLab)*

6,00€

**3. The American Cut** (versión Americano)  
*Ginebra London 1*  
*Vermut Yzaguirre Rojo*  
*Angostura*  
*Soda*

6,00€

**2. White & Gentle**  
*Ginebra London Sherry Cask*  
*Vino Manzanilla*  
*Vermut Yzaguirre Blanco*

6,00€

**4. Oh Sweet Mary!** (versión Bloody Mary)  
*Vino Manzanilla*  
*Zumo de tomate*  
*Salsa Perrins*  
*Zumo de limón*  
*Pimienta y sal*

6,00€

### Digestivos

**5. Honey Moon**  
*Ron Botrán 8 años*  
*Miel*  
*Zumo de limón*  
*Cava*

7,00€

**6. Old Fashioned**  
*Whisky Glenfiddich 12*  
*Miel*  
*Angostura*

8,50€

**7. Guate & Malteco**  
*Ron Zacapa 23*  
*Licor de turrón*  
*Vainilla*

8,50€

**8. Japanese Mule**  
*Gin Roku*  
*Zumo de lima*  
*Ginger Beer*  
*Sirope de wasabi fresco (Monkey Lab)*

8,00€



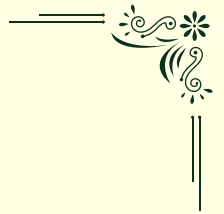
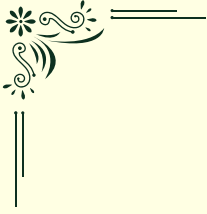
[www.petimetrerestaurant.com](http://www.petimetrerestaurant.com)

Avda. Federico Soto nº1, 03003

Gourmet Experience El Corte Inglés

T. 663 40 20 90 / M. eventos@petimetrerestaurant.com

E V É N T O Central de reservas: 638 800 400



# PETÍMETRE.

CASA CLUB · ALICANTE GOLF



## Alicante Golf – Playa San Juan Alicante

Avda. Locutor Vicente Hipólito 37, 03540  
T. 965 29 74 76 / M. eventos@petimetrerestaurant.com

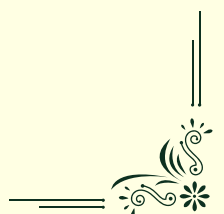
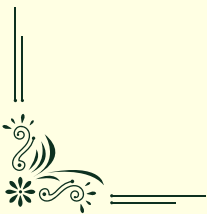


## Gourmet Experience El Corte Inglés – Alicante

Avda. Federico Soto nº1, 03003  
T. 695 40 20 90 / M. eventos@petimetrerestaurant.com

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

E V É N T O Central de reservas: 638 800 400



## ALÉRGENOS/ALLERGENS

