

El Torrente
desert springs



El Torrente le da la bienvenida a una experiencia gastronómica única centrada en las variadas tradiciones culinarias y los abundantes productos de la tierra y el mar de la región almeriense y de Andalucía.

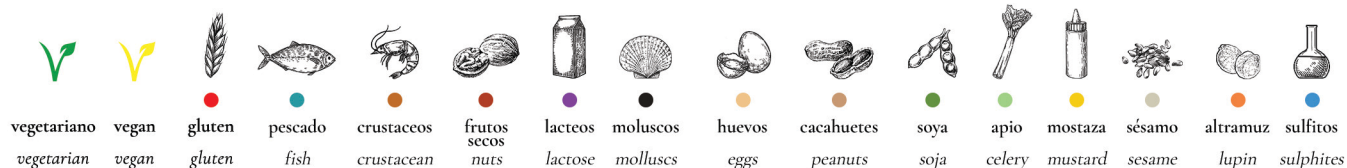
Pensada por nuestro jefe de cocina, Sergio Rodríguez, utilizando ingredientes locales de temporada para ofrecer una interpretación moderna de platos regionales populares.

El Torrente welcomes you to a unique dining experience focused on the varied culinary traditions and plentiful produce of land and sea within the almeriense and wider Andalusian region.

Curated by our head chef, Sergio Rodriguez, using locally sourced, seasonal ingredients to deliver a modern interpretation of popular regional dishes.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, porfavor háganoslo saber.

If you have any food allergies or intolerances, please let us know.



¿Compartimos? Shall We Share?

- **Cesta de Panes con Tomate y Alioli de Ajo Asado** ● ● 2.50
Bread Basket with Tomato and Roasted Garlic "Alioli"
- **Anchoas 00 del Cantábrico en Aceite de Oliva sobre Pan de Cristal con Tomate (4 ud)** ● ● 8.00
Cantabrian 00 Anchovies in Olive Oil on Crystal Bread with Tomato (4 pcs)
- **Ración de Jamón de Bellota 100% Ibérico con Pan de Cristal con Tomate** ● 25.00
100% Acorn Fed Iberian Jamón and Tomato Bread
- **Plato de Quesos con Pan de Higo y Chutney de Tomate y Pimiento Asado** ✓ ● ● ● 19.50
Cheese Plate with "Pan de Higo" and Tomato and Roasted Pepper Chutney
- **Croquetas de:**
 - Jamón Ibérico (3 ud) / Iberian Ham (3 pcs)* ● ● ● 6.45
 - Bacalao y Ajetes (3 ud) / Cod and Baby Garlic (3 pcs)* ● ● ● ● ● 6.45
 - Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada (3ud) / Goat Cheese and Caramelised Onion (3 pcs)* ✓ ● ● ● 6.45
- **Patatas Bravas con Alioli y Salsa de Chipotle** ✓ ● ● 6.75
'Patatas Bravas' with Aioli and Chipotle Sauce
- **Nachos Gratinados con Jalapeños, Cheddar, Guacamole y Pico de Gallo** ✓ ● 12.95
Nachos with Cheddar, Jalapeños, Guacamole and 'Pico de Gallo'
- **Chorizo Fresco de Serón a La Sidra, Compota de Manzana** ● ● 12.50
Fresh Serón Chorizo with Cider, Apple Compote

Entrantes - Starters

- Crema de Tomates Asados Almerienses    6.95
Soup of Roasted Almeriense Tomatoes
- Crema de Boniato Asado y Chorizo de Serón    12.50
Cream of Roasted Sweet Potato and Serón Chorizo
- Sopa de Cebolla y Ternera Mechada   14.50
French Onion and Beef Soup
- Sopa Cremosa de Mariscos       18.50
Creamy Seafood Chowder
- Pulpo, Espuma de Patata, Aceite de Pimentón   13.50
Octopus, Potato Foam, Paprika Oil
- Carrilleras de Cerdo Ibérico a La Sidra, Chips de Chirivía     12.95
Iberian Pork Cheeks with Cider, Parsnip Crisps
- Calamares Fritos con Mayonesa de Lima    14.75
Fried Squid "A La Andaluza" with Lime Mayonnaise
- Gambas al Pil Pil con Ajo Confitado y Guindilla  16.50
Prawns 'al Pil Pil' with Confit Garlic and Cayenne Pepper
- Alcachofas Confitadas a La Plancha, Jamón Ibérico, Piñones   13.50
Grilled Confit Artichokes, Iberian Ham, Pinenuts
- Tartar de Solomillo de Angus al Kimchi con Huevo Curado y Mayonesa de Anchoas    18.85
Angus Fillet Steak Tartare with Kimchi, Cured Egg and Anchovy Mayonnaise

Carne - Land

- Lomo Alto de "Rubia Gallega" Madurada 30 Dias (300g) ● 29.95
30 Days Dry-Aged 'Rubia Gallega' Beef Rib Eye Steak (300g)
- Solomillo Angus de Los Pirineos (200g) (Rossini + 6€) ● ● 29.95
Angus Fillet Steak from The Pyrenees (200g) (Rossini + 6€)
- Lomo de Ciervo, Jus de Marsala, Castaña ● ● 24.50
Venison Loin, Marsala Jus, Chestnut
- Presa Ibérica 100% Bellota a Baja Temperatura ● ● ● 25.50
100% Iberian Free Range Pork "Presa" Sous-Vide

Pescado - Sea

- "Fish And Chips" de Merluza con Rebozado de Cerveza Ipa ● ● ● ● ● ● 18.50
Ipa Beer Battered Hake and Chips
- Bacalao Confitado en AOVE con Velo de Tocino Ibérico ● ● ● 19.75
Cod Confit in Extra Virgin Olive Oil with A Veil of Iberian Lardo
- Pulpo a La Parrilla, Corteza de Cerdo, Salsa de Piquillo ● ● ● ● ● ● 21.50
Grilled Octopus, Crackling, Piquillo Sauce
- Gallo Pedro a La Plancha, Salsa Virgen ● ● ● 22.50
John Dory, Sauce Vierge

Salsas

2.50/Each

- Pimienta Verde / Green Peppercorn ● ● ● ●
- Parmesano / Parmesan Cheese ● ●

Arroz - Rice

- Arroz Meloso de Pulpo y Almejas al Pimentón de la Vera ● ● ● ● 23.95
Mellow Rice with Octopus and Clams with Smoked Paprika
- Arroz Meloso de Pato Confitado, Shiitake y Piquillos ● 21.50
Mellow Rice with Confit Duck, Shiitake Mushrooms and Piquillo Peppers
- Arroz Meloso de Solomillo de Ternera, Alcachofas y Ajetes ● 24.50
Mellow Rice with Beef Fillet, Confit Artichokes and Baby Garlic

Ensaladas - Salads




















- Ensalada César con Pechuga de Pollo Marinada, Lardones, Tostones y Parmesano ● ● ● ● ● 16.75
Caesar Salad with Marinated Chicken Breast, Lardons, Croutons, and Parmesan
- Ensalada de Queso de Cabra Seronés con Miel de Sierra Cabrera, Remolacha Marinada y Tomate Semiseco 14.50
Goat Cheese from Serón Salad with Honey from Sierra Cabrera, Marinated Beetroot and Sun-Dried Tomatoes ✓ ● ● ● ●

Guarniciones - Garnishes

5/Each

- Patatas Fritas ✓ ● *Potato Chips*
- Puré de Patatas Trufado ✓ ● ● *Truffled Mash*
- Papas a Lo Pobre ✓ *Confit Potatoes "a Lo Pobre" with Peppers and Onions*
- Ensalada Asá ✓ *Roasted Summer Veg. Salads Veg*
- Verduras Salteadas ✓ *Sautéed Vegetables*
- Ensalada Verde ✓ *Green Leaves Salad*
- Migas de Almería ● *Migas of Almería*
- Boniato Frito con Sal de Romero ✓ ● *Sweet Potato Chips with Rosemary Salt*

Pasta & Curry

- **Gnocchis Caseros de Patata y Calabaza con Mantequilla Tostada, Salvia y Almendras**      14.50
Homemade Potato and Squash Gnocchi with Brown Butter, Sage and Almonds
- **Pappardelle al Huevo con Ragú de Ternera y Boletus**      18.95
Fresh Egg Pappardelle with Beef and Ceps Ragout
- **Pasta Fresca al Huevo Rellena de Ricotta y Setas en Salsa Cremosa Trufada**      14.50
Fresh Egg Pasta Stuffed with Ricotta and Mushrooms, Creamy Truffle Sauce
- **Curry de Pollo Madras con Arroz Basmati, Pan Naan y Chutney de Mango**      16.95
Tikka Masala Chicken Curry with Basmati Rice, Naan Bread, and Mango Chutney
- **Curry Rojo de Solomillo de Ternera con Noodles de Trigo al Huevo**      21.50
Thai Red Beef Fillet Curry with Egg Noodles
- **Dhal de Lenteja Roja y Garbanzos con Arroz Basmati, Pan Naan y Chutney de Mango**      14.50
Red Lentil and Chickpea Dahl with Basmati Rice, Naan, and Mango Chutney

Burgers

con Lechuga, Tomate, Cebolla, Patatas Fritas Caseras y Ketchup o Ensalada
with Lettuce, Tomato, Grilled Onion, Homemade Chips and Ketchup

- **Classic Burger de Vaca Madurada (200g) con Cheddar Añejo, Pepinillos y Mayonesa de Mostaza a La Antigua** 15.95
Classic Aged Beef Burger (200g) with Extra Mature Cheddar, Gherkins, and Whole Grain Mustard Mayonnaise ● ● ● ● ●
- **Desert Burger de Buey (200g) con Bacon, Queso de Cabra de Serón, Cebolla Balsámica y Piparras** 16.95
Desert Beef Burger (200g) with Bacon, Serón Goats Cheese, Balsamic Onions and Pickled Chillies ● ● ● ● ●
- **Crispy de Pollo Cajún con Bacon Ahumado, Cheddar y Salsa César** 15.50
Crispy Cajun Chicken with Smoked Bacon, Cheddar and Caesar Sauce ● ● ● ● ●
- **Vegana Beyond-Meat con Guacamole y Pimientos del Piquillo** 14.50
Beyond-Meat Vegan Patty with Guacamole and Piquillo Peppers ♻️ ♻️ ● ● ●

Sandwiches

Todos cos Patatas Fritas Caseras o Ensalada Verde y Ketchup
All with Homemade Chips or Petit Salad and Ketchup

- **Casaclub: Pechuga de Pollo, Bacon, Jamón Cocido, Mayonesa con Huevo, Lechuga y Tomate** 15.50
Casaclub: Chicken Breast, Bacon, Ham, Egg-Mayo, Lettuce and Tomato ● ● ● ●
- **Roast Beef, Cebolla Frita, Col Encurtida, Mayonesa de Mostaza a La Antigua, Rúcula y Tomate** 15.95
Roast Beef, Crispy Onion, Pickled Cabbage, Mustard Mayo, Rocket and Tomato ● ● ● ●
- **Brioche Roll con Calamares Fritos, Kimchi y Mayo de Ajo Negro** 16.95
Brioche Roll with Fried Calamari, Kimchi and Black Garlic Mayo ● ● ● ● ● ● ● ●

El Torrente

desert springs

