

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.

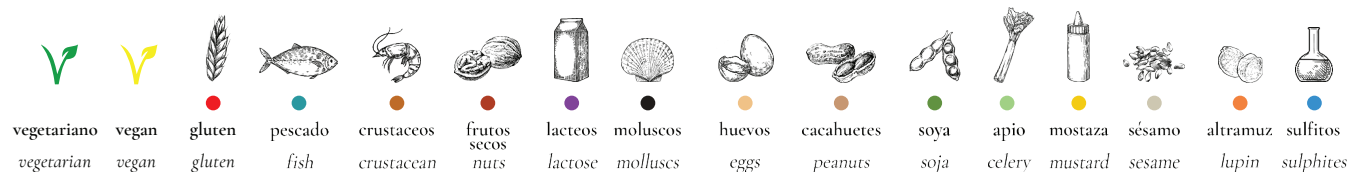
Pensada por nuestro jefe de cocina, Sergio Rodríguez, utilizando ingredientes locales de temporada para ofrecer una interpretación moderna de platos regionales populares.

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 y Tomate con Ajo       3.00
Bread Basket and Tomato with Garlic and Olive Oil
- Tomate de Almería, Anchoas 00 del Cantábrico y Huevas de Trucha  12.00
Almerian Tomato, Cantabric 00 Anchovies and Trout Roe
- Racion 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 Nacionales con Pan de Higo y Chutney de Tomate y Pimiento Asado          19.50
Spanish Cheese Plate with "Pan de Higo" and Tomato and Roasted Pepper Chutney
- Croquetas de:
 - Jamón Ibérico (3 ud) / Iberian Ham (3 pcs)    7.50
 - Bacalao y Ajetes (3 ud) / Cod and Baby Garlic (3 pcs)      7.50
 - Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada (3ud) / Goat Cheese and Caramelised Onion (3 pcs)     7.50
- Patatas Bravas Estilo Almeriense    7.50
'Patatas Bravas' Almerian Style
- Huevos Rotos Camperos con Jamón Ibérico / Puntillitas / Alcachofas    15.50
"Huevos Rotos" Free Range Fried Eggs and Chips with Iberian Ham / Baby Squid / Artichokes
- Nachos Gratinados con Jalapeños, Cheddar, Guacamole y Pico de Gallo   13.95
Nachos with Cheddar, Jalapeños, Guacamole and 'Pico de Gallo'

Entrantes - Starters

- **Crema de Boniato Asado y Chorizo de Serón** ● ● 10.50
Cream of Roasted Sweet Potato and Serón Chorizo
- **Parfait de Hígado de Pollo al PX, Mermelada y Pan de Higo y Pistacho** ● ● ● ● 12.95
PX Chicken Liver Parfait, "Pan de Higo" and Fig Jam, Pistachio
- **Alcachofas Confitadas a la Plancha, Guanciale y Piñones** ● ● 13.50
Grilled Confit Artichokes, Guanciale And Pinenuts
- **Panceta de Cerdo Confitada, Compota de Manzana, Chips de Chirivía** ● 14.50
Grilled Confit Pork Belly, Apple Compote, Parsnip Crisps
- **Canelón de Pollo de Corral Rustido y Foie con Bechamel Trufada** ● ● ● ● ● 14.95
Free Range Roasted Chicken and Foie Cannelloni with Truffled Bechamel
- **Sopa Cremosa de Marisco al Azafrán con Bacalao, Almejas y Patatas** ● ● ● ● ● ● ● 17.50
Saffron Seafood Chowder with Cod, Clams and Potatoes
- **Gambas al Pil Pil con Ajo Confitado y Guindilla** ● ● 18.95
Prawns 'al Pil Pil' with Confit Garlic and Cayenne Pepper
- **Tartar de Solomillo de Angus al Kimchi con Huevo Curado y Mayonesa de Anchoas** ● ● ● ● 18.95
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€) ● ● 25.95
Angus Fillet Steak from The Pyrenees (200g) (Rossini + 6€)
- Pluma Ibérica 100% Bellota, Jus de Oloroso y Romero ● ● ● 23.00
100% Iberian Free Range Pork "Pluma", Oloroso and Rosemary Jus
- Carrillera de Ternera en Reducción de Su Jugo ● ● ● 21.50
Braised Beef Cheeks in A Red Wine Reduction

Pescado - Sea

- "Fish And Chips" de Merluza con Rebozado de Cerveza IPA ● ● ● ● ● ● 19.95
IPA Beer Battered Hake and Chips
- Bacalao Confitado en AOVE con Velo de Guanciale ● ● 21.50
Cod Confit in Extra Virgin Olive Oil with A Veil of Guanciale
- Pulpo a La Parrilla, Corteza de Cerdo, Salsa de Piquillo ● ● ● ● ● ● 21.75
Grilled Octopus, Crackling, Piquillo Sauce

Salzas

2.50/Each

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

Arroz y Pasta - Rice & pasta

- Arroz Meloso de Pulpo y Almejas al Pimentón de la Vera  21.50
Mellow Rice with Octopus and Clams with Smoked Paprika
- Arroz Meloso de Pato Confitado, Setas y Alcachofas  21.50
Mellow Rice with Confit Duck, Shiitake and Shimeji Mushrooms and Artichokes
- Arroz "A Llauna" de Entraña de Angus, Shiitake Padrón y Ajetes  24.50
"A Llauna" Rice with Angus Beef Skirt, Shiitake, Padrón Peppers and Baby Garlic
- Arroz Negro "A Llauna" de Gambón, Puntillitas Fritas y Buey de Mar  24.50
"A Llauna" Squid Ink Rice with Prawns, Fried Baby Squid and Brown Crab
- Fideuá "A La Llauna" de Calamares, Bacalao y Gambón con Mayonesa de Ajo Asado  22.50
"A La Llauna" Fideuá with Squid, Cod, Prawns and Roasted Garlic Alioli
- Gnudis Caseros de Ricota y Rúcula con Salsa de Tomate y Aceitunas  16.95
Homemade Ricotta and Rocket Gnudi with Warm Tomato and Black Olive Sauce
- Pappardelle al Huevo con Salsa Boloñesa o Napolitana  16.50
Fresh Egg Pappardelle Bolognese or Napoletana

Curry

- Curry de Pollo Tikka Masala con Arroz Basmati, Pan Naan y Chutney de Mango  18.50
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

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 Espárragos y Bimis y Ajetes a La Parrilla con Requesón de Serón y Cecina** ✓ ● ● 14.50
Grilled Asparagus and Tenderstem Broccoli and Baby Garlic Salad with Fresh Goat Cheese from Serón
- **Ensalada de Gambas Marinadas, Aguacate y Tomate de Almería** ● ● ● ● ● 18.95
Marinated Prawn and Avocado Salad with Almerian Tomatoes
- **Ensalada con Pechuga de Pollo Marinada, Aguacate, Piquillos y Tomate Semiseco** 17.95
Marinated Chicken Breast Salad with Avocado, Piquillo Peppers and Sun-Dried Tomatoes

Guarniciones - Garnishes

6/Each

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

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** 17.95
Classic Aged Beef Burger (200g) with Extra Mature Cheddar, Gherkins, and Whole Grain Mustard Mayonnaise ● ● ● ● ●
- **Desert Burger de Vaca Madurada (200g) y Carrillera de Ternera con Requesón de Serón y Piparras** 22.95
Desert Aged Beef Burger (200g) with Beef Cheek, Fresh Goats Cheese and Pickled Chillies ● ● ● ● ● ●
- **Crispy de Pollo Cajún con Bacon Ahumado, Cheddar y Salsa César** 17.50
Crispy Cajun Chicken with Smoked Bacon, Cheddar and Caesar Sauce ● ● ● ● ● ●
- **Vegana Beyond-Meat con Guacamole y Pimientos del Piquillo** 16.95
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: Pollo a La Plancha, Bacon Ahumado, Jamón Cocido, Mayonesa con Huevo, Lechuga y Tomate** 16.95
Casaclub: Grilled Chicken, Bacon, Ham, Egg-Mayo, Lettuce and Tomato ● ● ● ●
- **Roast Beef, Cebolla Frita, Col Encurtida, Mayonesa de Mostaza a La Antigua, Rúcula y Tomate** 17.95
Roast Beef, Crispy Onion, Pickled Cabbage, Mustard Mayo, Rocket and Tomato ● ● ● ●
- **Serranito: Lomo de Orza Casero, Jamón Serrano y Pimientos del Piquillo** 15.95
Serranito: Roasted Pork Loin, Serrano Ham and Piquillo Peppers ● ● ● ●
- **Mallorquín: Sobrasada a La Miel y Requesón de Serón al Horno con Rúcula** 14.50
Mallorquin: Grilled Honey Sobrasada and Fresh Goats Cheese from Serón with Rocket ● ●

El Torrente

desert springs

