

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.

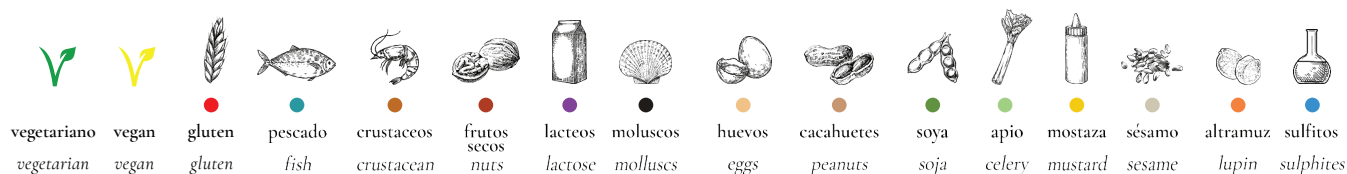
Pensada por nuestro jefe de cocina, Sergio Rodríguez, utilizando ingredientes locales de temporada para ofrecer una interpretación moderna de platos regionales populares.

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 Raf, Anchoas oo del Cantábrico y Huevas de Trucha** ● 12.95
Almerian Tomato, Cantabric oo 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 (3ud) / Iberian Ham Croquettes (3 Pcs) ● ● ● 7.50
 - Bacalao y Ajetes (3ud) / Cod and Baby Garlic Croquettes (3 Pcs) ● ● ● ● ● 7.50
 - Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada (3ud) / Goat Cheese and Caramelised Onion Croquettes (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
- **Parfait de Hígado de Pollo al Px, Mermelada y Pan de Higo y Pistacho** ● ● ● ● 12.95
Px Chicken Liver Parfait, "Pan de Higo" and Jam, Pistachio
- **Nachos Gratinados con Jalapeños, Cheddar, Guacamole y Pico de Gallo** ✓ ● 13.50
Nachos with Cheddar, Jalapeños, Guacamole and 'Pico de Gallo'

Entrantes - Starters

- **Salmorejo con Virutas de Ibérico y Huevo de Codorniz** ● ● 9.50
Salmorejo with Quail Egg and Iberian Jamón
- **Ajoblanco de Almendras y Piñones con Uvas** ✓ ✓ ● ● 9.50
'Ajoblanco', Almond and Pinenut "Gazpacho" with Grapes
- **Alcachofas Confitadas a la Plancha, Guanciale y Piñones** ● ● 14.50
Grilled Confit Artichokes, Guanciale and Pinenuts
- **Calamares Fritos con Mayonesa de Lima** ● ● ● 16.95
Fried Squid "A La Andaluza" with Lime Mayonnaise
- **Vieiras con Salsa Romesco y Papada Curada** ● ● ● ● ● ● 18.95
Scallops with Romesco Sauce and Guanciale
- **Carrilleras de Cerdo Ibérico a la Sidra, Piñones y Pasas** ● ● ● 16.50
Iberian Pork Cheeks with Cider, Pinenuts and Sultanas
- **Panceta de Cerdo Confitada a la Plancha, Compota de Manzana, Chips de Chirivía** ● 14.50
Grilled Confit Pork Belly, Apple Compote, Parsnip Crisps
- **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 Anchovie 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€)
- Presa Ibérica 100% Bellota A Baja Temperatura, Jus de Oloroso y Romero ● ● ● 23.95
100% Iberian Free Range Pork "Presa", Oloroso and Rosemary Jus
- Pierna de Cordero Lechal Asada ● ● ● 27.95
Slow Roasted Leg of Spring Lamb

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 ● ● ● 22.50
Cod Confit in Extra Virgin Olive Oil with A Veil of Guanciale
- Pulpo A La Parrilla, Corteza de Cerdo, Salsa de Piquillo y ● ● ● ● ● ● ● 22.50
Grilled Octopus, Crackling, Piquillo Sauce
- Atún Rojo A La Plancha con Ajo Blanco ● ● ● 23.95
Seared Bluefin Tuna with "Ajo Blanco" Sauce

Salzas

2.50/Each

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

Arrozes y Pasta - Rice & pasta

- Arroz Meloso con Pulpo y Almejas al Pimentón de La Vera  22.50
Mellow Rice with Octopus and Clams with Smoked Paprika
- Arroz Meloso de Pato Confitado, Setas y Alcachofas  22.50
Mellow Rice with Confit Duck, Shiitake and Shimeji Mushrooms and Artichokes
- Arroz "A Llauna" de Carrillera y Presa Ibérica con Pimientos de Padrón  24.50
"A Llauna" Rice with Iberian Pork Cheeks and "Presa" with Padrón Peppers
- 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
- Papperdelle 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  18.95
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

Ensaladas - Salads

- Ensalada Cesar 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 a la Parrilla con Romesco, Requesón de Serón y Cecina    16.75
Grilled Asparagus and Tenderstem Broccoli with Romesco Sauce, Fresh Goat Cheese from Serón and "Cecina"
- Ensalada de Gambas Marinadas, Aguacate y Tomate de Raf      18.95
Marinated Prawn and Avocado Salad with Raf Tomatoes
- Ensalada con Pechuga de Pollo Marinada, Aguacate, Piquillos y Tomate Semiseco 17.75
Marinated Chicken Breast Salad with Avocado, Piquillo Peppers and Sun-Dried Tomatoes

Guarniciones - Garnishes

6/Each

- Patatas Fritas   Potato Chips
- Boniato Frito con Sal de Romero   Sweet Potato Chips with Rosemary Salt
- Papas a Lo Pobre  Confit Potatoes "a Lo Pobre" with Peppers and Onion
- Verduras Salteadas  Sautéed Vegetables
- Ensalada Verde  Green Leafs Salad
- Puré de Patatas Trufado    Truffled Mash
- 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 con Cheddar Añejo, Pepinillos y Mayonesa de Mostaza a La Antigua** 17.95
Classic Aged Beef Burger with Extra Mature Cheddar, Gherkins, and Whole Grain Mustard Mayonnaise ● ● ● ● ●
- **Desert Burger de Vaca Madurada y Cecina con Requesón de Serón y Piparras** 21.95
Desert Aged Beef Burger with "Cecina", 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** 16.95
Serranito: Roasted Pork Loin, Serrano Ham and Piquillo Peppers ● ● ● ● ●
- **Brioche Roll con Calamares Fritos, Kimchi y Mayo de Ajo Negro** 17.95
Brioche Roll with Fried Calamari, Kimchi and Black Garlic Mayo ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

El Torrente

desert springs

