



## Restaurant „Alcazaba“

Das Restaurant „Alcazaba“ liegt mitten in dem traditionsreichen Bergdorf Albarracín, das ein maurischer Fürst am Fuß eines wehrhaft befestigten Übergangs, umflossen vom Guadalaviar, gründete. Wie Schwalbennester sind die terrafarbenen Häuser mit ihren überkragenden Giebeln an den steilen Berghang gebaut.

Das „Alcazaba“ ist ein Gebäude von 1560, dessen geschmackvoll ausgestalteter Gastraum sich an den Kalksteinfelsen anschmiegt. Seit 1974 begegnen hier aragonische Traditionen moderner Gastlichkeit. Ursprüngliche Keramik im Mudéjar-Stil, rustikales Mobiliar, liebevoll gedeckte Tische und vielseitige Spezialitäten, wie man sie aus den Bergen – den „Sierras“ – kennt, verwöhnen den weitgereisten Gast: Hier gibt es das einfache und schmackhafte Essen der Berghirten genauso wie exklusive Gerichte: mariniertes Kaninchen oder Wildspezialitäten. Eine Auswahl an hausgemachten Desserts runden jedes Menue ab. Selbstverständlich gibt es zu jedem Essen auch das passende Getränk. Eine hervorragend ausgewählte Weinkarte bereichert das Angebot.

Lassen Sie sich beraten oder probieren Sie einfach aus, was Ihnen das Haus „Alcazaba“ zu bieten hat: Guten Appetit!

### **Was Sie unbedingt wissen sollten:**

In Niederaragonien wird traditionell Safran geernetet und mühevoll von Hand verlesen. Hirten halten Schafe und Ziegen an den von Lavendel und Tymian umsäumten Berghängen – eine Fleischqualität und Tierhaltung, wie man sie in Europa nur noch sehr selten findet. In der reinen Luft der Berge reift ein Käse von besonderer Güte heran. Auch der weithin bekannte Serrano-Schinken, der je nach Qualitätsstufe bis zu 24 Monaten ausgebaut wird, gehört zu den regionalen Spezialitäten. Geniessen Sie diese und weitere Produkte wie den reinen Honig oder die feinen Mandeln der hiesigen Bauern. Damit unterstützen Sie die wertvolle Arbeit, die hier in der Sierra de Albarracín im Einklang mit der Natur geleistet wird.

Eine Wanderung durch die umliegenden Berge wird zu einem unvergesslichen Erlebnis.



ENTRANTES .ERSTER GANG UND VORSPEISEN  
PLATOS TIPICOS/ REGIONALE KÜCHE

**Migas serranas** ..... 7,00€  
Brotgrieben nach Berghirtenart  
*Mit Trauben. Zubereitet mit Knoblauch, Zwiebeln, Schinken und Paprikawurst, abgeschmeckt mit Olivenöl.*

**Sopas de ajo** ..... 5,50€  
Traditionelle Knoblauchsuppe  
*Mit Ei, Brot, Olivenöl und feinstem Safran.*

**Sopas tostadas.** ..... 7,00€  
Herzhafter Auflauf  
*Mit Knoblauch, Zwiebeln, Kartoffeln, Schinken, Brot und Paprika in Olivenöl gebacken.*

**Jerigota con huevo**..... 7,00€  
Gemüsespezialität aus Albarracín  
*Mit Speigelei. Zubereitet mit Zwiebeln, Zucchini, rotem und grünem Paprika und Tomaten.*

**Potaje serrano/ Gemüseintopf nach Berghirtenart**..... 6,00€  
*Mit Kichererbsen, verfeinert mit Lorbeer und Knoblauch, gebratenen Kartoffeln und einem gekochten Ei.*

OTROS PRIMEROS / WEITERE VORSPEISEN

Sopa de caldo de gallina / Hühnerbrühe..... 5,00 €

Espárragos con jamón / Eingelegter Spargel mit Schinken ..... 9,00€

Melón con jamón / Melone mit Schinken (nur im Sommer)..... 9,00€

Ensalada del tiempo / Frischer Salat der Saison ..... 8,00€

Ensalada mixta / Gemischter Salat..... 8,50 €  
*Blattsalat, Tomaten, gekochtem Ei, Thunfisch, geriebenen Karotten und Bodenrüben.*

Ensalada de salmón / Salat mit Lachsstreifen.....12,00€  
*Blattsalat, Cherry-Tomaten, Lachs und Frischkäse, mit Balsamico-Essig fein abgeschmeckt.*

Ensalada de queso de cabra / Ziegenkäsesalat .....12,00€  
*Blattsalat, Tomaten, Walnüsse, Pinenkerne, Rosinen und Ziegenkäse getrockneten Zwiebeln, mit Balsamico-Essig fein abgeschmeckt.*



**SEGUNDOS PLATOS/ HAUPTGERICHTE**  
**PLATOS TIPICOS/ REGIONALE GERICHTE**

Cordero a la pastora / Lamm nach Berghirtenart .....14,50€  
*Lammkeule mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und einem Lorbeerblatt gekocht (ohne Beilagen).*

Conejo esbabechado / Mariniertes Kaninchen .....11,00€  
(nach Zimmertemperatur serviert)  
*Sehr langsam in Olivenöl mit Knoblauch, Lorbeer und Pfeffer gegart.*

Pollo guisado receta serrana / Geschmortes Hühnchen nach Sierra-Art .....10,00€  
*Hühnchen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, einem Lorbeerblatt und Pfeffer gegart.*

Conserva de cerdo en aceite / In Öl eingelegte Wurst- und Fleischspezilität vom  
Schwein .....10,00€  
*Herzhafte, in der Pfanne gebratene Hausmannskost.*

Truchas con jamón / Gebackene Forellenfilets, mit Serrano-Schinken  
bedeckt..... 10,00€

Ciervo al vino tinto / Hirschstückchen, in Rotweinmarinade  
gegart..... 16,00€  
*Serviert mit einem Klecks Kartoffelpüree.*

**OTROS SEGUNDOS**  
**WEITERE HAUPTGÄNGE**

Chuletillas de ternasco / Lammkoteletts vom jungen Tier..... 14,50€

Lomo de cerdo a la plancha / Gegrillte Schweinelende..... 10,00€

Huevos fritos con jamón / Spiegeleier mit Serrano-Schinken.....9,00 €



## POSTRES TÍPICOS CASEROS

### Hausgemachte Desserts

Arroz con leche / Milchreis.....	5,00€
Flan de queso / Karamelcreme. ....	5.00 €
Flan de café / Kaffee-Karamelcreme. ....	5,00€
Melocotón al vino / In Rotwein eingelegter Pfirsich (nur im Sommer).....	5,00€
Peras al vino / In Rotwein eingelegte Birnen (nur im Winter).....	5,00€
Manzanas asadas con azafran / Gebackene Äpfel, mit Safran verfeinert.....	5,00€
Yogur de oveja / Joghurt aus Schafsmilch.....	4,50 €
Cuajada de oveja .....	5,50 €
Joghurt aus Schafssauermilch mit Honig oder Zucker serviert.	
Crema de chocolate / Schokoladencreme.....	5,00€
Queso añejo con mermelada / Gereifter Käse mit Marmelade.....	7,00€

## **VINOS POR BOTELLA**

**Flaschenweine (0,7 l)**

**TINTOS / ROTWEIN**

...

**BLANCOS / WEISSWEIN**

...

**ROSADOS / ROSÉ**

...

**CAVAS / SEKT**

...

**ESPUMOSOS / SCHAUMWEINE**

**PRECIO COPA DE VINO / PREISE FÜR EIN GLAS WEIN**

**TINTOS / ROTWEIN**

Joven / Jung      Roble / 6 Monate im Eichenfass ausgebaut

Crianza / 18 Monate im Eichenfasss ausgebaut

Reserva / Mehr als 18 Monate im Eichenfass ausgebaut

**BLANCO / WEISSWEIN**

**ROSADO / ROSÉ**

**AQUAS Y REFRESCOS / WASSER UND  
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE**

**Aqua con gas / Wasser mit Kohlensäure**

