

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.

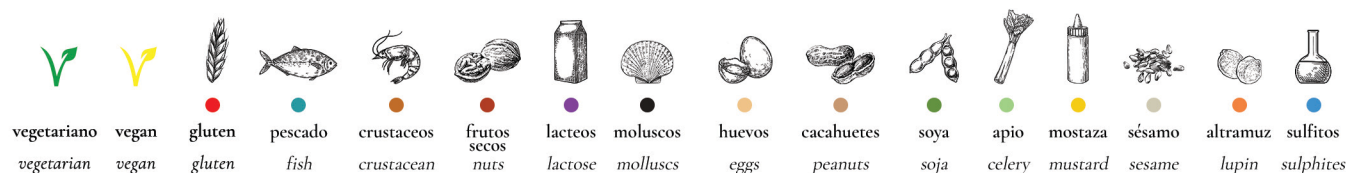
Pensada por nuestro jefe de cocina, Sergio Rodríguez, utilizando ingredientes locales de temporada para ofrecer una interpretación moderna de platos regionales populares.

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?

- **Pan de Cristal con Tomate y Mayonesa De Ajo Asado** ✓ ● ● 2.85
Light Ciabatta with Tomato and Roasted Garlic "Alioli"
- **Anchoas del Cantábrico Sobre Pan de Cristal Con Tomate (4ud)** ● ● 8.00
Cantabric Anchovies in Olive Oil on Crystal Bread with Tomato (4pcs)
- **Ración de Jamón de Bellota 100% Ibérico con Pan de Cristal con Tomate** ● 25.00
100% Acorn Fed Iberian Jamón and Tomato Bread
- **Embutidos de Almería: Chorizo y Sobrasada de Serón, Relleno de Níjar y Longaniza de Turre y Quesos de Serón con Pan de Cristal con Tomate** ● ● ● ● ● 20.75
Charcuterie & Cheeses from Almeria: Chorizo and Sobrasada from Serón, Relleno from Nijar and Longaniza from Turre with Crystal Bread with Tomato
- **Huevos Rotos con:**
Typical "Broken Eggs" with:
Jamón 14.75
Gambas / Prawns 15.95
Alcachofas / Confit Artichokes 13.75
- **Patatas Bravas con Alioli y Salsa de Chipotle** ✓ ● ● 6.75
'Patatas Bravas' with Aioli and Chipotle Sauce
- **Croquetas de:**
Jamón (3ud) / Iberian Ham (3 Pcs) ● ● ● 6.45
Bacalao (3ud) / Cod And Baby Garlic (3 Pcs) ● ● ● ● ● 6.45
Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada (3ud) / Goat Cheese And Caramelised Onion (3 Pcs) ✓ ● ● ● 6.45
- **Nachos Gratinados con Jalapeños, Cheddar, Guacamole y Pico de Gallo** ✓ ● 12.95
Nachos with Cheddar, Jalapeños, Guacamole and 'Pico de Gallo'

Entrantes - Starters

- Salmorejo con Virutas de Ibérico y Huevo de Codorniz ● ● 7.95
'Salmorejo' with Quail Egg and Iberian Jamon
- Ajoblanco de Almendras y Piñones con Uvas ♡ ● ● 7.50
'Ajoblanco', Almond and Pine Nut "Gazpacho" with Grapes
- Crema de Tomates Asados Almerienses ♡ ● ● 6.95
Soup of Roasted Almeriense Tomatoes
- Parfait de Hígado de Pollo al PX, Tostas Fritas, Pistacho y Pan de Higo ● ● ● ● 11.95
PX Chicken Liver Parfait with Toast, Pistachio and "Fig Bread"
- Tartar a Cuchillo de Solomillo de Angus al Kimchi con Huevo de Codorniz y Mayonesa de Anchoas ● ● ● 18.85
Angus Fillet Steak Tartare with Kimchi, Quail Egg and Anchovy Mayonnaise
- Tartar de Atún Rojo y Buey de Mar con Ajoblanco 17.95
Tartare of Bluefin Tuna and Brown Crab with "Ajoblanco"
- Mejillones a La Sidra con Chorizo de Serón ● ● ● 12.95
Mussels in Cider with Serón Chorizo
- 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
- Vieiras con Salsa Romesco y Papada Curada 16.95
Scallops with Romesco Sauce and Guanciale
- Tomate de Almería con Burrata y Pesto Rojo 15.75
Almería Tomato with Burrata and Pesto Rosso

Carne - Land

- Entrecot de 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) 25.50
Angus Fillet Steak from The Pyrenees (200g)
- Jarrete de Cordero Asado, Molleja y Falda Confitada 19.95
Lamb Trio: Roasted Shank, Sweetbreads and Confit Belly
- Pluma Ibérica con Jus de Oloroso al Romero 22.75
Iberian Pork Pluma with Oloroso Sherry and Rosemary Jus
- Pollo de Corral en Suprema y Ballotine 18.95
Free Range Chicken Supreme and Ballotine

Pescado - Sea

- Atún Rojo con Salsa "Caldo Quemao" 22.75
Seared Bluefin Tuna with 'Caldo Quemao' Sauce
- Bacalao Confitado en Aove con Velo de Tocino Ibérico 19.75
Cod Confit in Extra Virgin Olive Oil with A Veil of Iberian Lardo
- Calamar Nacional en Aceite Estilo Almeriense 21.75
Confit Squid in A Garlic and Cinnamon Infused Olive Oil
- Merluza con Almejas en Salsa Verde 19.95
Pan Fried Hake with Clams in 'Salsa Verde'

Salsas

2.50/Each

- Pimienta Verde / Green Peppercorn
- Romesco
- Parmesano / Parmesan Cheese
- Chemicurri

Arroz - Rice

- Arroz Meloso con Vieiras Pulpo y Almejas al Pimentón de la Vera 23.95
Mellow Rice with Scallops, Octopus and Clams with Smoked Paprika
- Arroz Negro de Bacalao, Gambas y Mejillones 21.50
Mellow Squid Ink Rice with Cod, Prawns and Mussels
- Arroz Meloso de Pato, Alcachofas y Setas 19.85
Mellow Rice with Duck, Artichokes and Mushrooms
- Arroz Vegano de Tirabeques, Pimientos del Piquillo y Alcachofas 17.75
Vegan Rice With Sugar Snaps, Piquillo Peppers and Artichokes

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 Gambas Marinadas , Aguacate y Tomate de Almería 17.50
Marinated Prawn and Avocado Salad with Almerian 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 Asada
Roasted Veg. Salad
- 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 al Pesto de Tomate Semiseco** 15.50
Homemade Potato Gnocchi with Sun Dried Tomato Pesto
- **Tagliatelle al Huevo con Salsa Boloñesa** 14.50
Fresh Egg Tagliatelle Bolognese
- **Tagliatelle al Huevo con Salsa Napolitana** 14.50
Fresh Egg Tagliatelle Napoletana
- **Curry de Pollo Madras con Arroz Basmati, Pan Naan y Chutney de Mango** 16.95
Madras Chicken Curry with Basmati Rice, Naan Bread, and Mango Chutney ● ● ● ● ●
- **Curry Verde de Mariscos con Noodles de Trigo al Huevo** 20.50
Thai Green Seafood Curry with Egg Noodles ● ● ● ● ● ● ● ●
- **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 Buey (200g) con Cheddar Añejo, Pepinillos y Mayonesa de Mostaza a La Antigua** 15.95
Classic Beef Burger (200g) with Extra Mature Cheddar, Gherkins, and Whole Grain Mustard Mayonnaise
- **Desert Burger de Buey (200g) con Idiazabal, Tocino, Portobello, Cebolla al Px y Mayonesa Ibérica** 16.95
Desert Beef Burger (200g) with Idiazabal Cheese, Lardo, Portobello, Px Onion and Iberian Mayonnaise
- **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, Lacón, 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 Gambas Marinadas, Cebolla Roja Encurtida y Salsa Tártara** ● ● ● ● ● ● ● 15.95
Brioche Roll with Marinated Prawns, Pickled Red Onion and Tartar Sauce

El Torrente

desert springs

