

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.

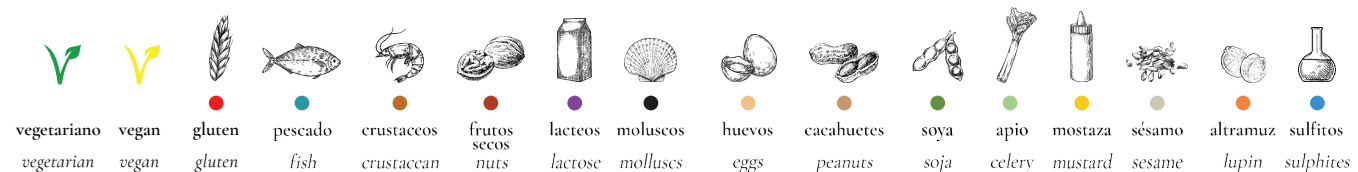
Pensada por nuestro jefe de cocina, Sergio Rodríguez, utilizando ingredientes locales de temporada para ofrecer una interpretación moderna de platos regionales populares.

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 Raf, Anchoas 00 del Cantábrico y Huevas de Trucha ● 13.50
Raf 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
- Plato de Embutidos Ibéricos, Encurtidos y Pan de Cristal con Tomate 21.50
Iberian Cured Meats Plate with Pickles and Tomato Bread
- Alcachofas Confitadas a la Plancha, Jamón Ibérico, Piñones ● ● 14.50
Grilled Confit Artichokes, Iberian Ham, Pinenuts
- 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

Entrantes - Starters

- Salmorejo con Virutas de Ibérico y Huevo de Codorniz ● ● 8.75
Salmorejo with Quail Egg and Iberian Jamón
- Ajoblanco de Almendras y Piñones con Uvas ✓ ✓ ● ● 8.95
'Ajoblanco', Almond and Pinenut "Gazpacho" with Grapes

- **Remojón Alpujarreño con Brandada de Bacalao** ● ● ● ● ● 13.50
Cod Brandade with Orange, Onion and Quail Egg Salad
- **Tartar de Atún Rojo y Buey de Mar con Ajoblanco** ● ● ● ● ● ● ● 18.95
Tartare of Bluefin Tuna and Brown Crab with 'Ajoblanco'
- **Pulpo, Espuma de Patata, Aceite de Pimentón** ● ● 13.50
Octopus, Potato Foam, Paprika Oil
- **Ceviche de Lubina con Leche de Tigre a la Manzana Verde** 14.50
Sea Bass Ceviche with Green Apple "Leche de Tigre"
- **Calamares Fritos con Mayonesa de Lima** ● ● ● 15.95
Fried Squid "A La Andaluza" with Lime Mayonnaise
- **Gambas al Pil Pil con Ajo Confitado y Guindilla** ● 17.50
Prawns 'al Pil Pil' with Confit Garlic and Cayenne Pepper
- **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** 15.50
Iberian Pork Cheeks with Cider, Pinenuts and Sultanas
- **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€)
- Presa Ibérica 100% Bellota ● ● ● 24.95
100% Iberian Free Range Pork “Presa”
- ½ Picantón Asado al Tomillo y Limón 18.95
½ Roasted Squab Chicken with Lemon and Thyme
- Hamburguesa de Vaca Madurada, Foie a la Plancha, Cecina, Idiazábal y Mermelada de Cebolla e Higos 24
Aged Beef Burger, Grilled Foie, ‘Cecina’, Idiazábal Cheese and Onion and Fig Jam

Pescado - Sea

- 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

- **Atún Rojo a la Plancha, Salsa Virgen** ● ● ● 22.50
Seared Bluefin Tuna, Sauce Vierge
- **Calamar Nacional en Aceite Estilo Almeriense** 23.50
Confit Squid in a Garlic and Cinnamon Infused Olive Oil
- **Lubina a la Plancha con Almejas en Salsa Verde** 20.50
Grilled Seabass with Clams in "Salsa Verde"

Arroz - Rice

- **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, Shiitake y Piquillos** ● 21.50
Mellow Rice with Confit Duck, Shiitake Mushrooms and Piquillo Peppers
- **Arroz "a Llauna" de Carrillera y Presa Ibérica con Alcachofas** ● ● ● 26.95
"A Llauna" Rice with Iberian Pork Cheek and "presa" with Artichokes
- **Arroz "a Llauna" de Bogavante y Buey de Mar** 28.95
"A Llauna" Rice with Garrucha Prawn/Lobster and Brown Crab

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 a la Parrilla, Requesón de Serón y Romesco 15.50
Grilled Asparagus and Tenderstem Broccoli Salad, Fresh Goat Cheese from Serón and Romesco Sauce
- Ensalada de Tomate Raf con Anchoas 00, Burrata Ahumada y Pistachos ● ● ● ● 17.95
Raf Tomato Salad with 00 Anchovies, Smoked Burrata and Pistachio
- Ensalada de Atún Ahumado en Aceite, Aguacate y Olivada 18.95
Smoked Tuna in Olive Oil Salad, Avocado and Black Olive Tapenade

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
- 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

Salzas

2.50/Each

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

El Torrente

desert springs

