



Alacante

Menu

APPETIZERS

1. Nem cua bể

225,000

Thịt cua, thịt xay, cà rốt, và gia vị đặc trưng của Việt Nam được cuộn với bánh đa chiên giòn ăn kèm nước mắm chua ngọt và dưa gót

Fried crab spring roll

Crab meat, ground meat, carrots, and typical Vietnamese spices rolled with crispy fried rice cakes served with sweet and sour fish sauce and pickles

2. Gỏi cuốn tươi

195,000

Bánh tráng được cuộn với tôm, thịt heo và các loại rau thơm Trà Quế phục vụ với nước mắm chua ngọt

Fresh spring rolls

Rice paper is rolled with shrimp, pork and Tra Que herbs served with sweet and sour fish sauce

SALADS

1. Cá hồi tái tẩm gia vị

225,000

Cá hồi tẩm rượu Vodka chanh, trứng cá hồi, tiêu đen, ván sữa chua và rau cải mầm

House-cured Salmon

Salmon dipped in lemon Vodka, salmon roe, black pepper, crème fraiche and sprouts

2. Gỏi xoài với mực nướng nghệ

225,000

Gỏi xoài mực nướng nghệ, sự kết hợp với mực tươi Cù Lao Chàm và gia vị đặc trưng, trộn với xoài tươi và rau thơm Trà Quế

Mango salad with grilled squid

Mango salad with fresh squid from Cham Island marinated in turmeric and typical spices, mixed with Tra Que herbs





SOUPS

1. Súp cải bó xôi với sò điệp

225,000

Khoai tây hầm với cải bó xôi xay nhuyễn, phục vụ với cồi sò điệp áp chảo, phô mai nướng giòn

Spinach soup with scallops

Potatoes cooked with spinach puree, served with pan-fried scallops, crispy parmesan cheese chips

2. Súp hải sản tuyết nhĩ

195,000

Nước dùng xương nấu với hải sản tươi kèm với nấm tuyết

Seafood and snow mushrooms soup

Bone broth cooked with fresh seafood served with snow mushrooms

MAIN COURSES

1. Thăn bò nướng tiêu rừng

555,000

Thịt bò ướp với bơ hun khói nướng, phục vụ với tỏi và hành tím nướng, khoai tây bi nướng, rau xà lách xoong

Dùng với 2 loại sốt: Sốt tiêu Phú Quốc hoặc sốt dâu rừng

Grilled beef tenderloin with wild pepper

Grilled beef marinated with smoked butter, served with roasted garlic and shallots, baby potatoes and watercress

Use with 2 types of sauces: Phu Quoc pepper sauce or wild strawberry sauce

2. Ưc vịt áp chảo

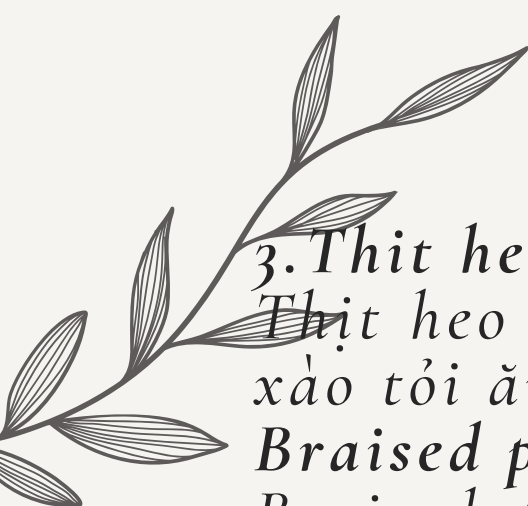
325,000

Ưc vịt tẩm gia vị Tây Bắc áp chảo, phục vụ với bánh khoai tây, cải thìa xào tỏi sốt gừng và ớt

Roasted duck breast

Grilled Northwest spiced duck breast, served with hash brown, stir-fried bok choy with garlic, ginger sauce and chili





MAIN COURSES

3. Thịt heo kho trứng 295,000

Thịt heo kho tộ phục vụ với bông cải xanh, đậu đũa xào tỏi ăn kèm cơm gạo lứt và trứng chiên

Braised pork in clay pot

Braised pork served with broccoli, stir-fried green beans and garlic served with brown rice and fried egg

4. Cá chẽm kho tộ 325,000

Cá chẽm kho tộ phục vụ với bông cải xanh, đậu đũa xào tỏi ăn kèm cơm gạo lứt

Braised seabass in clay pot

Braised seabass served with broccoli, stir-fried green beans and garlic served with brown rice

5. Gà nướng sốt mật ong 255,000

Gà phi lê tẩm ướp gia vị địa phương nướng, ăn kèm với cơm gạo lứt, rau củ xào và sốt mật ong

Grilled chicken with honey sauce

Grilled chicken fillet, served with brown rice, stir-fried vegetables and honey sauce

6. Cơm chiên hải sản 255,000

Cơm chiên với tôm mực, rau củ, phục vụ với rau vườn Trà Quế sốt sốt dầu dấm

Seafood fried rice

Fried rice with squid, shrimp, vegetables, served with TraQue garden vegetables with vinaigrette sauce

7. Cơm chiên Ngọc Bích (V) 255,000

Cơm chiên rau củ, các loại nấm sốt cải bó xôi phục vụ kèm rau xà lách hỗn sốt dầu dấm

Green fried rice (V)

Fried rice with vegetables, mushrooms and spinach sauce served with vinaigrette mixed lettuce





MAIN COURSES

8. *Bánh phở xào hải sản*

255,000

Bánh phở được xào với hải sản và các loại rau củ, sốt xì dầu đặc biệt

Stir-fried noodles Pho with seafood

Stir-fried noodles Pho with seafood and vegetables, special soy sauce

9. *Mì xào hải sản hoặc bò*

255,000

Mì trứng được xào với hải sản hoặc bò và các loại rau củ, sốt xì dầu đặc biệt

Stir-fried egg noodles with seafood or beef

Stir-fried egg noodles with seafood or beef and vegetables, special soy sauce

10. *Mì Ý hải sản*

255,000

Tôm mực tẩm gia vị áp chảo, được xào với sốt cà chua và mì sợi tròn, phục vụ với phô mai Ý

Seafood spaghetti

Seafood sautéed with tomato sauce and spaghetti, served with parmesan cheese

11. *Mì Ý cá hồi*

275,000

Cá hồi tẩm gia vị áp chảo, được xào với sốt cà chua và mì sợi tròn, phục vụ với phô mai Ý

Salmon spaghetti

Salmon sautéed with tomato sauce and spaghetti, served with parmesan cheese

12. *Đậu hủ xào rau củ tươi (V)*

225,000

Đậu hủ lướt ván, xào với rau củ, sốt xì dầu đặc biệt phục vụ với cơm gạo lứt

Stir-fried tofu with vegetables (V)

Tofu surfing, stir-fried with vegetables, special soy sauce, served with brown rice



SIDE DISHES



1. *Khoai tây chiên với sốt dầu nấm (V)* 110,000
Eat fries and mushroom aioli, fresh large crinkle cut french-fried potatoes, mushroom scented aioli

2. *Bông bí xào tỏi (V)* 110,000
Sauteed pumpkin flower with garlic

3. *Cải thìa xào nấm (V)* 110,000
Sauteed bok choy with mushrooms (V)

4. *Cơm trắng (V)* 50,000
Steam rice

DESERTS

1. *Trái cây theo mùa* 110,000
Các loại trái cây theo mùa, đi kèm muối ớt và sữa chua
Seasonal tropical fruits plate
Seasonal fruits with chili salt, and house made yoghurt

