



ALBERTS

BAR & GRILL

**ALMUERZO DE
LOS DOMINGOS**

ALMUERZO ALTERNATIVO

Disponible los domingos de 12:30 a 18:00

ENTRANTES

CALAMARES CRUJIENTE (P)

Salsa casera de chile dulce, chile, cebolleta, lima

12.00

ENSALADA CLÁSICA DE BURRATA (V)

Burrata italiana, tomate cherry y tomate tradicional, albahaca italiana, aceite de oliva virgen extra. Servido con crostini

14.00

PINCHOS DE POLLO

YAKITORI (P)(N)

Con salsa de cacahuete, lima y cilantro

14.00

TARTAR CLÁSICO DE CARNE 16.50

Huevo curado, alcapparras, chalotas, perejil, alioli de mostaza. Servido con wonton crujiente

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA, 5-ESPECIAS (P) 14.75

Col china, cilantro, chile, wonton crujiente, aderezo cremoso de mostaza y miel

BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA (V)

Tomates cherry y heirloom, burrata italiana y pesto

10.50

PRINCIPALES

´FISH AND CHIPS´

Servido con puré de guisantes, patatas fritas caseras y salsa tártara

22.00

PASTA ALL'ARRABBIATA 18.00

Berenjena asada, albahaca italiana, aceite de chile (V)(P)

PASTEL DE CARNE

´SHEPHERDS PIE´ (SG)

Estofado de cordero y ternera con puré de patatas y queso cheddar, romero, setas silvestres, salsa de vino tinto

22.00

BISTEC DE TERNERA WAGYU 220G (SG)

Patatas asadas, salsa bernaيسة, bimi

39.00

POLLO TIKKA MASALA 23.50

Pollo con especias aromáticas, arroz jazmín

HAMBURGUESA DE TERNERA WAGYU

Alioli de chipotle, queso Monterey Jack, lechuga. Servido con patatas fritas caseras

19.50

POSTRES 8.00

BUDÍN DE CARAMELO

Salsa de caramelo, helado de vainilla

TORTA DE CHOCOLATE (SG)

Pastel sin harina, servido con nata y moras

CHURROS

Servidos con puré de piña, dulce de leche y salsa de chocolate caliente

PANNA COTTA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Con gelatina de fruta de la pasión

IVA INCLUIDO

ALMUERZO DE DE LOS DOMINGOS

Solo plato principal: € 24.00 · 2 platos: € 28.50 ·
3 platos: € 32.50 - Servido de 12:30 a 18:00 horas

ENTRANTES

SOPA DEL DÍA

Por favor pregunte a su camarero

CALAMARES CRUJIENTES (P)

Salsa casera de chile dulce, chile,
cebolleta, lima

BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA (V)

Tomates cherry y heirloom, burrata
italiana y pesto

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA CON 5 ESPECIAS (P)

Col china, cilantro, chile, wonton crujiente,
aderezo cremoso de mostaza y miel

ENSALADA DE SASHIMI DE SALMÓN (SG)

Hinojo, remolacha confitada, hojas mixtas,
naranja, granada, vinagreta de limón

PINCHOS DE POLLO YAKITORI (P)(N)

Con salsa de cacahuete, lima y cilantro

ASADO

Todo servido con pudín de Yorkshire, patatas asadas,
chirivía, zanahoria y bimi

PIERNA DE CORDERO*

Suplemento €5. Concinado a fuego
lento, con salsa de ajo

TERNERA ASADA

Salsa de chalota y salsa de vino tinto

PALETILLA DE CERDO ASADO CON MOSTAZA Y MIEL

Jugo de hierbas mediterráneas

MEDIO POLLO ASADO

Jugo provenzal

POSTRES

BUDÍN DE CARAMELO

Salsa de caramelo, helado de vainilla

TORTA DE CHOCOLATE (SG)

Pastel sin harina, servido con
nata y moras

CHURROS

Servidos con puré de piña, dulce de
leche y salsa de chocolate caliente

PANNA COTTA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Con gelatina de fruta de la pasión

IVA INCLUIDO

DRINKS • BEBIDAS

BEER/CERVEZAS

SAN MIGUEL

• Medium	3.75
• Large	5.00
• Gluten free (bottle)	5.00

0,0% ALCOHOL

CORONITA	3.25
MAGNERS	5.00

SPARKLING WINES/ ESPUMOSOS

Moët & Chandon Brut	16.00/100.00
Moët & Chandon Imperial	145.00
Laurent Perrier Rose	190.00
Codorniu Prima Vides	7.00 / 35.00
Cava	

WHITE WINE/ VINO BLANCO

Yllera Sauvignon Blanc, Castilla y León	4.90/20.00
Torres Viña Sol Parellada Penedés	5.20/22.00
The Flower & the Bee Treixadura, Ribeiro	25.00
Señorío de Sobral Albariño, Rías Baixas	6.50/26.00
José Pariente Verdejo, Rueda	28.00
Gavi de Gavi Roveretto, Italy	32.00
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas	40.00
Thierry Motte Petit Chablis France	44.00
Miramar Torres Chardonnay, USA	68.00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	72.00

ROSE WINES/ VINO ROSADO

Ramon Bilbao Tempranillo, La Rioja	4.90/20.00
Pinot Grigio Blush Italy	5.50/24.00
AIX Côtes de Provence	9.00/38.00

RED WINES/ VINO TINTO

Yllera 9 meses Tempranillo, Castilla y León	4.90/20.00
Arte de Vivir Tempranillo, Ribera del Duero	6.00/24.00
Viña Pomal Crianza Tempranillo, La Rioja	7.00/28.00
Casa Castillo Monastrell, Murcia	28.00
Ninin Tinta del País, Ribera del Duero	35.00
Chateau Marjosse Cabernet Merlot, Bordeaux	38.00
Barón de Ley Finca Monasterio Reserva, Tempranillo, La RiojaW	46.00
Gran Callejón del Crimen Malbec, Argentina	48.00
Chianti Clasico Tuscany, Italy	58.00
Relais de la Dominique Grand Cru Merlot, France	64.00