

A close-up photograph of several slices of medium-rare steak arranged on a wooden cutting board. The steak is pink in the center with a browned exterior. The background is slightly blurred, showing more of the cutting board and the steak.

ALBERTS

BAR & GRILL

SUNDAY LUNCH

ALMUERZO DE LOS DOMINGOS

ALMUERZO DE LOS DOMINGOS

Solo plato principal: € 20.50 · 2 platos: € 24.50 ·
3 platos: € 28.50 - Servido de 13 a 18 horas

ENTRADAS

SOPA DE DÍA

Por favor pregunte a su camarero

ALITAS DE POLLO ASIÁTICA

Salsa barbacoa coreana

EMPANADILLAS

Rellenas con ratatouille,
mozzaella y especias cajún

CROSTINI STRACCIATELLA

Queso italiano cremoso con tomate
seco y albahaca

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON PASTA FILO

Pasta filo crujiente rellena de queso de
cabra y chutney de higos. Rúcula,
almendras, toastadas, aderezo de miel

ENSALADA DE ESCAROLA

Panceta de cerdo crujiente, picatostes,
aderezo de queso azul

TARTAR SALMÓN & XL BLINIS

Condimentos clásicos, cream de rábano
picante, huevas de trucha, aguacate

ASADO

Todo servido con pudín de Yorkshire, patatas asadas, cirivía,
zanahoria y guistantes

CODILLO DE CORDERO

Salsa de ajo

SALMÓN RELLENO ASADO

Relleno de fondue de puerro y
salsa de acedera

PALETILLA DE CERDO ASADO CON MOSTAZA Y MIEL

con jugo de hierbas mediterráneas

MEDIO POLLO ASADO

Jugo provenzal

TERNERA ASADA

Salsa de chalota y gravy de vino tinto

TERRINE DE CALABAZA CON NUECES

POSTRES

TARTA FINA DE MANZANA

Salsa de caramelo y helado de vainilla

CRÈME BRÛLÉE

Frambuesas y pistachio

CRUMBLE DE PERA

Pera escalfada, galleta crujiente y
helado de caramelo

MOUSSE DE CHOCOLATE

Naranja confitada, nata,
crumble de chocolate

IVA INCLUIDO
Pan y mantequilla 1€/pp

SUNDAY LUNCH

Main course only: € 20.50 · 2 courses: € 24.50 ·
3 courses: € 28.50 - Served 1pm to 6pm

STARTERS

SOUP OF THE DAY

Ask your waiter

ASIAN CHICKEN WINGS

Korean glaze

EMPANADILLAS

Mini pastry stuffed with ratatouille
mozzarella and Cajun spices

CROSTINI STRACCIATELLA

Creamy Italian cheese with sundried
tomato and basil

FILO WARM GOAT'S CHEESE SALAD

Crispy filo pastry stuffed with goat's
cheese and fig chutney. Served with
rocket, toasted almonds, honey dressing

CURLY ENDIVE SALAD

Crispy pork belly, croutons,
blue cheese dressing

SALMON TARTAR & XL BLINIS

Classic condiments, horseradish cream,
trout roe, diced avocado

ROAST

All served with Yorkshire pudding, roast potatoes, parsnip,
carrots, green peas

BRAISED LAMB SHANK

Slow cooked with garlic sauce

ROAST STUFFED SALMON

Leek fondue filling and sorrel sauce

HONEY MUSTARD BAKED PORK SHOULDER

Mediterranean herb jus, crackling

ROAST HALF CHICKEN

Provençal jus

ROAST BEEF

Angus rump, shallot & red wine gravy

VEGETARIAN PUMPKIN NUT ROAST

DESSERTS

THIN APPLE TART

Caramel sauce and vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE

Raspberry and pistachio

PEAR CRUMBLE

Poached pear, crispy biscuit and
caramel ice cream

CHOCOLATE MOUSSE

Confit orange, whipping cream

VAT INCLUDED
Bread & butter 1€/pp

DRINKS/BEBIDAS

BEER/CERVEZAS

SAN MIGUEL	
· Medium draft/Mediana	3.50
· Large draft/Grande	4.95
· Gluten free/Sin gluten	4.95
00% ALCOHOL	3.00
CORONITA	4.75
HEINEKEN	4.75
MAGNERS	5.00

RED WINE/VINO TINTO

YLLERA CRIANZA	18.50
Tempranillo · T.Castilla	
· Glass/Copa	4.50
ARTE DE VIVIR	21.00
Tempranillo · Ribera del Duero	
· Glass/Copa	5.50
FINCA ARTHUS	25.00
Tempranillo · La Rioja	
· Glass/Copa	6.50
MARQUES DE RISCAL RESERVA	34.00
Tempranillo · La Rioja	
DOMAINE BOUSQUET RESERVE	37.00
Malbec · Mendoza, Argentina	
BARON DE LEY FINCA MONASTERIO	42.00
Tempranillo · La Rioja	
VIÑA ARDANZA CRIANZA	45.00
Coupage · La Rioja	
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA	55.00
Tempranillo · Ribera del Duero	
ENATE	59.00
Cabernet Cabernet · Aragón	
HACIENDA MONASTERIO RESERVA	95.00
Tempranillo · Ribera del Duero	

ROSÉ WINE/ROSADO

44 ESENCIAS	18.50
Tempranillo · T.Castilla	
· Glass/Copa	4.50
PINOT BLUSH	22.00
Pinot Grigio · Italy	
· Glass/Copa	5.50
AIX	34.00
Coupage · Côtes de Provence	
· Glass/Copa	7.00
ULTIMATE PROVENCE	38.00
Coupage · Côtes de Provence	

WHITE WINE/BLANCO

YLLERA	18.50
Sauv. Blanc · T.Castilla	
· Glass/Copa	4.50
JOSE PARIENTE	26.00
Verdejo · Rueda	
· Glass/Copa	6.50
TORRES VIÑA SOL	18.50
Parellada · Penedés	
· Glass/Copa	5.25
· Half bottle/Media botella	10.50
MARQUES DE RISCAL	21.00
Verdejo · Rueda	
PINOT GRIGIO	22.00
Pinot Grigio · Italy	
MAR DE FRADES	36.00
Albariño · Rías Baixas	
FINCA DE LA COLINA	38.50
Sauv. Blanc · Rueda	
AVGVSTVS	44.00
Chardonnay · Penedés	
CLOUDY BAY	72.00
Sauv. Blanc · Marlborough, New Zealand	
POUILLY FUISSÉ	72.00
Chardonnay · Burgundy	

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT	90.00
· Glass/Copa	12.00
MOËT ICE IMPERIAL	135.00
LAURENT PERRIER ROSÉ	190.00
CAVA	21.00
· Glass/Copa	5.50