

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

 **BRUSCHETTA**
Pan focaccia a la plancha, tapenade,
tomate cherry seco, mozzarella

 **ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON PASTA FILO**
Pasta filo crujiente rellena de queso de cabra y chutney de higos. Rúcula, almendras, tostadas, aderezo de miel

 **ENSALADA DE NECTARINA Y FETA**
Pepino, tomate cherry, rúcula, aliño de limón

SALMÓN GRAVLAX
Crema de rábano picante, manzana verde, pepino

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

PASTEL DE FRESA DE VERANO
Biscocho genoves, crema de vainilla, fresas frescas y nata montada

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

BRUSCHETTA

Grilled focaccia bread, tapenade,
sundried cherry tomato, mozzarella

FILO WARM GOAT'S CHEESE SALAD

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

NECTARINE AND FETA SALAD

Cucumber, cherry tomato, rocket,
lemon dressing

SALMON GRAVLAX

Horseradish cream, green apple,
cucumber

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

SUMMER STRAWBERRY CAKE

Genovese biscuit, vanilla custard, fresh
strawberries and whipped 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	19.50
Tempranillo · T.Castilla	
· Glass/Copa	4.75
 ARTE DE VIVIR	22.00
Tempranillo · Ribera del Duero	
· Glass/Copa	5.75
 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	19.50
Tempranillo · T.Castilla	
· Glass/Copa	4.75
 PINOT BLUSH	24.00
Pinot Grigio · Italy	
· Glass/Copa	5.75
 AIX	36.00
Coupage · Côtes de Provence	
· Glass/Copa	7.00
ULTIMATE PROVENCE	38.00
Coupage · Côtes de Provence	

WHITE WINE/BLANCO

 YLLERA	19.50
Sauv. Blanc · T.Castilla	
· Glass/Copa	4.75
 JOSE PARIENTE	26.00
Verdejo · Rueda	
· Glass/Copa	6.50
 TORRES VIÑA SOL	19.50
Parellada · Penedés	
· Glass/Copa	5.25
· Half bottle/Media botella	11.50
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	6.00