
CÓCTELES

HUGO SPRITZ 13.00
Prosecco, flor de saúco, hierbabuena

ALBERTS WILD 13.00
Ginebra, infusión de hibisco, marrasquino, ruibarbo amargo, puré de frambuesa, limonada

ITALIAN MAI TAI 13.00
Ron blanco, Aperol, Amaretto, zumo de limón, horchata, zumo de naranja y piña, angostura biter, granadina

LILIKO VERDE 13.00
Vodka, Midori, sirope de lichi, zumo de manzana y limón, pepino fresco, clara de huevo, cardamomo, angostura biter

MANGONITA 13.00
Tequila, licor Passoa, mango, vainilla, zumo de limón

PACIFIC SOUTH 13.00
Bourbon, ron, Falernum, zumo de naranja, puré de fresa, hierbabuena

MUU MUU 13.00
Ron, Malibu, puré de coco, zumo de piña, licor de canela, zumo de limón, puré de frambuesa

TASMANIAN ICE MULE 13.00
Ron, Falerno, brandy de albaricoque, puré de fresa, zumo de arándano, zumo de limón, cerveza de jengibre



Alberts Wild

PISCO ALOE-HA 13.00
Pisco, Crème de Cassis, Triple Sec, sirope de rosas, zumo de limón y aloe, clara de huevo

SEXY ATTITUDE 13.00
Mezcal, tequila, pimienta morrón, jarabe picante casero, zumo de manzana, zumo de limón

IVA INCLUIDO

*Todo lo que necesitamos es amor!
..y Cócteles*

ENTRANTES

SOPA DEL DIA 11.50

Por favor, pregunte a su camarero.
Servido con pan artesanal

**CALAMARES
CRUJIENTES (P)** 12.50

Salsa casera de chile dulce, chile,
cebolleta, lima

**PINCHOS DE POLLO
YAKITORI (P)(N)** 14.75

Con salsa de cacahuete,
lima y cilantro

**ALITAS DE POLLO
CRUJIENTES (P)** 11.00

Glaseado de barbacoa coreana

GAMBAS PIL PIL (P) 16.50

Servido con pan artesanal

**LANGOSTINOS
TEMPURA** 16.50

Alioli de shiso y lima

**BRUSCHETTA DE TOMATE
Y ALBAHACA (V)** 11.00

Tomates cherry y tomates de herencia,
burrata italiana y pesto

**TARTAR CLÁSICO
DE CARNE TERNERA** 17.50

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



Pinchos de Yakitori



Tarta Clásico de Carne Ternera



Calamares Crujientes


(V)- Vegetariano, (VG)- Vegano,
(P)- Picante, (SG)- Sin gluten,
(N)- Nueces

IVA INCLUIDO



LANGOSTINOS
TEMPURA 16.50

Alioli de shiso y lima



**ENSALADA
TEMLADA DE POLLO
A LA PARRILLA CON
CINCO ESPECIAS 16.50**

Col china, col roja, cilantro,
chile, wonton crujiente, aderezo
cremoso de mostaza y miel (P)

ENSALADAS

ENSALADA DE POLLO A LA PARRILLA CON CINCO ESPECIAS (P) 16.50

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

ENSALADA DE QUESO DE CABRA (N)(SG) 16.50

Nueces caramelizadas, queso de cabra desmigado, pera, moras, hojas mixtas y vinagreta balsámica aromatizada con vainilla

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO (SG) 17.50

Hojas mixtas, eneldo, pepino, tomate cherry, queso feta. Servido con aderezo de crema agria de lima y aguacate

ENSALADA CLÁSICA DE BURRATA (V) 15.00

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



Ensalada clásica de burrata

Todos los platos pueden contener trozos de frutos secos



Ensalada Salmón Ahumado

PRINCIPALES

´ FISH AND CHIPS ´ 23.00

Servido con puré de guisantes, patatas fritas y salsa tártara

PASTEL DE CARNE ´ SHEPHERDS PIE ´ (SG) 23.00

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

POLLO A LA MILANESA CON HIERBAS 23.75

Pan rallado con huevo de gallinas camperas, crema de trufa y parmigiano reggiano.
Servido con ensalada de rúcula

SALMÓN ESCOCÉS TERIYAKI 26.75

Teriyaki, limón y lima.
Servido con bok choy y arroz

FILETE DE DORADA (N) 28.50

Dorada a la sartén con salsa romesco templada, almendras tostadas y brócolini

POLLO TIKKA MASALA (P) 24.50

Pollo con especias aromáticas, arroz jazmín

PASTA ALL'ARRABBIATA (V)(P) 19.00

Berenjena asada, albahaca italiana, aceite de chile

COSTILLA DE TERNERA ESTOFADA (SG) 29.50

Puré de patata con mantequilla y hierbas, bimi a la plancha, jugo de vino tinto



Pollo a la Milanese con Hierbas



Filete de Dorada



Salmón Escocés Teriyaki

A LA PARRILLA

**POLLO AL PIRI-PIRI
(SG)(P) 24.00**

Medio pollo a la parrilla, limón y hierbas.
Incluye una guarnición

**WAGYU PICAÑA BISTEC
220GR (SG) 39.00**

Incluye una guarnición y una salsa

**SOLOMILLO DE
TERNERA 220G (SG) 33.00**

Incluye una guarnición y una salsa

**HAMBURGUESA DE
TERNERA WAGYU 21.00**

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

**CHULETAS DE CORDERO
DE NUEVA ZELANDA 34.00**

Marinadas en romero y tomillo.
Servidas con salsa chimichurri y patata asada

SALSAS (SG)
Chimichurri, pimienta verde,
bearnesa, jugo de vino tinto



Pollo al Piri-Piri



Wagyu Picaña Bistec

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS (SG) 6.50

BATATAS FRITAS (SG) 6.50

ARROZ JAZMÍN (SG) 6.50

PATATA ASADA CON CREMA

AGRIA Y CEBOLLÍN (SG) 6.50

BIMI A LA PARRILLA 6.50

Salsa de sésamo con hierbas aromáticas

ENSALADA VERDE (SG) 6.50

PURÉ DE PATATAS CON

MANTEQUILLA (SG) 6.50

PIZZA

MARGARITA (V) 13.00

Salsa de tomate, hojas de albahaca, mozzarella de búfala

PIZZA IBÉRICA 16.75

Tomates cherry, rúcula, virutas de queso parmesano, jamón ibérico

QUESO DE CABRA (V) 15.50

Rúcula y tomate seco

PIL PIL (P) 19.95

Langostinos picantes, cebollas encurtidas, tomates cherry, rúcula



Bases de pizza sin gluten disponibles

Pizza Ibérica

*Las pizzas gourmet
hechas con amor*

POSTRES

BUDÍN DE CARAMELO 8.50
Salsa de caramelo, helado de vainilla

TORTA DE CHOCOLATE (SG) 8.50
Pastel sin harina, servido con crema agria y moras

CRUMBLE DE MANZANA TEMPLADA 8.50
Helado de vainilla

CHURROS 8.50
Servidos con puré de piña, dulce de leche y salsa de chocolate caliente

HELADOS Y SORBETES 8.00
Por favor, pregunte a su camarero



Tarta de Chocolate

MENÚ INFANTIL

Solo niños hasta 12 años. Suplemento para adultos 5.00

HAMBURGUESA DE VACUNO 10.00
Patatas fritas o ensalada

POLLO O PESCADO EMPANADO 10.00
Patatas fritas o ensalada

SALCHICHA, PURÉ DE PATATA Y GRAVY 10.00

PIZZA MARGARITA 10.00
Queso y salsa de tomate

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA 10.00

BEBIDAS

CERVEZAS

SAN MIGUEL	
· Medium	3.95
· Large	5.25
· Gluten free (bottle)	5.25
0,0% ALCOHOL	3.50
CORONITA	5.25
MAGNERS	5.25

VINOS EPSUMOSOS

Moët & Chandon Brut	17.00/105.00
Moët & Chandon Imperial	152.00
Laurent Perrier Rose	200.00
Codorniu Prima Vides Cava	7.50 / 36.75

VINO BLANCO

Yllera Sauvignon Blanc, Castilla y León	5.00/21.00
Torres Viña Sol Parellada Penedés	5.50/23.00
The Flower & the Bee Treixadura, Ribeiro	26.50
Señorío de Sobral Albariño, Rías Baixas	6.75/27.50
José Pariente Verdejo, Rueda	29.50
Gavi de Gavi Roveretto, Italy	33.50
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas	42.00
Thierry Motte Petit Chablis France	46.00
Marimar Torres Chardonnay, USA	71.00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	72.00

VINO ROSADO

Ramon Bilbao Tempranillo, La Rioja	5.00/21.00
Pinot Grigio Blush Italy	5.75/25.50
AIX Côtes de Provence	9.00/39.50

VINO TINTO

Yllera 9 meses Tempranillo, Castilla y León	5.00/21.00
Arte de Vivir Tempranillo, Ribera del Duero	6.25/25.50
Viña Pomal Crianza Tempranillo, La Rioja	7.50/29.50
Casa Castillo Monastrell, Murcia	29.50
Ninin Tinta del País, Ribera del Duero	36.75
Chateau Marjosse Cabernet Merlot, Bordeaux	39.50
Barón de Ley Finca Monasterio Reserva, Tempranillo, La Rioja	48.00
Gran Callejón del Crimen Malbec, Argentina	49.00
Chianti Clasico Tuscany, Italy	58.00
Relais de la Dominique Grand Cru Merlot, France	64.00

IVA INCLUIDO