



# ALBERTS

BAR & GRILL

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

CALAMARES CRUJIENTES CON SAL DE CHILE (S)

Salsa casera de chile dulce, guindilla, cebolleta, lima

y

ALITAS DE POLLO CRUJIENTES (S)

Cerca de la salsa picante

y

COSTILLAS DE MAÍZ DULCE (V)(SG)

El 'polvo mágico' de Alberts



## PLATO PRINCIPAL

PASTEL DE PASTOR (GF)

Cordero y ternera estofados a fuego lento con puré de queso cheddar, romero, setas silvestres, salsa de vino tinto

o

POLLO TIKKA MASALA

Pollo especiado aromático, arroz jazmín

o

PASTA ALL'ARRABBIATA (V)(S)

Berenjena asada, albahaca italiana, aceite de guindilla

o

ENSALADA TIBIA DE POLLO A LA PARRILLA DE CINCO ESPECIAS

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



## POSTRE

+€8pp

€35 por persona

+ 10% cargo por servicio



# ALBERTS

BAR & GRILL

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

### TARTAR CLÁSICO DE TERNERA

Huevo curado, alcaparras, cebolleta, perejil, alioli de mostaza.  
Servido con patatas fritas de wonton

y

### BROCHETAS DE POLLO YAKITORI (S)(N)

Con salsa satay, lima y cilantro

y

### BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA (V)

Tomates cherry, aceite de oliva extra virgen local, pimienta negra triturada

## PLATO PRINCIPAL

*Guarniciones para compartir pre-seleccionadas incluidas*

### TERIYAKI DE SALMÓN ESCOCÉS

Teriyaki, limón, lima, Bok choy

o

### ENSALADA DE SASHIMI DE SALMÓN (GF)

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

o

### COSTILLA DE TERNERA ESTOFADA (GF)

Puré de papa con mantequilla con hierbas, brocollini a la parrilla, jugo de vino tinto

o

### SOLOMILLO DE TERNERA (GF)

Incluye una salsa

## POSTRES

+€8pp

€45 por persona  
+ 10% cargo por servicio