

A close-up photograph of a plate of sliced steak. The steak is cut into several thick, overlapping slices, showing a pinkish-red interior and a dark, seared exterior. It is covered in a thick, dark brown sauce. The plate is made of light-colored ceramic and sits on a woven, light-brown placemat. In the background, there is a piece of golden-brown bread, some green vegetables, and a small bowl of sauce.

**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

12.50

### PINCHOS DE POLLO YAKITORI (P)(N)

Con salsa de cacahuete, lima y cilantro

14.75

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

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

15.50

### ENSALADA CLÁSICA DE BURRATA (V)

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

15.00

### TARTAR CLÁSICO DE CARNE

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

17.50

### BRUSCHETTA DE TOMATE Y ALBAHACA (V)

Tomates cherry y heirloom, burrata italiana y pesto

11.00

## PRINCIPALES

### ´FISH AND CHIPS´

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

23.00

### 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

23.00

### POLLO TIKKA MASALA

Pollo con especias aromáticas, arroz jazmín

24.50

### PASTA ALL'ARRABBIATA

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

19.00

### BISTEC DE TERNERA WAGYU 220G (SG)

Patatas asadas, salsa bernaïsse, bimi

41.00

### HAMBURGUESA DE TERNERA WAGYU

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

21.00

## POSTRES 8.50

### BUDÍN DE CARAMELO

Salsa de caramelo, helado de vainilla

### CHURROS

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

### TORTA DE CHOCOLATE (SG)

Pastel sin harina, servido con nata y moras

### PANNA COTTA DE FRUTA DE LA PASIÓN

Con gelatina de fruta de la pasión

IVA INCLUIDO

---

# ALMUERZO DE DE LOS DOMINGOS

Solo plato principal: € 25.00 · 2 platos: € 30.00 ·  
3 platos: € 35.00 - 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	3.95
• Large	5.25
• Gluten free (bottle)	5.25

#### 0,0% ALCOHOL

CORONITA	3.50
MAGNERS	5.25

### SPARKLING WINES/ ESpumOSOS

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

### WHITE WINE/ 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	33.00
Mar de Frades Albariño, Rías Baixas	42.00
Thierry Motte Petit Chablis France	46.00
Miramar Torres Chardonnay, USA	71.00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	72.00

### ROSE WINES/ 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

### RED WINES/ 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