

---

# 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



**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

**CALAMARES CRUJIENTE (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

**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**

**17.50**

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

**´COSTILLAS´**

**DE MAÍZ (V)(GF)**

**9.75**

´Polvo mágico´ de Alberts

(V)- Vegetariano, (VG)- Vegano,

(P)- Picante, (SG)- Sin gluten,

(N)- Nueces



*Pinchos de pollo Yakitori*



*Tartar clásico de carne*




*Calamares crujientes*

**IVA INCLUIDO**



LANGOSTINOS  
TEMPURA 16.50  
Alioli de shiso y lima





**ENSALADA  
TEMLADA DE POLLO  
A LA PARRILLA CON  
CINCO ESPECIAS 15.50**

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



---

# ENSALADAS

## ENSALADA TEMPLADA DE POLLO A LA PARRILLA CON CINCO ESPECIAS 15.50

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

## ENSALADA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA (N)(SG) 16.50

Nueces caramelizadas, manzana Granny Smith, higos, hojas mixtas

## ENSALADA DE SASHIMI DE SALMÓN (SG) 17.50

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

## ENSALADA CLÁSICA DE BURRATA (V) 15.00

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

*Todos los platos pueden contener trozos de frutos secos*



---

# PRINCIPALES

## ´ FISH AND CHIPS ´ 23.00

Servido con puré de guisantes, patatas fritas caseras 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, lima, bok choy

## FILETE DE DORADA A LA PLANCHA 26.50

Bimi crujiente, setas silvestres, salsa de soja con jengibre

## POLLO TIKKA MASALA 24.50

Pollo con especias aromáticas, arroz jazmín

## SANDWICH ABIERTO DE TERNERA ASADA 19.50

Crema de rábano picante, rúcula, pimientos asados, pepinillos. Servido con patatas fritas

## PASTA ALL'ARRABBIATA (V)(P) 19.00

Berenjena asada, albahaca italiana, aceite de chile

## COSTILLAS DE TERNERA ESTOFADAS (SG) 26.00

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



*Pollo a la Milanese con hierbas*



*Costillas de ternera estofadas*



*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

**BISTEC DE TERNERA  
WAGYU 220G (SG) 41.00**  
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 caseras

**CHULETAS DE CORDERO  
DE NUEVA ZELANDA 31.00**  
Marinadas en romero y tomillo.  
Servidas con ensalada de rúcula y  
cherry tomate

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



*Bistec de Ternera Wagyu*

---

# 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

**CAPRESE DE TRUFA (V)** **19.50**  
Base de crema bechamel, pasta de trufa  
negra, queso burrata, rúcula

**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 nata y moras

**PANNA COTTA DE FRUTA DE LA PASIÓN** 8.50  
Con gelatina de fruta de la pasión

**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

---

## 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

<b>SAN MIGUEL</b>	
· Mediana	3.95
· Grande	5.25
· Sin gluten (botella)	5.25
<b>0,0% ALCOHOL</b>	3.50
<b>CORONITA</b>	5.25
<b>MAGNERS</b>	5.25

## VINOS EPSUMOSOS

🍷 <b>Moët &amp; Chandon Brut</b>	17.00/105.00
🍷 <b>Moët &amp; Chandon Imperial</b>	152.00
🍷 <b>Laurent Perrier Rose</b>	200.00
🍷 <b>Codorniu Prima Vides</b>	7.50 / 36.75
Cava	

## VINO BLANCO

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

## VINO ROSADO

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

## VINO TINTO

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

IVA INCLUIDO