Carta

RESTAURANTE EL ALBERO

EL ALBERO
RESTAURANTE
II Generación Desde 1985

Carta

Para Compartir y no Discutir

	Media ración	Ración
[**]Jamón ibérico cortado a cuchillo acompañado de pan tostado con tomate		25,00
[**]Cecina de Angus premium con rosquilletas artesanas	15,00	27,00
[**]Queso Gran Reserva con pan tostado con tomate	12,00	21,00
[**]Boquerón del Jarama ¡La Especialidad!	9,00	16,00
[**]Calamar de Potera a la andaluza	12,50	22,00
[**]Chipirón a la andaluza con cebolla frita		18,00
[*]Zamburiñas (8 unidades)	12,90	21,50
Pulpo a la parrilla con cremoso de patata y pimenton de la Vera		28,00
Morcilla de arroz	6,00	10,50
[*]"El Fandi" (Patatas fritas, pisto manchego, huevos fritos, jamón ibérico y pimientos del padrón)		18,00
Huevos rotos con gulas y langostinos, ajo crujiente y guindilla seca		19,50
[*]Mollejas de cordero lechal		28,00
[*]Torreznos de la casa con patatas revolconas		18,00
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	9,00	16,00
Ensaladilla rusa con regañas El Albero		16,00

Ensaladas & Verduras

	Media ración	Ración
[*]Ensalada de tomate especial con cebolleta y ventresca		17,50
Ensalada Gourmet (Lechuga de roble, pollo, tomate cherry, queso, cebolla frita y salsa mostaza miel)	9,00	16,50
[*]Alcachofas de Navarra confitadas a la plancha con sal de escama	11,00	22,00

Pescados

[*]Cocochas de merluza al pil pil	37,00
[**]Chipirones a la plancha con cebolla confitada	23,00
Bocados del Albero de merluza de pincho del Cantábrico	25,00
[*]Atún rojo Balfegó plancha sobre cama de pisto casero	29,00
Tartar de atún rojo Balfegó con guacamole	29,50
[*]Pixín salvaje (Rape) 1 persona	28,50

Carnes a la Parrilla

CON LEÑA DE ENCINA

[*]Dados de solomillo salteados con ajo y guindilla, huevo poché, foie fresco y patatas paja	29,50
[*]Carne de vaca vieja Gallega madurada 30 días (lomo bajo) 1 persona	37,00
[*]Chuletón de vaca vieja Gallega madurada 30 días (lomo alto) 2 personas	99,00
[*]Solomillo de vaca Gallega a la parrilla (250 gr. aprox)	35,00
[*]Pluma de bellota 100% de cerdo ibérico	26,00

Asados

[*]1/4 Cordero lechal a baja temperatura 2 personas	69,00
[*]Cochinillo D.O. Segovia a baja temperatura 1 persona	33,00
Rabo de toro tradicional con patatas fritas, cherry y espárragos trigueros	27,00

Guarniciones

[**] “Nuestras patatas, como las de antes: cortadas a mano y recién fritas.”	4,80
[*]Ensalada verde de lechugas frescas y cebolleta	4,50

Postres

Brownie con helado de vainilla y chocolate crujiente ***casero***	7,50
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,50
Tarta fina de manzana casera con helado de vainilla (10 minutos) ***casero***	11,00
Tiramisú italiano ***casero***	7,50
[*]Sorbete de limón al cava	6,50
Helados variados 2 bolas: fresa, vainilla,chocolate, turrón y limón	6,00

¡Postres de la tía Angelines!

Tarta de queso con dulce de leche y crujiente de parmesano ***casero***	7,50

Cafés e Infusiones

Café 100% arábica Colombia	2,50
Café Bombón El Albero	3,50
Café Helado El Albero	5,00
Infusiones Premium	2,80

[*] Plato apto para celiacos
[**] Se puede adaptar para celiacos, previa solicitud al camarero

Gluten · Sésamo · Soja · Crustáceos · Mostaza · Frutos Cáscara · Huevos · Apio · Pescado · Dióxido de azufre sulfitos · Cacahuetes · Lácteos · Altramuz · Moluscos

En conformidad con el Reglamento Europeo 1169/2011 este establecimiento ofrece información en materia de alérgenos
Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria por favor indíquelo a la hora de realizar el pedido

10% IVA incluido | Servicio pan y aperitivo 2,50€

40 años compartiendo nuestra pasión por la gastronomía. Abrimos nuestras puertas cada día con el objetivo de hacerte sentir como en casa, seleccionando los mejores productos y ofreciendo un servicio excepcional.

La II Generación continúa innovando con nuevas técnicas, pero siempre manteniendo la esencia de nuestras raíces y el sabor de la tradición.

Desde 1985, un millón de gracias por elegirnos.

EL ALBERO
RESTAURANTE
II Generación Desde 1985