COMIDA TAKE AWAY PARA
RECOGER EN EL RESTAURANTE

EL ALBERO
RESTAURANTE
II Generación Desde 1985

Entradas

	Precio en restaurante	Precio para llevar (10% descuento)
[**]Jamón ibérico cortado a cuchillo acompañado de pan tostado con tomate	25,00	22,50
[**]Cecina de Angus premium con rosquilletas artesanas	27,00	24,30
[**]Queso Gran Reserva con pan tostado con tomate	21,00	18,90
[**]Boquerón del Jarama ¡La Especialidad!	16,00	14,40
[**]Calamar de Potera a la andaluza	22,00	19,80
[**]Chipirón a la andaluza con cebolla frita	18,00	16,20
[*]Zamburiñas (8 unidades)	21,50	19,40
Pulpo a la parrilla con cremoso de patata y pimenton de la Vera	28,00	25,20
Morcilla de arroz	10,50	9,50
[*]"El Fandi" (Patatas fritas, pisto manchego, huevos fritos, jamón ibérico y pimientos del padrón)	18,00	16,20
Huevos rotos con gulas y langostinos, ajo crujiente y guindilla seca	19,50	17,55
[*]Torreznos de la casa con patatas revolconas	18,00	16,20
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unidades)	16,00	14,40

Ensaladas & Verduras

	Media ración	Ración
Ensaladilla rusa con regañas El Albero	16,00	14,40
[*]Ensalada de tomate especial con cebolleta y ventresca	17,50	15,80
Ensalada Gourmet (Lechuga de roble, pollo, tomate cherry, queso, cebolla frita y salsa mostaza miel)	16,50	14,80
[*]Alcachofas de Navarra confitadas a la plancha con sal de escama	22,00	19,80

Pescados

Bocados del Albero de merluza de pincho del Cantábrico	25,00	22,50
Tartar de atún rojo Balfegó con guacamole	29,50	26,55
[*]Pixín salvaje (Rape) 1 persona	28,50	25,65

Carnes y asados a la Parrilla

[*]Carne de vaca vieja Gallega madurada 30 días (lomo bajo) 1 persona	37,00	33,30
[*]Chuletón de vaca vieja Gallega madurada 30 días (lomo alto) 2 personas	99,00	89,10
[*]Solomillo de vaca Gallega a la parrilla (250 gr. aprox)	35,00	31,50
[*]Pluma de bellota 100% de cerdo ibérico	26,00	23,40
[*]1/4 Cordero lechal a baja temperatura 2 personas	69,00	62,10
[*]Cochinillo D.O. Segovia a baja temperatura 1 persona	33,00	29,70
Rabo de toro tradicional con patatas fritas, cherry y espárragos trigueros	27,00	24,30

Guarniciones

[**] "Nuestras patatas, como las de antes: cortadas a mano y recién fritas"	4,80	4,32
[*]Ensalada verde de lechugas frescas y cebolleta	4,50	4,05

Postres

Brownie con helado de vainilla y chocolate crujiente *casero*	7,50	6,75
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,50	6,75
Tarta fina de manzana casera con helado de vainilla (10 minutos) *casero*	11,00	9,90
Helados variados 2 bolas: fresa, vainilla,chocolate, turrón y limón	6,00	5,40
Tarta de queso con dulce de leche y crujiente de parmesano *casero*	7,50	6,75

[*]***Menú Kids:*** Chicken fingers, patatas fritas, mini gofre y chuches 16,00 € 13,00

se puede adaptar sin gluten

10% IVA INCLUIDO

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

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

Precios a partir del 1de septiembre 2025

Los ***pedidos*** se pueden realizar por Whatsapp en el teléfono : ***660 434 067***

Forma de pago con tarjeta y efectivo

Los pedidos se tienen que realizar mínimo con una hora antes de su recogida
(siempre están supeditados a la disponibilidad de la cocina)
Los pedidos se recogerán antes de las 14:30