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**