

# L'ALBEREDA

TABERNA

## MONTADITOS/ON TOASTED BAGUETTE

Anchoa casera

Anchovy

Jamón Ibérico y huevo de codorniz

Spanish ham with quail egg

Queso de cabra con cebolla confitada

Goat cheese with caramelised onions

Brie fundido con sobrasada ibérica

Melted brie with Mallorca sausage

Brie fundido con lacón

Melted brie with smoked ham

Brie fundido con jamón ibérico

Melted brie with Spanish ham

Chistorra de Navarra con huevo de codorniz

Pork sausage "chorizo" from Navarra with quail egg

Solomillo ibérico con cebolla confitada

Pork tenderloin with caramelised onions

Figatell con cebolla confitada

Pork liver burger with caramelised onions

Foie casero

Home made foie

Tosta de pan de cristal con queso brie, cebolla crujiente, gorgonzola y mermelada

Toast with brie cheese, onions, gorgonzola and jam

## ENSALADAS/SALADS

Ensalada de pasta tagliatelle al pesto

Pasta salad with pesto sauce

Mozzarella de búfala y tomate

Bu ala mozzarella with tomatoes

Ensalada de canónigos y champiñón fresco

Mushrooms green salad

Templada de espinacas, feta, lacón y huevitos de codorniz

Salad of fresh spinach with feta cheese smoked ham and quail eggs.

Ensalada templada de queso de cabra

Warm salad with goat cheese

# L'ALBEREDA

## TABERNA

Templada de verduritas a la plancha y queso fresco  
Grilled vegetables and cheese

Tronco de bonito y tomate  
Tuna and tomato salad

Pimientos asados con ventresca de atún  
Baked red peppers with tuna belly salad

### TAPAS

Ensaladilla rusa artesana  
Boiled vegetables with tuna and mayonnaise

Papas arrugás con mojo picón  
Small potatoes with spice sauce

Caracoles a la vasca  
Snails "Basque style"

Rabas de calamar  
Fried squid

Clóchinas al vapor (en temporada)  
Steamed small shell seafood

Tellinas a la plancha  
Grilled small shell seafood

Chipirones a la plancha con espuma de patata y un toque de salsa mery  
Grilled squid with potato foam and a hint of mery's sauce

Buñuelos de bacalao (und.)  
Cod dumplings (unit.)

Anchoas caseras (5 unidades)  
Anchovies (5 unit.)

Pulpo a la gallega con espuma de patata  
Octopus "galician style" with potato foam

Pimientos de padrón  
Small spice green peppers from Padrón

Croquetas caseras de pollo rustido (und.)  
Chicken croquette (unit.)

# L'ALBEREDA

## TABERNA

Croquetas caseras de jamón ibérico (und.)  
Spanish gam croquette (unit.)

Chistorra de Navarra casera  
Fried Navarra sausage

Morcilla artesana de Burgos  
Blood sausage from Burgos

Provolone fundido, confitura de tomate y membrillo  
Melted Provolone, tomato jam and quince

Camembert Fundido, arándanos y confitura de higos  
Melted Camembert, blueberries and fig jam

Patatas L'Albereda gratinadas con nata y quesos  
L'Albereda Potatoes "au gratin" with cream and cheeses

Huevos Fritos, Jamón Ibérico y Patatas Fritas Caseras  
Eggs, Spanish ham and home French fries

Revuelto de morcilla de Burgos y patatas  
Scrambled eggs with blood sausage and potatoes

Revuelto de boletus, jamón ibérico y ajos tiernos  
Scrambled eggs with boletus, spanish ham and green garlic

Salteado de solomillo ibérico y verduritas  
Pork tenderloin and vegetables

### **A CUCHILLO/DELY MEATS**

1/2 Queso manchego curado  
Manchego cheese, half portion

Queso manchego curado  
Manchego cheese

½ Jamón ibérico  
Spanish ham, half portion

Jamón ibérico  
Spanish ham

Jamón ibérico y queso manchego  
Spanish ham and Manchego cheese

# L'ALBEREDA

## TABERNA

½ Lacón “A la gallega”  
Smoked ham “Galician style”, half portion

Lacón a la gallega  
Smoked ham “Galician style”

### **MENÚ INFANTIL/ CHILDREN'S MENU**

Rabas de calamar, 2 croquetas de pollo, solomillo de cerdo con huevito y patatas fritas  
Fried squid, 2 chicken croquettes, pork tenderloin, quail egg and French fries.

### **COCAS DE DACSA (MAÍZ)/ CORN TORTILLA**

Clásica  
Tomate fresco, Atún, espárragos blancos y huevo duro  
Tomato, tuna, asparagus and hard boiled egg

Con Provolone fundido  
Melted Provolone

Con foie fresco a la plancha y cebolla confitada  
Grilled foie and caramelised onions

Con calabacín, tomate y queso  
Zucchini, tomato and cheese

### **LEGUMBRES/LEGUMES AND BEANS**

Fabada Asturiana  
Beans “Asturias style”

½ Fabada Asturiana  
Beans “Asturias style”, half portion

Cocido completo (solo miércoles y jueves)  
Noodle soup chickpeas Stew (only Wednesday and Thursday)

½ Cocido completo (solo miércoles y jueves)  
½ Noodle soup chickpeas Stew, half portion (only Wednesday and Thursday)

# L'ALBEREDA

## TABERNA

Legumbre del día  
Daily legume

½ Legumbre del día  
Daily legume (half portion)

\*Todas nuestras legumbres son recibidas directamente de sus zonas de origen, excepto los meses de mayo a septiembre, ambos incluidos.  
All pur vegetables are received directly from their home areas, except from May until September, both included.

### **PESCADOS/FISH**

Atún fresco a la plancha  
Fresh tuna grilled

Pescado del día  
Fresh fish of the day

### **CARNES/MEATS**

Carrillera de ternera estofada  
Veal cheak stew

Rabo de vaca estofado  
Ox tail stew

\*Excepto periodo estival/except in the summer

Hamburguesa de ternera  
Hamburger

Secreto ibérico trinchado  
Sliced back pork steak

Solomillo de cerdo ibérico  
Pork tenderloin

Entrecot de vacuno mayor madurado "trinchado" 340 Grs  
Tender sirloin steak "sliced" 340 Grs

Chuletón de vacuno mayor madurado "trinchado" 630 Grs  
Tender sirloin steak "sliced" 630 Grs

# L'ALBEREDA

## TABERNA

Todas nuestras carnes se sirven acompañadas de patatas fritas  
Suplemento por verduras a la plancha

All our meats are served with French fries  
Suplement for grilled vegetables

### **POSTRES CASEROS/HOME MADE DESSERTS**

Elaborados con productos 100% naturales/ Made with 100% natural products

#### **TARTAS/CAKES**

Flan de huevo  
Creame caramel

Tiramisú  
Tiramissu

Tarta de queso con arándanos  
Cranberry cheesecake

Tarta de dulce de leche  
To ee Cake

Tarta de manzana  
Apple pie

Tocino de cielo  
Sweet creme caramel

½ Postre  
Half portion

Strudell de manzana  
Apple Strudell

Mousse de chocolate  
Chocolate mousse

Brownie de chocolate con helado de vainilla  
Chocolate brownie with vanilla icecream



## HELADOS CASEROS ARTESANOS/HOME MADE ICE CREAM

Chocolate negro  
Dark chocolate

Chocolate con leche  
Milk chocolate

Vainilla de Tahití  
Vanilla of Tahití

Yogurt  
Yoghurt

Violeta, frambuesa y arándanos  
Violet, raspberry and cranberry

Mango  
Mango

Frambuesa  
Raspberry

Turrón  
Turrón

### FRUTA/FRUIT

Fruta de temporada  
Fruit in season

Piña natural  
Pineapple

Zumo de naranja natural  
Fresh orange juice

# L'ALBEREDA

TABERNA

## CARTA DE VINOS

### VALENCIA

Icono Shyrah

Hoya de Cadenas Rva. 0'51

Hoya de Cadenas Rva. Privada

Les Alcuses

Emilio Clement (Utiel-Requena)

Venta del Puerto n.º12

Mestizaje

Malavida

Vividor (Bobal)

### RIOJA

Cune Cr. L'Albereda

Sierra Cantabria Cr.

Viña Alberdi Cr.

Coto de Imaz Rva. 0'51

Muga Cr.

### TORO

Sentero (Roble)

### RIBERA DEL DUERO

Melior (Tempranillo Matarromera)

Protos Joven (Roble)

Aster Cr.

Pago de Carraovejas Cr.

### BLANCO

Analivia Rueda (de la casa)

Naxus Rueda

Icono Chardonnay (Valencia)

Vegamar "Merseguera"

Abadía de San Campio (Albariño)

Albariño Terras Gauda

### ROSADOS

Laderas de UNX (Clarete)

Inurrieta (Navarra)

### CAVAS Y CHAMPAGNE

Carlota Suria (Pago de Tharsys) B.N.

Champagne Mum (Rouge)