



MENÚ

MENÚ DIES FESTIUS

HORARI
MENÚ

13:00 a
16:00 pm



ENTRANTS

AMANIDA SILET

Amanida verda, amb codony, pinya, fruits secs, vinagreta de poma i formatge de cabra gratinat

EMBOTITS DE RUPIT

3€
SUPLEMENT

Entremès d'embotits d'elaboració artesanal al nostre poble com la llonganissa, bull blanc i negre, llom i xoriç.

CARPACCIO DE FILET DE VEDELLA

Filet de vedella tallat ben prim amb vinagreta de mostassa i mel, pistatxos i encenalls de parmesà

CREMA DE VERDURES

Us proposem una crema que va variant segons les verdures més bones que trobar al mercat. sempre serà vegana, Pregunteu al cambrer/a quina toca avui

SOPA DE CEBA

Sopa de caldo, amb ceba caramelitzada, ou, pa torrat i formatge

ALBERGINIA FARCIDA

Albergínia farcida de verdures (ceba, porro, pastanaga i carbassó). Per sobre, parmesà ratllat



BURRATA

Burrata amb tomaquets xerry al forn, la nostra salsa pesto d'anous i pinyons.

ESPARRECS VERDS

Espàrrecs verds a la brasa amb salsa de romesco i olivada tot acompanyat de verdures i mitja patata al caliu

ESPAGUETTIS ALS FORMATGES I TOFONA DEL CABRARÈS

Spaguetti amb salsa de formatge emental, parmesà, blau i de cabra, amb un toc d'encenalls de tòfona.

TORRADA AMB ESCALIVADA I ANXOVES DE L'ESCALA

Coca torrada amb anxoves de l'Escala, timbal d'escalivada, olives negres i ou dur

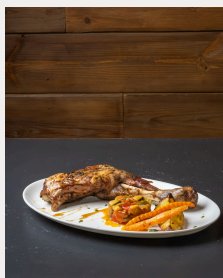
CANELONS DE CARN ROSTIDA

Els de tota la vida, fets a casa amb els millors retalls de carn de porc, vedella i pollastre, banyats de beixamel i gratinats al forn.

CANELONS DE VERDURES

Versió vegetariana dels canelons tradicionals. El farcit dels canelons varia segons les verdures de temporada.

SEGON PLAT



GRAELLADA DE CARN

Xai, mini hamburguesa de vedella, botifarra, xoriç i ventresca de porc a la brasa, acompanyat de patata al caliu i verdures.

½ CONILL A LA BRASA

Conill a la brasa, prèviament cuit al forn a baixa temperatura. l'acompanyem amb patates al caliu

POLLASTRE DE PAGES

1/4 pollastre a la brasa, amb patates fregides

BOTIFARRA DE RUPIT

Botifarra feta al poble, amb mongetes seques. (També pot ser amb patates fregides)

XAI DE RUPIT

Xai Km 0, fet a la brasa. L'acompanyem patates al caliu i verdures

CUA DE BOU A LA RATAFIA

cua de bou guisada amb ratafia i acompanyadande nyoquis saltejats amb mantega.

PEUS DE PORC AL FORN,

Peus de porc guisats amb salsa de tomàquet i ceba

GALTES DE PORC

Guisades al vi negre

BACALLÀ A LA CATALANA

Bacallà al forn sobre una crema d'espínacs i un saltejat d'espínacs, panses i pinyons



FILET DE VEDELLA

12€
SUPLEMENT

Filet de vedella del Collsacabra fet a la brasa. (200 Gr)

ENTRECOT DE VEDELLA

12€
SUPLEMENT

Entrecot de vedella fet a la brasa (800 gr)

ESPATLLA DE XAI AL

8€
SUPLEMENT

FORN

Espatlla de xai cuinada a baixa temperatura, amb farigola i romaní. L'acompanya un saltejat de patates i xampinyons.

CONFIT D'ÀNEC

5€
SUPLEMENT

cuixa d'ànec confitada amb salsa de fruits vermells i compota de poma

CUA DE RAP

5€
SUPLEMENT

cassoleta de cua de rap al forn amb llagostins i cloïsses

A MÉS A MÉS

PA TORRAT PER PERSONA	1,50€
PATATES FREGIDES	4,00€
TUPER I BOSSA PER ENDUR	1,00€
POSTRES ADDICIONALS	5,00€

INCLOU:

postres casolans, pa i aigua.

minim ½ menú per persona.

28€ IVA INCLÒS

1/2 MENU 20€

www.restaurantalbert.com

aviseu de les intoleràncies alimentaries



MENÚ

MENÚ DÍAS FESTIVOS

HORARIO
MENÚ

13:00 a
16:00 horas



ENTRANTES

ENSALADA SILET

Ensalada verde, con membrillo, piña, frutos secos, vinagreta de manzana y queso de cabra gratinado

EMBUTIDOS DE RUPIT

3€
SUPLEMENTO

Entremés de embutidos de elaboración artesanal en nuestro pueblo como el salchichón, bull blanco y negro, lomo y chorizo.

CARPACCIO DE FILETE DE TERNERA

Solomillo de ternera cortado bien delgado con vinagreta de mostaza y miel, pistachos y virutas de parmesano

CREMA DE VERDURAS

Os proponemos una crema que va variando según las mejores verduras que encontrar en el mercado. siempre será vegana, Pregunte al camarero/a cuál toca hoy

SOPA DE CEBOLLA

Sopa de caldo, con cebolla caramelizada, huevo, pan tostado y queso

BERENJENA RELLENA

Berenjena rellena de verduras (cebolla, puerro, zanahoria y calabacín). Por encima, parmesano rayado



BURRATA

Burrata con tomates xerry al horno y nuestra salsa pesto de nueces y piñones.

ESPÁRRAGOS VERDES

Espárragos verdes a la brasa con salsa de romesco y olivada todo acompañado de verduritas y media patata al horno

ESPAGUETTIS A LOS QUESOS Y TRUFA DEL CABRARÉS

Spaguetti con salsa de queso emental, parmesano, azul y de cabra, con un toque de virutas de trufa.

TOSTADA CON ESCALIVADA Y ANCHOAS DE LA ESCALERA

Coca tostada con anchoas de la Escala, escalivada, aceitunas negras y huevo duro

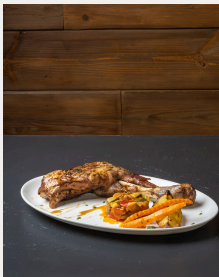
CANELONES DE CARNE ASADA

Los de toda la vida, hechos en casa con los mejores recortes de carne de cerdo, ternera y pollo, bañados de bechamel y gratinados en el horno.

CANELONES DE VERDURAS

Versión vegetariana de los canelones tradicionales. El relleno de los canelones varía según las verduras de temporada.

SEGUNDO PLATO



PARRILLADA DE CARNE

Cordero, mini hamburguesa de ternera, butifarra, chorizo y ventresca de cerdo a la brasa acompañado de patata al rescoldo y verduritas.

½ CONEJO A LA BRASA

Conejo a la brasa, previamente cocido al horno a baja temperatura. lo acompañamos con patatas al rescoldo

POLLO DE PAGES

1/4 pollo campero a la brasa, con patatas fritas

BUTIFARRA DE RUPIT

Butifarra hecha en el pueblo, con judías secas. (También puede ser con patatas fritas)

CORDERO DE RUPIT

Cordero Km 0, hecho a la brasa. Lo acompañamos patatas al horno y verduritas

COLA DE BUEY A LA RATAFIA

cola de buey guisada con ratafia y acompañada de ñoquis salteados con mantequilla.

MANITAS DE CERDO AL HORNO,

Manitas de cerdo guisadas con salsa de tomate y cebolla

CARRILLERAS DE CERDO

Guisadas al vino negro

BACALAO A LA CATALANA

Bacalao al horno sobre una crema de espinacas y un salteado de espinacas, pasas y piñones



SOLOMILLO DE TERNERA

12€
SUPLEMENTO

Solomillo de ternera del Collsacabra hecho a la brasa. (200 Gr)

ENTRECOT DE TERNERA

12€
SUPLEMENTO

Entrecot de ternera hecho a la brasa (800 gr)

PALETILLA DE CORDERO

8€
SUPLEMENTO

AL HORNO

Paletilla de cordero cocinado a baja temperatura, con tomillo y romero. Le acompaña un salteado de patatas y champiñones.

CONFIT DE PATO

5€
SUPLEMENTO

muslo de pato confitado con salsa de frutos rojos y compota de manzana

COLA DE RAPE

5€
SUPLEMENTO

cazuelita de cola de rape al horno con langostinos y almejas

A MAS A MAS

PAN TOSTADO POR PERSONA	1,50€
PATATAS FRITAS	4,00€
TUPER Y BOLSA PARA LLEVAR	1,00€
POSTRE ADICIONAL	5,00€

INCLUYE:

postre casero, pan y agua.

minimo ½ menú per persona.

28€ IVA INCLUIDO

1/2 MENÚ 20€

www.restaurantalbert.com

avise de las intolerancias alimentarias



MENU

HOLIDAY MENU

MENU SCHEDULE

13:00 a
16:00 hours



STARTERS

SILET SALAD

Green salad with quince, pineapple, nuts, apple vinaigrette and gratin goat cheese

RUPIT SAUSAGES

An appetizer of Rupit homemade sausages, such as salchichón, white and black sausage, cured pork loin, and chorizo. **3€ SUPPLEMENT**

BEEF FILLET CARPACCIO

Thinly sliced beef tenderloin with honey mustard vinaigrette, pistachios, and Parmesan shavings

CREAM OF VEGETABLES

We suggest a cream that varies according to the best vegetables available at the market. It will always be vegan. Ask the waiter/waitress which one is on today's menu.

ONION SOUP

Broth soup with caramelized onion, egg, toasted bread and cheese

STUFFED EGGPLANT

Eggplant stuffed with vegetables (onion, leek, carrot and zucchini). Topped with grated Parmesan cheese.



BURRATA

Burrata with baked cherry tomatoes with our walnut and pine nut pesto sauce.

GREEN ASPARAGUS

Grilled green asparagus with romesco sauce and olive paste, served with vegetables and half a baked potato

SPAGHETTI WITH CHEESES SAUCE AND TRUFFLE

Spaghetti with a sauce of Emmental, Parmesan, blue cheese and goat cheese with a touch of truffle shavings.

TOAST WITH ESCALIVADA AND ANCHOVIES FROM L'ESCALA

Toast bread with anchovies from L'Escala, escalivada (roasted vegetables), black olives and hard-boiled egg

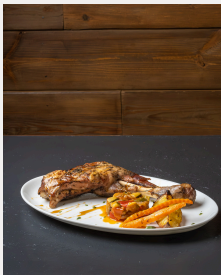
ROAST MEAT CANNELLONI

The traditional ones, homemade with the best cuts of pork, beef, and chicken, smothered in béchamel sauce and grilled in the oven.

VEGETABLE CANNELLONI

Vegetarian version of traditional cannelloni. The cannelloni filling varies according to the seasonal vegetables.

MAIN COURSE



ASSORTED GRILLED MEAT

Lamb, mini beef burger, sausage, chorizo and pork belly, accompanied by roasted potatoes and vegetables.

½ GRILLED RABBIT

Grilled rabbit, previously cooked at low-temperature in the oven. Served with roasted potatoes.

FARM CHICKEN

1/4 grilled farmchicken, with French fries

SAUSAGE FROM RUPIT

Homemade butifarra with whitebeans. (Can also be served with chips.)

RUPIT LAMB

Grilled, locally sourced lamb. Served with baked potatoes and vegetables.

OXTAIL CASSEROLE WITH RATAFIA

Oxtail stewed with ratafia liquor and accompanied by gnocchi sautéed in butter.

BAKED PIG'S TROTTERS,

Braised pig trotters with tomato and onion sauce

PORK CHEEKS

Stewed in black wine

COD A LA CATALANA

Baked codfillet on a cream and sautéed spinach, raisins, and pine nuts



BEEF TENDERLOIN

Grilled Collsacabra beef tenderloin. **12€ SUPPLEMENT (200g)**

CABRERÉS VEAL

ENTRECOTE **12€ SUPPLEMENT**

Grilled beef entrecote (800 g)

ROASTED LAMB

SHOULDER **8€ SUPPLEMENT**

Lamb shoulder cooked at low temperature with thyme and rosemary. Accompanied with a sauté of potatoes and mushrooms.

DUCK CONFIT

Confit duck leg with red berries sauce and apple compote **5€ SUPPLEMENT**

MONKFISH TAIL

Baked monkfish tail casserole with prawns and clams **5€ SUPPLEMENT**

TO ADD...

TOASTED BREAD PER PERSON,	1,50€
FRENCH FRIES	4,00€
TAKEAWAY BOX & BAG	1,00€
ADDITIONAL DESSERT	5,00€

INCLUDES:

homemade dessert, bread and water.

minimum ½ menu per person.

28€ VAT INCLUDED

1/2 MENU **20€**

please, advise us of food intolerances

www.restaurantalbert.com



MENU

MENU DES FÊTES

HORAIRE DES
MENUS

13h00
16h00



ENTRÉES

SALADE SILET

Salade verte aux coings, ananas, noix,
vinaigrette aux pommes et gratin de chèvre

SAUCISSES RUPIT

Un apéritif composé de saucisses maison de
Rupit, telles que du salchichón, du boudin blanc
et noir, du filet de porc séché et du chorizo.

3€
SUPPLÉMENT

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

Filet de bœuf finement tranché avec
vinaigrette au miel et à la moutarde,
pistaches et copeaux de parmesan

CRÈME DE LÉGUMES

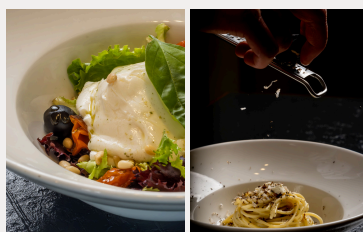
Nous vous suggérons une crème qui varie selon
les meilleurs légumes disponibles au marché. Elle
sera toujours végétarienne. Demandez au serveur/
à la serveuse laquelle est au menu du jour.

SOUPE À L'OIGNON

Soupe de bouillon avec oignons
caramélisés, œuf, pain grillé et fromage

AUBERGINES FARCIES

Aubergines farcies aux légumes (oignon,
poireau, carotte et courgette). Garnies
de parmesan râpé.



BURRATA

Burrata aux tomates cerises cuites au four avec
notre sauce pesto aux noix et pignons de pin.

ASPERGES VERTES

Asperges vertes grillées avec sauce romesco
et pâte d'olives, servies avec des légumes et
une demi-pomme de terre au four

SPAGHETTI À LA SAUCE AU FROMAGE ET À LA TRUFFE

Spaghetti avec une sauce à base d'emmental,
parmesan, fromage bleu et fromage de
chèvre avec une touche de copeaux de truffe.

TOAST À L'ESCALIVADA ET AUX ANCHOIS DE L'ESCALA

Pain grillé aux anchois de L'Escala,
escalivada (légumes rôtis), olives noires et
œuf dur

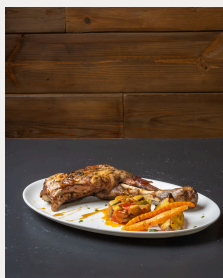
CANNELLONIS DE VIANDE RÔTIE

Les traditionnels, faits maison avec les
meilleurs morceaux de porc, de bœuf et
de poulet, nappés de sauce béchamel
et grillés au four.

CANNELLONIS AUX LÉGUMES

Version végétarienne des cannellonis
traditionnels. La garniture varie selon
les légumes de saison.

PLAT PRINCIPAL



ASSORTIMENT DE VIANDES GRILLÉES

Agneau, mini burger de bœuf, saucisse,
chorizo et poitrine de porc, accompagné
de pommes de terre rôties et de légumes.

½ LAPIN GRILLÉ

Lapin grillé, préalablement cuit au four
à basse température. Servi avec des
pommes de terre rôties.

POULET DE FERME

1/4 de poulet fermier grillé, avec frites

SAUCISSE DE RUPIT

Butifarra maison aux haricots blancs.
(Peut également être servi avec des frites.)

AGNEAU RUPIT

Agneau grillé de production locale. Servi avec
pommes de terre au four et légumes.

CASSEROLE DE QUEUE DE BŒUF AU RATAFIA

Queue de bœuf mijotée à la liqueur de ratafia
et accompagnée de gnocchis sautés au beurre.

PIEDS DE PORC AU FOUR,

Pieds de porc braisés à la sauce
tomate et oignons

JOUES DE PORC

Mijoté au vin noir

MORUE À LA CATALANE

Filet de cabillaud cuit au four sur une crème
et des épinards sautés, des raisins secs et des
pignons de pin



FILET DE BŒUF

Filet de bœuf
Collsacabra grillé. (200 g)

12€
SUPPLÉMENT

ENTRECÔTE DE VEAU DE CABRERÈS

Entrecôte de bœuf grillée (800 g)

12€
SUPPLÉMENT

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE

Épaule d'agneau cuite à basse
température au thym et au romarin.
Accompagné d'un sauté de pommes de
terre et de champignons.

8€
SUPPLÉMENT

CONFIT DE CANARD

Cuisse de canard confitée,
avec sauce aux fruits rouges et
compote de pommes

5€
SUPPLÉMENT

QUEUE DE LOTTE

Casserole de queue de lotte au four
avec crevettes et palourdes

5€
SUPPLÉMENT

POUR AJOUTER...

PAIN GRILLÉ, PAR PERSONNE	1,50€
FRITES	4,00€
BOX & SACHET TAKE AWAY	1,00€
DESSERT SUPPLÉMENTAIRE	5,00€

COMPREND :

dessert maison, pain et eau.

minimum ½ menu par personne.

28€ TVA
INCLUSE

1/2 MENU 20€

www.restaurantalbert.com



МЕНЮ

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

МЕНЮ
РАСПИСАНИЕ

13:00 утра
16:00 часов



ЗАКУСКИ

САЛАТНАЯ БРИТВА

Зеленый салат с айвой, ананасом, орехами, яблочным винегретом и запеченным козым сыром

КОЛБАСКИ РУПИТ

Закуска из домашних колбасок Рупит, таких как сальчичон, белая и черная колбаса, вяленая свиная корейка и чоризо.

3€
ДОБАВКА

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ

Тонко нарезанная говядя вырезка с медово-горчичным соусом, фисташками и стружкой пармезана

КРЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ

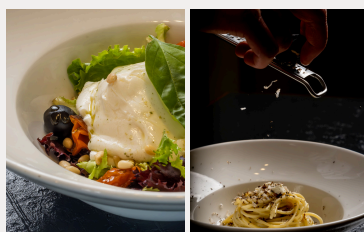
Мы предлагаем крем, который варьируется в зависимости от лучших овощей, доступных на рынке. Он всегда будет веганским. Спросите официанта/официантку, какой из них есть в сегодняшнем меню.

ЛУКОВЫЙ СУП

Суп-бульон с карамелизированным луком, яйцом, поджаренным хлебом и сыром

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Баклажаны, фаршированные овощами (лук, лук-порей, морковь и цуккини). Посыпанные тертым сыром пармезан.



БУРРАТА

Буррата с запеченными томатами «черри» с нашим соусом песто из грецких орехов и кедровых орешков.

ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА

Жареная зеленая спаржа с соусом ромеско и оливковой пастой, подается с овощами и половинкой печеного картофеля

СПАГЕТТИ С СЫРНЫМ СОУСОМ И ТРЮФЕЛЕМ

Спагетти с соусом из сыра Эмменталь, Пармезан, голубого сыра и козьего сыра с добавлением трюфельной стружки.

ТОСТ С ЭСКАЛИВАДОЙ И АНЧОУСАМИ ИЗ Л'ЭСКАЛЫ

Тостовый хлеб с анчоусами из Л'Эскалы, эскаливадой (жареными овощами), черными оливками и сваренным вкрутую яйцом

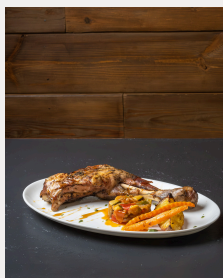
КАННЕЛЛОНИ С ЖАРЕНЫМ МЯСОМ

Традиционные домашние блюда из лучших кусков свинины, говядины и курицы, политые соусом бешамель и запеченные в духовке.

КАННЕЛЛОНИ С ОВОЩАМИ

Вегетарианская версия традиционных каннеллони. Начинка каннеллони варьируется в зависимости от сезонных овощей.

ОСНОВНОЙ КУРС



АССОРТИ ИЗ МЯСА НА ГРИЛЕ

Баранина, мини-бургер из говядины, колбаса, чоризо и свиная грудинка, а также жареный картофель и овощи.

1/2 КРОЛИКА НА ГРИЛЕ

Кролик на гриле, предварительно приготовленный в духовке при низкой температуре. Подается с жареным картофелем.

ФЕРМЕРСКАЯ КУРИЦА

1/4 фермерской курицы на гриле с картофелем фри

КОЛБАСА ИЗ РУПИТА

Домашняя бутифарра с белой фасолью. (Можно также подавать с чипсами.)

РУПИТ ЯГНЕНОК

Местный ягненок на гриле. Подается с печеным картофелем и овощами.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БЫЧЬЕГО

ХВОСТА С РАТАФИЕЙ

Бычий хвост, тушеный с ликером ратафия, подается с ньокки, обжаренными на сливочном масле.

ЗАПЕЧЕННЫЕ СВИНЫЕ НОЖКИ,

Тушеные свиные ножки с томатно-луковым соусом

СВИНЫЕ ЩЕКИ

Тушеный в черном вине

ТРЕСКА ПО-КАТАЛОНСКИ

Запеченное филе трески со сливками и обжаренным шпинатом, изюмом и кедровыми орешками



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

Говяжья вырезка Кольсакабра, приготовленная на гриле. (200 г)

12€
ДОБАВКА

ТЕЛЯЧИЙ АНТРЕКОТ

КАБРЕРЕС

Говяжий антрекот на гриле (800 г)

12€
ДОБАВКА

ЖАРЕНАЯ БАРАНЬЯ

ЛОПАТКА

Лопатка ягненка, приготовленная при низкой температуре с тимьяном и розмарином. Подается с жареным картофелем и грибами.

8€
ДОБАВКА

ДОБАВИТЬ...

ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ НА ЧЕЛОВЕКА,	1,50€
КАРТОФЕЛЬ ФРИ В КОРОБКЕ НА	4,00€
ВЫНОС И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ	1,00€
ДЕСЕРТ В ПАКЕТЕ	5,00€

УТИНОЕ КОНФИ

Утиная ножка конфи с соусом из красных ягод и яблочным компотом

5€
ДОБАВКА

ХВОСТ МОРСКОГО ЧЕРТА

Запеканка из хвоста морского черта с креветками и моллюсками

5€
ДОБАВКА

ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ:

домашний десерт, хлеб и вода.

минимум 1/2 меню на человека.

28€ НАС
ВКЛЮЧЕН

1/2 МЕНЮ 20€

www.restaurantalbert.com



菜单

节日菜单

菜单时间表

下午 1 点
16:00 时

开胃菜

沙拉剃刀

配木瓜、菠萝、坚果、苹果醋和焗山羊奶酪的绿色沙拉

鲁皮特香肠

3欧元

鲁皮特自制香肠的开胃菜，例如salchichón、香肠和黑香肠、腌猪里脊肉和西班牙辣香肠。

菲力牛排

薄切牛里脊肉搭配蜂蜜芥末醋、开心果和帕尔马干酪碎

蔬菜奶油

我们建议根据市场上最好的蔬菜选择不同的奶油。它始终是纯素的。询问服务员今天的菜单上有哪一种。

洋葱汤

配焦糖洋葱、鸡蛋、烤面包和奶酪的肉汤

酿茄子

茄子里塞满蔬菜（洋葱、韭菜、胡萝卜和西葫芦）。上面撒上磨碎的帕尔马干酪。



布拉塔

布拉塔奶酪搭配烤樱桃番茄和我们的核桃和松子香蒜酱。

绿芦笋

烤绿芦笋配罗梅斯克酱和橄榄酱，配蔬菜和半个烤土豆

奶酪酱松露意大利面

意大利面条配以埃曼塔尔奶酪、帕尔马干酪、蓝纹奶酪和山羊奶酪酱，并加少许松露碎。

用 ESCALIVADA 和 L' ESCALA 凤尾鱼烤面包

烤面包搭配 L' Escala 凤尾鱼、escalivada（烤蔬菜）、黑橄榄和煮鸡蛋

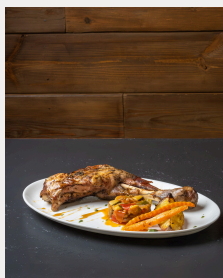
烤肉卷

传统的烤肉采用上好的猪肉、牛肉和鸡肉自制，淋上白汁，然后放进烤箱烤制。

蔬菜烤宽面条

传统意大利宽面条的素食版本。意大利宽面条的馅料会根据当季蔬菜而有所不同。

主菜



什锦烤肉

羊肉、迷你牛肉汉堡、香肠、西班牙辣香肠和五花肉，配以烤土豆和蔬菜。

½ 只烤兔肉

烤兔肉，先在烤箱中低温烤熟。配烤土豆。

农场鸡

1/4 烤农场鸡，配炸薯条

鲁皮特香肠

自制白豆布蒂法拉。（也可搭配薯条食用。）

鲁皮特羊肉

烤制的当地产羊肉。搭配烤土豆和蔬菜。

牛尾砂锅配 RATAFIA

用拉塔菲亚酒炖制的牛尾，搭配用黄油煎制的面疙瘩。

烤猪蹄，

番茄洋葱酱焖猪蹄

猪脸颊肉

黑酒炖

加泰罗尼亚风味鳕鱼

奶油烤鳕鱼片，配以炒菠菜、葡萄干和松子



牛里脊

12欧元

烤 Collsacabra 牛里脊肉。（200 克）^{补充}

CABRERÉS 小牛肉排

12欧元

烤牛肉排骨（800 克）^{补充}

烤羊肩

8欧元

用百里香和迷迭香低温烹制的羊肩肉。配以土豆和蘑菇炒制。^{补充}

添加...

28 欧元

含增值税

1/2 菜单

20 欧元

包括：

自制甜点、面包和水。

每人至少 ½ 菜单。

请告知我们食物不耐受情况

油封鸭

5欧元

油封鸭腿配红莓酱和苹果蜜饯^{补充}

安康鱼尾

5欧元

烤安康鱼尾砂锅配虾和蛤蜊^{补充}

www.restaurantalbert.com