

Entradas

Portobello "La Albertina"



Hongo relleno de compota agridulce, gratinado y acompañado de camarones al tequila

\$ 220

Tacos de Arrachera

Tres tacos de arrachera a la parrilla, acompañados de frijoles refritos, guacamole y pico de gallo

\$ 165

Tacos de Camarón

Tres tacos de camarón rellenos de salteado de frijol negro y grano de elote, flameados con el toque especial del chef

\$ 145

Tacos de Pescado

Tres tacos de pescado bañados en salsa gabardina, acompañados de salsa tártara y pico de gallo

\$ 130

Mollejas al Vino Tinto

Mollejas de res fritas en aceite de olivo, ajo y chile guajillo, salteadas con vino tinto

\$ 150

Chalupas poblanas

Las tradicionales con el toque especial de La Albertina

\$ 55

Quesadillas de Marlín

Suculenta combinación de pescado, frijol y elote, aderezada con el toque especial del Chef

\$ 140

Tabla de quesos

Exquisita combinación de quesos y carnes frías

\$ 420

Queso Fundido

Tradicional

\$ 105

Con Chistorra

\$ 145



Ensaladas

Tres Estaciones

Mezcla de lechugas con una reducción de vinagre balsámico, acompañadas de fresas y almendras con queso roquefort.

\$ 160

Bali

Rollos de lechuga rellenos de requesón con cinturones de jamón, bañados en una vinagreta de naranja y espolvoreados de nuez de la india

\$ 145

Ensalada del Chef

Fina cama de lechuga aderezada con aceites, mezclada con faja de pollo, jamón y una exquisita combinación de quesos selectos

\$ 145

César



Tradicional ensalada con lechuga fresca, crotones y su clásico aderezo

\$ 100



Sopas

Sopa del día

Con ingredientes de temporada

\$ 60

Fideo Seco

Fideo acompañado de aguacate y queso de cabra

\$ 65

Consomé de camarón

Nuestra versión de la clásica receta

\$ 155

Crema de Cuitlacoche

Nuestra combinación especial de grano y hongo de elote, haciendo un contraste de colores con un abanico de quesos frescos

\$ 115

Sopa de cebolla



La clásica receta al estilo francés con el toque especial de "La Albertina"

\$ 120

Crema de Tres Quesos

Suculenta combinación de quesos selectos con un toque de vino blanco, coronado de queso parmesano

\$ 150

Jugo de Carne



Nuestra versión estilo "La Albertina"

\$ 110

Crema de Cilantro con Manzana

Rodajas de manzana caramelizada al vino blanco, sumergidas en una deliciosa crema de cilantro

\$ 120

Sopa de Mariscos

Combinación de frutos del mar

\$ 195

Pastas

Spaghetti Bolognesa

Bañado en salsa bolognesa, espolvoreado de queso parmesano

\$ 115

Spaghetti Tres Quesos

Combinación de quesos y vino blanco

\$ 130

Spaghetti al Ajillo con Camarones

Deliciosa pasta salteada con mantequilla y acompañada con chile guajillo, camarones t espolvoreada con queso parmesano

\$ 180

Al Gusto

En Salsas

\$ 135

Con Carnes y Mariscos

\$ 215

Fetuccini con Mariscos

Mezcla de mariscos flameados, cubiertos con la salsa especial del Chef

\$ 205

"La Albertina"



Mezcla de camarón, almeja y mejillón, salteados y flameados al mojo de ajo, bañados con una salsa cremosa especialidad del Chef

\$ 225

Pasta Mar y Tierra

Combinación de ave, arrachera y frutos del mar, servidos en una cama de spaghetti salteado con pimienta morrón, champiñón y grano de elote

\$ 235





Camarones (270 g)

Empanizados

Los tradicionales acompañados con ensalada de la casa y arroz

\$ 260

Al Mojo de Ajo

Receta clásica con el toque especial del Chef

\$ 260

A la Diabla

Nuestra versión especial acortejada con ensalada de la casa y arroz

\$ 260

Camarones a la Tocineta

Envueltos en tocino, sobre un espejo de salsa poblana, acompañados de arroz

\$ 260

Hawaianos

Cubiertos de coco rallado, acompañados de un aro de piña y arroz sobre un espejo de salsa agridulce con un toque picante

\$ 260

Al Tamarindo

Camarones salteados con una salsa dulce y picante, montados sobre un nido de papa frita

\$ 260

Coctel de Camarón

Chico	Mediano	Grande / Campechano
\$ 90	\$ 125	\$ 165

Pulpos (150 g)

Encebollados

Suculenta combinación de pulpo u cebolla sobre una cama de arroz

\$ 205

A la Diabla

Bañados en salsa diabla y montados en una cama de arroz

\$ 205

Al Ajillo

La receta clásica sobre una cama de arroz

\$ 205

A la Gallega

Los tradicionales, encebollado con aceite de olivo y chile picado

\$ 205

Pescados

Filete a la plancha (100g)

Acompañado de vegetales y arroz

\$ 130

Filete Empanizado (100g)

Acompañado de ensalada de la casa y arroz

\$ 130

Filete al Ajillo (100g)

Acompañado de ensalada de la casa y arroz

\$ 130

Mojarra al Mojo de Ajo o al Ajillo (500g)

Montada sobre cama de Lechuga y jitomate

\$ 250

Mojarra Empapelada, Frita o a la Diabla (500g)

Montada sobre cama de lechuga y jitomate

\$ 245

Mojarra rellena de Mariscos (500g)

Rellena de Camarón, pulpo, surimi y vegetales

\$ 340

Salmón a la Plancha

Servido con arroz y verduras

\$ 255

Salmón en Salsa de Cítricos

Montado sobre una cama de arroz y aderezado con una salsa cítrica especialidad del chef

\$ 255

Salmón en Salsa de Toronja

Montado sobre una cama de arroz y aderezado con una salsa de toronja

\$ 285

Salmón Tropical

Empanizado en coco, montado en un espejo de piña colada, acompañado con una calabaza rellena de requesón con un toque de picante

\$ 285

Salmón Vista a Sol

Servido con aderezo de mango, acompañado de espinacas al gratín

\$ 285



Carpaccio de Salmón o Atún

Delgadas láminas de su elección, aderezadas con el toque de la casa

\$ 267

Sashimi de Atún

Marinado en vinagreta de la casa y montado sobre una cama de pepino

\$ 250

Atún al Chiltepín

Acompañado de ensalada de la casa

\$ 250

Atún en Salsa de Soya

Servido con una reducción de salsa de soya y acompañado de vegetales salteados

\$ 280

Atún Glaceado

Cocinado en su jugo, espolvoreado con hierbas y un toque de vino blanco y acompañado con vegetales glaceados

\$ 280



Aves

Pechuga Florestier (200g)

Rellena de huitlacoche, montada sobre un espejo de crema poblana, acompañada de verduras a la mantequilla y arroz

\$ 180

Pechuga Grill (200g)

Flameada con whiskey, sobre una cama de espinacas y acompañada de verduras a la mantequilla y arroz

\$ 140

Pechuga Cordon Bleu (200g)

Con un centro de queso amarillo y jamón, bañada en salsa de almendras y acompañada de verduras a la mantequilla y arroz

\$ 190

Mole Poblano (200g)

Receta clásica del Estado de Puebla con el toque especial de "La Albertina"

\$ 190

Milanesa de Pollo (150g)

Receta especial "La Albertina" acompañada de ensalada de la casa y frijoles refritos

\$ 140

Pollo a la Mostaza (200g)

Bañado en una deliciosa salsa de mostaza, acompañado de puré de manzana

\$ 155

Carnes

Milanesa de Res (100g)

Receta especial "La Albertina" acompañada de ensalada de la casa y papas a la francesa

\$ 155

Costilla Roast Beef (175g)

Acompañada de frijoles refritos y rajas poblanas

\$ 185

Oreja de Elefante (175g)

La tradicional milanesa de cerdo acompañada de lechuga, guacamole y papas a la francesa

\$ 205

Sábana Invierno (150g)

Cubierta con frijoles refritos, salsa verde y queso gratinado

\$ 195

Taja de Arrachera (150g)

Delicioso platillo especialidad de "La Albertina", montado en tortilla de harina con queso gratinado, cebolla y pimientos salteados, acompañado de frijoles charros y guacamole

\$ 265

Pecho de ternera (350g)

Al chiltepín, al cacahuete o al natural

\$ 315

Chamorro de Cerdo (900g)

A la mostaza, al mojo de ajo, a la diablo, al chiltepín o al ajillo, acompañado de papas a la francesa y guacamole

\$ 300

Parrillada Especial "La Albertina"

Exquisita combinación de T-Bone o Beefe, costilla de cerdo en salsa BBQ, camarones empanizados, camarones a la diablo y pechuga grill, acompañada de espinacas al gratín y pimiento morrón relleno de queso

T-Bone

\$ 1315

Beefe

\$ 1100



Garantía La Albertina

Cortes

Arrachera (250g)
\$ 320

New York (300g)
\$ 360

Rib Eye (300g)
\$ 390

Beefe de Chorizo (400g)
\$ 465

T-Bone (550g)
\$ 495

*Por 45 pesos más, puede disfrutar de cualquier corte en presentación norteña



Filetes

Filete en Costra de Café (200g)
Cubierto con costra de café y vegetales a la mantequilla
\$ 255

Filete Roquefort (200g)
A la parrilla, bañado en salsa roquefort con tapas de hojaldre
\$ 290

Filete a la Tampiqueña (150g)
Tradicional platillo mexicano
\$ 255

Filete al Balsámico (200g)
Bañado en salsa de balsámico, acompañado con papas a las finas hierbas
\$ 255

Filete al Jerez (200g)
Medallones acompañados con vegetales a la mantequilla y puré de papa
\$ 255

Filete Mignon (200g)
Salsa tradicional, acompañado de puré de papa
\$ 255

Filete en salsa de frambuesa y chipotle (200g)
Bañado en salsa de frambuesa con un toque de la casa, acortejado de vegetales a la mantequilla
\$ 290

Filete Tres en Uno Europeo (200g)
Combinación de mar y tierra en una salsa de pimientas al jerez, acompañada de puré de papa y vegetales a la mantequilla
\$ 290

Filete con Tuétano (200g)
En hierbas finas, acompañado con puré de papa y una caña de tuétano en mantequilla de ajo
\$ 290

Carpaccio de Filete
Delgadas láminas de su elección, aderezadas con el toque de la casa
\$ 267