

# 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**

<b>Chico</b>	<b>Mediano</b>	<b>Grande / Campechano</b>
<b>\$ 90</b>	<b>\$ 125</b>	<b>\$ 165</b>

## *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