

Entradas

Portobello "La Albertina"

Relleno de compota agridulce, gratinado y acompañado de camarones

\$ 230

Tacos de Arrachera

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

\$ 170

Tacos de Camarón

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

\$ 170

Tacos de Pescado estilo Ensenada

Tres tacos de combinación de filete de pescado y camarón en tempura, aderezo de chipotle y ensalada de col morada, acompañados de guacamole

\$ 170

Mollejas al Vino Tinto

Fritas en aceite de olivo, ajo y chile guajillo, salteadas con vino tinto

\$ 180

Huesos de Tuétano

Dos piezas de tuétano preparado con la receta de la casa

\$ 190

Chalupas Poblanas

Las tradicionales con el toque especial de La Albertina

\$ 55

Tabla de Quesos

Exquisita combinación de quesos y carnes frías

\$ 500

Queso Fundido

Tradicional

\$ 105

Con Chistorra

\$ 155

Tapas de Jamón Serrano

Cuatro tapas con jamón serrano, frambuesa y melón

\$ 110

Carpaccio

Láminas de su elección, aderezadas con el toque de la casa

Salmón

\$285

Filete

\$275



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

\$ 155

Ensalada del Chef

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

\$ 155

César "La Albertina"

Tradicional ensalada con lechuga fresca, crotones y su clásico aderezo con el toque especial de la casa

\$ 150

Ensalada de Frutos Rojos

Mix de lechugas con frutos rojos de temporada, praliné de nuez, reducción de balsámico, queso crema y jamón serrano

\$ 165

Ensalada al Gusto

Mezcla de vegetales aderezada

\$ 155

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

\$ 120

Sopa de Cebolla



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

\$ 150

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"

\$ 120

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

\$ 205

Pastas

Spaghetti Bolognesa

Bañado en salsa bolognesa, espolvoreado de queso parmesano

\$ 125

Spaghetti Tres Quesos

Combinación de quesos y vino blanco

\$ 150

Spaghetti al Ajillo con Camarones

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

\$ 185

Al Gusto

En Salsas

\$ 140

Con Carnes o Mariscos

\$ 255

Fetuccini con Mariscos

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

\$ 220

"La Albertina"



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

\$ 230

Pasta Mar y Tierra

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

\$ 250





Pulpos (150 g)

Encebollados

Suculenta combinación de pulpo y cebolla sobre una cama de arroz

\$ 230

Al Ajillo

La receta clásica sobre una cama de arroz

\$ 230

A la Gallega

Los tradicionales, encebollado con aceite de olivo y chile picado

\$ 230

Camarones (270 g)

Empanizados

Los tradicionales acompañados con ensalada de la casa y arroz

\$ 295

Al Mojo de Ajo o al Ajillo

Receta clásica con el toque especial del Chef

\$ 295

A la Diabla

Nuestra versión especial acortejada con ensalada de la casa y arroz

\$ 295

Camarones a la Tocineta

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

\$ 295

Hawaianos

Salteado de camarones con jamón, tocino, cebolla y piña, gratinados con un toque de vino blanco

\$ 295

Al Tamarindo

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

\$ 320

Camarones al Coco

Rellenos de queso crema, en costra de coco, acompañados de salsa de mango y ensalada de la casa

\$ 295

Coctel de Camarón

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

Pescados

Filete a la plancha (100g)

Acompañado de vegetales y arroz

\$ 135

Filete Empanizado (100g)

Acompañado de ensalada de la casa y arroz

\$ 135

Filete al Ajillo (100g)

Acompañado de ensalada de la casa y arroz

\$ 175

Filete empapelado

Con salteado de pimientos, cebolla, jitomate y champiñones, con un toque de vino blanco y al gratín

\$ 175

Filete yucateco

Empanizado acompañado de un salteado de cubos de mango y salsa Xnipec

\$ 175

Filete relleno de mariscos

Relleno de camarón, pulpo, mejillón en picadillo receta de la casa, guarnicionado con arroz y ensalada de la casa

\$ 245

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

Montada sobre cama de Lechuga y jitomate

\$ 300

Mojarra Frita (500g)

Montada sobre cama de lechuga y jitomate

\$ 265

Salmón a la Plancha

Servido con arroz y verduras

\$ 285

Salmón en Salsa de Cítricos

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

\$ 285



Salmón a la parrilla

Acompañado de vegetales a la parrilla y cous cous

\$ 285

Salmón en costra de amaranto

Relleno de queso crema, con aderezo de chipotle en costra de amaranto servido con salsa de limón

\$ 305

Salmón en Salsa de Toronja

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

\$ 305

Salmón Tropical

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

\$ 305

Salmón Vista a Sol

Servido con aderezo de mango, acompañado de espinacas al gratín

\$ 305

Aves

Pechuga Florestier (200g)

Rellena de huitlacoche, bañada en crema poblana, acompañada de verduras a la mantequilla y arroz

\$ 195

Pechuga Grill (200g)

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

\$ 145

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

\$ 205

Mole Poblano (200g)

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

\$ 205

Milanesa de Pollo (150g)

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

\$ 145

Pollo a la Mostaza (200g)

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

\$ 170



Carnes

Milanesa de Res (100g)

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

\$ 170

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

\$ 210

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

\$ 280

Pecho de ternera (350g)

Al chiltepín, al cacahuete o al natural

\$ 325

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

\$ 350

Hamburguesa "La Albertina" (200g)

Pan hecho en casa, aderezo mil islas, cebolla caramelizada, lechuga, jitomate, queso mozzarella y queso americano, servida con papa gajo

Con Tocino

\$195

BBO

Salchicha y Salsa BBO

\$220

Hawaiana

Piña y Tocino

\$220

Cortes

Arrachera (250g)
\$ 320

New York (300g)
\$ 390

Rib Eye (300g)
\$ 415

Beefe de Chorizo (400g)
\$ 480

T-Bone (400g)
\$ 500

*Por 50 pesos más, puede disfrutar de cualquier corte en presentación norteña

T-Bone en salsa de Espinaca (400g)
Aderezado con un toque de hierbas al tuétano y montado en una cama de salsa de espinaca
\$ 515

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 (550g) **Beefe** (400g)
\$ 1325 \$ 1200

Filetes

Filete en Costra de Café (200g)
Cubierto con costra de café y vegetales a la mantequilla
\$ 275

Filete Roquefort (200g)
A la parrilla, bañado en salsa roquefort con tapas de hojaldre
\$ 300

Filete a la Tampiqueña (150g)
Tradicional platillo mexicano
\$ 275

Filete al Balsámico (200g)
Bañado en salsa de balsámico, acompañado con papas a las finas hierbas
\$ 275

Filete al Jerez (200g)
Medallones acompañados con vegetales a la mantequilla y puré de papa
\$ 300

Filete Mignon (200g)
Salsa tradicional, acompañado de puré de papa
\$ 300

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
\$ 300

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
\$ 330

Filete con Tuétano (200g) 
En hierbas finas, acompañado con puré de papa y una caña de tuétano en mantequilla de ajo
\$ 330

Filete en Salsa de Tres Chiles y Cacao (200g)
Salsa de tres chiles a elección de la casa con un toque de mezcal, una gordita tetela rellena de requesón y ensalada estilo mitla
\$ 300

