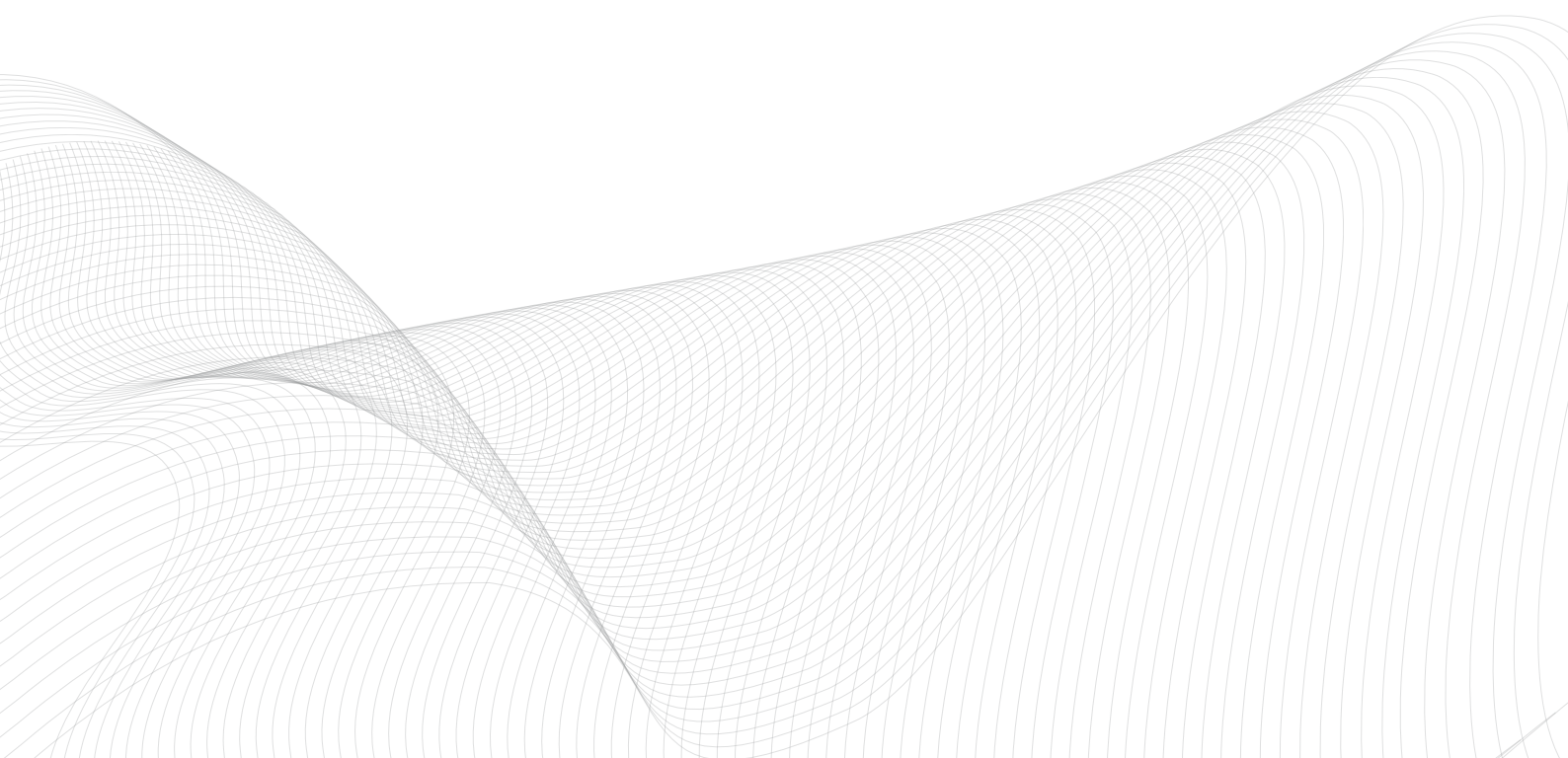




ENTRANTES FRÍOS ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

•1 Ensalada con queso de cabra y nueces

Salade au fromage de chevre et noix

Goats chesse and walnuts salad

10,90

•2 Ensalada César

Salade Cesar

Caesar Salad

10,70

•3 Ensalada de langostinos con aguacate
y vinagreta de manzana

Salade de crevettes et avocats a la vinaigrette de pomme

Shrip and avocado salad with apple vinaigrette

12,50

•4 Jamón ibérico de bellota

Jambón Iberique Superior

Iberian "Bellota" ham

22,30

•5 Gazpacho (Sólo temporada)

Gazpacho (ete seulement)

Gazpacho (summer season only)

7,80

•6 Mi-cuit de foie

Foie mi-cuit

Mi-cuit de foie

16,30

•7 Carpaccio de ternera sellado
con pimienta negra

Carpaccio de viande sautee au poivre noir

Salted beef carpaccio with black pepper

13,80

•8 Tartar de salmón

Tartare de saumon

Salmon tartar

18,50



www.dalbert.es

10% de I.V.A. incluido / 10% taxes inclus / 10% VAT included

ENTRANTES CALIENTES

ENTREES CHAUDES / HOT STARTERS

- 9** Sopa de cebolla
Soupe aux oignons
Onion soup
7,80
- 10** Sopa Mediterránea
Soupe Mediteranee
Mediterranean soup
10,40
- 11** Mejillones marinera o al vapor
Moulle a la marinier ou vapeur
Fisherman's style mussels or steamed
12,50
- 12** Gambas a la plancha
Crevettes Grilles
Grilled prawns
21,50
- 13** Pastel de verduras gratinado con piñones
Gâteau de legumes gratiné avec pignons
Vegetablen pie topped with pine nuts
10,80
- 14** Croquetas de jamón (6Und.)
Croquettes de jambon
Ham croquette
12,80
- 15** Calamares a la andaluza
Calamars a l'andalusa
Squids at "Andaluza" style
12,80
- 16** Chipirones a la plancha o fritos
Petit Calamars Grillés ou frits
Grilled or fried baby squid
12,70
- 17** Almejas a la marinera
Palourdes a la mariniere
Fisherman's style clams
22,40
- 18** Berberechos a la plancha
Coques Grilles
Grilled cockles
16,80



11



12



13



16



17



18

www.dalbert.es

10% de I.V.A. incluido / 10% taxes inclus / 10% VAT included

ARROCES / RIZ / RICES

- 19** Fideuá
Fideuá
Catalan Noodles
13,50
- 20** Arroz de verduras de temporada
Riz aux légumes de saison
Rice with season vegetables
14,80
- 21** Paella Marinera
Paella marinière
Seafood Paella
14,80
- 22** Arroz meloso de cangrejo azul
Riz cremeux de crabe bleu
Thick Rice with blue crab
14,80
- 23** Arroz negro
Riz noir
Black rice
14,20
- 24** Arroz caldoso de Cigalitas
Riz cremeux d'écrevisses
Creamy crayfish rice
14,80
- 25** Arroz meloso de Bogavante
Paella de homard
Lobster Paella
23,30



19



24



21



23



25

www.dalbert.es

Minimo 2 personas, precio por ración
Minimum 2 personnes, prix par ration
Minimum 2 people, price per portion

10% de I.V.A. incluido / 10% taxes inclus / 10% VAT included

NUESTRAS PIZZAS / NOS PIZZAS

OUR PIZZAS

•26 Pizza Margarita
12,70

•27 Pizza Vegetariana (pimiento verde, cebolla, champiñones y calabacín)
Pizza Vegetarienne (poivron vert, oignon, champignons et courgettes)
Vegetarien Pizza (green pepper, onion, mushrooms and zucchini)
13,90

•28 Pizza de Jamón (jamón dulce, tomate y mozzarella)
Pizza de Jambon (jambon, tomate et mozzarella)
Ham Pizza (ham, tomato and mozzarella)
13,90

•29 Pizza Salou (atún, cebolla, pimiento rojo, tomate y mozzarella)
Pizza Salou (thon, oignons, le poivron rouge, tomate et mozzarella)
Salou Pizza (tuna, onions, red pepper, tomato and mozzarella)
13,90

•30 Pizza 5 Quesos (parmesano, roquefort, emmental, mozzarella y gorgonzola)
Pizza 5 Fromages (parmesan, roquefort, emmental, mozzarella et gorgonzola)
5 Cheese Pizza (parmesan, roquefort, emmental, mozzarella and gorgonzola)
13,90

•31 Pizza Calzone (champiñones, jamón y huevo)
Pizza Calzone (champignons, jambon et oeufs)
Calzone Pizza (mushrooms, ham and egg)
13,90

•32 Pizza Tropical (jamón, piña, mozzarella y tomate)
Pizza Tropicale (jambon, ananas, mozzarella et tomate)
Tropical Pizza (ham, pineapple, mozzarella and tomato)
13,90

•33 Pizza D'albert (boloñesa y champiñones)
Pizza d'Albert (bolognaise et champignons)
Pizza d'Albert (bolognese and champignons)
14,50

•34 Pizza Peperoni (peperoni, tomate y mozzarella)
Pizza Peperoni (pepperoni, tomate et mozzarella)
Peperoni Pizza (pepperoni, tomato and mozzarella)
13,90

•35 Pizza 4 Estaciones (jamón, alcachofas, champiñones y olivas)
Pizza 4 Saisons (jambon, les artichauts, champignons et olives)
4 Seasons Pizza (ham, artichokes, mushrooms and olives)
13,90

•36 Pizza de bacón (bacón, cebolla y champiñones)
Bacon pizza (bacon, l'oignon et champignons)
Pizza au bacon (bacon, onion and mushrooms)
13,90

Suplemento / Suplement / *Additional Topping*
0,95



www.dalbert.es

NUESTRAS PASTAS / NOS PATTES
OUR PASTAS

Celiacos / Coeliaque



Celiacos / Coeliaque

Pasta Seca / rate / Dry pasta



Espaguetti



Tagliatelle



Tortiglioni

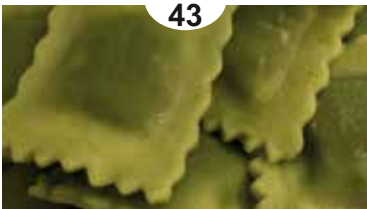
Pasta Rellena / Pâte Farce / Stuffed pasta



Lasaña de carne
Lasagne à la viande
Meat Lasagna



Tortillioni de ternera
Tortillioni de boeuf
Beef Tortillioni



Cannoncini
- Espinacas, ricotta y Grana Padano
- Spinach, ricotta and Grana Padano



Canelonni



Raviolacci
- De provolone y cebolla caramelizada
- Provolone et oignons confits
Provolone and crystallized onions

NUESTRAS SALSAS / NOS SAUCES / OUR SAUCES

Peperoncino
e gamberi

Ajo, aceite de oliva, gambas y guindillas 14,30
Ail, huile d'olive et crevette
Garlic, olive oil, prawn and chilli peppers

Funghi

Crema y setas / Crème et champignons / Wild mushrooms and cream 14,30

Pesto

Albahaca, piñones y parmesano 14,30
Basilic, pignons de pin et parmesan / Basil, pine nuts and parmesan

Carbonara

14,30

Boloñesa

Bolognaise 14,30

Crema de Salmón

Crema de leche y salmón / Crème de lait et saumon / Cream of milk and salmon 14,20

4 quesos

4 fromages / 4 cheese 14,30

Amatriziana

Tomate, bacon y cebolla / Tomato, le lard et l'oignon / Tomato, bacon and cebolla 14,30

Canelones

Ternera, cerdo y pollo / Boeuf, porc et poulet / Beef, pork and chicken 13,00

Lasaña de carne

Lasagne á la viande / Meat lasagna 14,20

10% de I.V.A. incluido / 10% taxes inclus / 10% VAT included

CARNES / VIANDES / MEATS

- 46 Pechugas de pollo a la brasa con crema de queso
Blancs de poulet a la braise avec sauce de fromage
Grilled chicken breast with cheese sauce
13,80
- 47 Solomillo Ibérico con dos salsas
Filet ibérique avec deux sauces
Iberian filet steak in two sauces
14,70
- 48 Escalopa Milanesa
Escaloppa a la milanaise
Milanais style escalope
16,20
- 49 Entrecotte al Roquefort o a la pimienta verde
Entrecôte au poivre vert ou roquefort.
Entrecot al roquefort or green pepper
18,20
- 50 Tartar
Steak tartare
Steak tartar
22,80
- 51 Bistec a la plancha o a la pimienta verde
Bistec grillée ou au poivre vert
Grilled steak or in green pepper sauce
13,80
- 52 Solomillo de ternera con crema de setas, 225grs.
Filet mignon à la crème de champignons
Beef sirloin with mushroom cream
23,00
- 53 Chuleta de ternera a la brasa, 500g (+5€)
Côte de veau grille 500g
Grilled beef chop 500g
24,30
- 54 Chuletas de cordero
Côtelettes de mouton
Lamb Chops
16,80



www.dalbert.es

10% de I.V.A. incluido / 10% taxes inclus / 10% VAT included

PESCADO / POISSON / FISH

•55 Bacalao a la brasa con verduritas

Morue grillée au légumes

Grilled cod with vegetables

18,80

•56 Dorada a la brasa

Daurade grillée

Grilled sea bream

18,80

•57 Crujiente de Lubina relleno de ceps y langostinos

Loup croustillant aux champignons et aux crevettes

Crispy sea bass with mushrooms and prawns

19,80

•58 Bogavante a la plancha

Homard grillée

Grilled lobster

28,00

•59 "Suquet" de rape con almejas

Suquet de lotte aux Palourdes

Monkfish souque with clams

23,50

•60 Lenguado a la naranja o a la plancha

Sole a 'Orange ou grillée

Grilled sole or Orange style

23,50

•61 Rodaballo a la plancha

Turbot grillée

Grilled turbot

21,50

•62 Parrillada de marisco

(sepia, gambas, langostinos, chipirones, mejillones, navajas, almejas y caracoles)

Fruits de mer

(la seiche, les crevettes, les crevettes royales, les chipirons, les moules, les couteaux, les coquilles, les escargots)

Grilled seafood

(cuttlefish, prawns, king prawns, squid, mussels, razor, clams and snails)

48,00



www.dalbert.es

10% de I.V.A. incluido / 10% taxes inclus / 10% VAT included

MENU

[25,00]
IVA INCLUIDO

PRIMEROS PLATOS

ENSALADA CÉSAR
ENSALADA DE QUESO DE CABRA (+ 1,50 €)
PASTEL DE VERDURAS GRATINADO CON PIÑONES
GAZPACHO (SÓLO TEMPORADA)
MI-CUIT DE FOIE (+ 1,50 €)
SOPA DE CEBOLLA
CARPACCIO DE TERNERA SELLADO A LA PIMIENTA NEGRA
MEJILLONES A LA MARINERA
CALAMARES A LA ANDALUZA
CANELONES
SPAGHETTI BOLOÑESA

SEGUNDOS PLATOS

BISTEC A LA PLANCHA O PIMIENTA VERDE
SOLOMILLO LBÉRICO CON DOS SALSAS
PECHUGAS DE POLLO A LA BRASA CON CREMA DE QUESO
CHULETA DE TERNERA A LA BRASA 500G (+5,00 €)
ENTRECOTTE A LA PIMIENTA O ROQUEFORT (+ 2,50 €)
DORADA A LA BRASA
MERLUZA A LA ROMANA O PLANCHA
PIZZA AL GUSTO
FIDEUÁ
PAELLA MARINERA (+ 2,00 €)
ARROZ CALDOSO CON CIGALITAS (+ 2,00 €)
ARROZ MELOSO DE CANGREJO AZUL (+ 2,00 €)

POSTRES

FRUTA DEL TIEMPO
SORBETE DE LIMÓN O MANDARINA
CREMA CATALANA
PROFITEROLES CON CHOCOLATE FONDANT
HELADO VARIADO
TARTA DE QUESO

BOTELLA DE VINO O SANGRÍA O AGUA Y PAN INCLUIDO

NOTA: BOTELLA DE VINO POR CADA 2 PAX O UNA CONSUMICIÓN POR MENÚ, LOS ARROCES Y FIDEUA MINIMO 2 PAX

FIN DE SEMANA Y FESTIVOS + 3€





MENU



[25,00]
VAT INCLUDED / TVA INCLUSE

ENTRÉES / STARTERS

SALADE CESAR / CAESAR SALAD

SALADE DE FROMAGE CHEVRE (+ 1,50€) / GOAT CHEESE SALAD (+1,50)

GÂTEAU DE LEGUMES GRATINÉ AVEC PIGNONS / VEGETABLE FLAN TOPPED WITH PINE NUTS

GAZPACHO (SEULEMENT SAISON) / GAZPACHO (SEASON ONLY)

MI-CUIT DE FOIE (+ 1,50 €)

SOUPE DE L'OGNIONS / ONION SOUP

CARPACCIO DE VIANDE AU POIVRE NOIR / SALTED BEEF CARPACCIO WITH BLACK PEPPER

MOULLE A LA MARINIÈRE / FISHERMAN'S STYLE MUSSELS

CALAMARS A L'ANDALUSA / SQUIDS AT "ANDALUZA" STYLE

CANELLONI / CANNELLONI

SPAGHETTI BOLOGNAISE / SPAGUETTI BOLOGNAISE

BISTEC GRILLÉE OU PEUVRE VERT / GRILLED STEAK OR GREEN PEPPER SAUCE

FILET IBERIQUE AVEC DEUX SAUCES / IBERIAN FILET STEAK WITH TWO SAUCES

BLANCS DE POULET A LA BRAISE AVEC SAUCE DE FROMAGE / GRILLED CHICKEN BREAST WITH CHEESE SAUCE

LES CÔTELETTES DE VEAU GRILLE 500G / GRILLED BEEF CHOP 500G (+5€)

ENTRECÔTE AU POIVRE VERT OU ROQUEFORT / STEAK WITH GREEN PEPPER OR ROQUEFORT (+ 2,50 €)

DAURADE GRILLÉE / SEA BREAM GRILLED

MERLU ROMAINE OU GRILLÉE / GRILLED HAKE OR ROMAN STYLE

PIZZA AU CHIOX / PIZZA OF YOUR CHOICE

FIDEUA / CATALAN NOODLES

PAELLA MARINERE / SEAFOOD PAELLA (+ 2,00 €)

RIZ AUX ECRESSSES / RICE WITH DUBLIN BAY PRAWNS (+ 2,00 €)

RIZ CREMEUX DE CRABE BLEU / THICK RICE WITH BLUE CRAB (+ 2,00 €)

FRUIT / FRUITS

MANDARIN OU LEMON SORBET / MANDARIN OR LEMON SORBET

CREME CATALANA / CATALAN CREAM

PROFITEROLES AU CHOCOLAT FONDANT / PROFITEROLES WITH CHOCOLATE FONDANT

GLACES VARIEES / VARIED ICE CREAM

BOTTLE OF WINE OR SANGRIA OR WATER AND BREAD INCLUDED

BOUTEILLE DE VIN OU SANGRIA OU EAU ET PAIN INCLUS

NOTE: BOTTLE OF WINE FOR EVERY 2 PAX OR ONE DRINK PER MENU, RICE AND FIDEUA MINIMUM 2 PAX

REMARQUE: BOUTEILLE DE VIN POUR 2 PERSONNES OU UNE BOISSON PAR MENU, RIZ ET FIDEUA MINIMUM 2 PERSONNES

SUPPLÉMENT DE WEEK-END ET FÊTES / SUPPLEMENT WEEKEND AND HOLIDAYS 3€



PLATS / MAIN COURSES

DESSERTS