

ALBARIZA



ALBARIZA

Selección de vinos por copa

Vinos blancos

Tinaja, Bodegas Volver, Tierra de Castilla. Macabeo	3,50
Finca Rio Negro, Tierra de Castilla. Gewurztraminer.	3,50
Leirana, Forjas del Salnés, Rias Baixas. Albariño.	4,40
El Castro de Valtuille, Castro Ventosa, Bierzo. Godello.	5,10
Quinta Apolonia, Belondrade, Castilla León. Verdejo.	6,20
Castes Brancas, Viña Mein. Ribeiro. Treixadura y más.	6,20
Vidueños, Artifice. Ycoden-Daute-Isora Albillo, Gual, Marmajuelo, Listán Blanca.	6,90
Monopole Clásico Reserva, Cvne. La Rioja. Viura, Palomino	6,20
Mariquilla, Santiago Jordi. Cadiz. Palomino.	5,20
Louis Latour. Chablis, Borgoña, Francia. Chardonnay	8,20
Gentil, Hugel. Alsacia, Francia. Pinot Blanc y más.	3,70
Marc Brédif, Vouvray, Loira. Chenin Blanc	5



ALBARIZA

Selección de vinos por copa

Vinos tintos

Fundamentalista, Finca Sandoval. Manchuela. Bobal y más.	3,60
Selección, Manuel Manzaneque. Tierra de Castilla. Cencibel, Garnacha y Bobal.	3,50
La Bastida, Lindes de Remelluri. Rioja. Tempranillo	5,10
Cuatro del Cuatro, Viña Zorzal. Navarra. Graciano.	5
Pruno, Villacreces. Ribera del Duero. Tempranillo.	4
Dido, La Universal. Montsant. Garnacha, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.	5,20
Pétalos del Bierzo, Descientes de J. Palacios. Bierzo. Mencia.	5,10
Microcósmico, Frontonio. Valdejalón. Garnacha.	4,30
Vinista, Pedro Parra. Valle de Itata, Chile. País.	6,80
Jacobins, Louis Jadot. Bourgogne Pinot Noir.	7,50
El Enemigo, Aleanna. Mendoza, Argentina. Malbec.	6,70
Langhe Bompè, Borgogno & Figli. Langhe, Italia. Barbera.	8,10



ALBARIZA

Selección de vinos por copa

Vinos espumosos

Brut Réserve, Taittinger. Champagne. Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier.	12
De Nit Rosado, Raventós i Blanc. Cava Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Monastrell.	6,50
Brut Nature Reserva, At Roca, Cava. Macabeo y Xarel-lo	6,50
Piu Piu, Fio Wines, Mosela, Alemania. Riesling. Pet Nat	5,80

Vinos Generosos

Manzanilla, de la Riva, Sanlúcar de Barrameda. Manzanilla. Palomino	5,20
Viña Corrales, San Francisco Javier, Sanlúcar de Barrameda Fino. Palomino	5,30
Classic, Fernando de Castilla. Jerez Oloroso. Palomino	6,50
Tio Diego, Valdespino. Jerez Amontillado. Palomino	6,50
Dos Cortados, Williams Humbert. Jerez VOS. Palo Cortado. Palomino	9,50



IVA incl.

ALBARIZA

Selección de vinos por copa

Orange

Nauda, Alonso y Pedrajo. Rioja. 5,50
Viura y Sauvignon Blanc

Clarete

Lara O, Luthier, Ribera del Duero 5,20
Garnacha, Tempranillo, Albillo. Mayor

Dulces

Ruby, Niepoort, Porto 4,60
Touriga Nacional y otras

Château Violet-Lamonthe. Sauternes, Francia 9,50
Semillon, Sauvignon Blanc.



IVA incl.

ALBARIZA

Recomendaciones del día

*Caviar Riofrío Ecológico, Naccarii, lata de 15 g.	45
Ostra Gillardeau, N°2	4,50
Acompañamiento para Ostras	1
Crema de Gin Fizz, vinagreta de chalotas o Gel de amontillado y membrillo	
Marisco cocido del día.	SM
Falsa croqueta cremosa del día.	5

Gildas

Picofino	
Aceituna, piparra, anchoa, pimiento baby con crema de queso y vermut	3
Matrimonio	
Aceituna, piparra, anchoa y boquerón del Cantábrico	3
Braseada	
Aceituna, alcachofa braseada, pimiento caramelizado, anchoa y boquerón.	3,50
Atún rojo.	
Atún rojo ahumado, queso y piparra.	3,50

Latas

Anchoas “Codesa Serie Limitada” 8 und, con pan cristal y mantequilla.	23
Anchoas “MA Revilla” con mantequilla. Octavillo.	16
Lata de Berberechos al Natural 60/70, “Los Peperetes”.	28
Lata de Navajas al Natural 6/8 de “Los Peperetes”.	21
Lata de Mejillones en escabeche 10/12 de “Los Peperetes”.	18
Lata de Pulpo en Aceíte de Oliva de “Los Peperetes”.	20
Lata de Zamburiñas al Natural de “Los Peperetes”.	17
Lata de Ventresca de Atún Rojo en mantequilla “Airas Moniz”.	27

*Extra de Caviar 12 eur

Solicita nuestra carta de alérgenos al personal de sala



IVA incl.

ALBARIZA

Charcuteria

1/2

Tabla de quesos manchegos. El Sueño del Quesero.	18
Tabla de quesos nacionales. El Sueño del Quesero.	18
Queso al peso.	SP
Jamón del mar, 50 gr. Pan cristal, AOVE y tomate. Aponiente	25
Jamón Ibérico 100% de Bellota. Pan cristal, AOVE y tomate. Sensación Ibérica	16 28
Cecina de Wagyu. Pan de cristal, AOVE y tomate. Casalba	15 25
Selección de ibéricos. Pan de cristal, AOVE y tomate. Sensación Ibérica	13 22
Chicharrón de Cádiz, AOVE, limón y pepinillos.	11 17

Para compartir

Ensalada de Langostino Tigre de "Sanlúcar" y mango.	11 19
Carpaccio de "Tomate de Liotor" con burrata y pesto de pistacho.	18
Ensalada de Sardina marinada, sorbete de manzana y escabeche.	11 19
Ensaladilla rusa cremosa con mejillones de "Los Peperetes"	11 19
Mejillones al vapor con curry verde y leche de coco.	10 18
Tostas crujientes de sardinas marinadas, aguacate y algas.	11 19
Tostas de Mojama de atún con ajoblanco cremoso.	11 19
Focaccia de Pastrami ahumado "Black Angus" y encurtidos	11 19
Solomillo de Bacalao a baja temperatura y Pisto Manchego.	30
Steak Tartar, con aliño de encurtidos y gel de piparra.	26
Carrillera de Ternera al vino tinto con parmentier y trufa.	28
Cesta de Pan "Panadería Jesús". Con mantequilla Albariza	3,50

*Extra de Caviar 12 eur

Solicita nuestra carta de alérgenos al personal de sala



IVA incl.

ALBARIZA

Postres

Fruta de la pasión	8
Crema de Maracuyá y helado de frambuesa	
Choco coco curry	8
Ganage de chocolate, crema ligera de coco y curry	
Brownie blanco El Ratón	
Brownie blanco con crema de yogur y chocolate blanco	8

Cafés.

Café solo.	1,80
Café cortado.	2
Café con leche.	2,10
Café Bonbón.	2,10



ALBARIZA

Bebidas

Agua y refrescos.

Agua 50 cl.	2,50
Agua con gas Magma 50 cl.	4
Refrescos: Coca Cola, Fanta, zumos, etc	3
Aquarius, Fuze Tea.	3,50

Cervezas

Caña 1906 33 cl.	3
Caña 0,0 33cl.	3
Tercio Estrella Galicia.	3
Tercio Irish 1906.	3,50
Tercio Black 1906.	3,50
Tercio Red Vintage 1906.	3,50

Vermuts

Picofino, Rivera, Canasta, etc.	3
Peruchi, Petroni, etc	3,50
Astobita, Vermuza, etc.	4

Bebidas sin alcohol

Copa de vino, tinto, Win 0,0.	3,20
Copa de vino, blanco, Disfrutando 0,0.	3,20
Copa de vino, Rosado, Kolonne Cuvee 0,0.	4,20
Vermut Roots 0,0 %Bianco.	4,20
Vermut Roots 0,0% Rosso.	

