

# Restaurante Alberca

*Nos caracterizamos por nuestro Jospier y nuestro carbón de encina, somos especialista en el noble arte de la técnica más primitiva que existe. EL FUEGO, o lo que es lo mismo,  
**BRASAS.***

## Brasas

Sopa "Alberca"

Tartar de lomo ibérico

Yema a la brasa

Canelón de cocido con crema de foie ahumada

Extremadura en un bocado

Croquetas de rabo de toro y boletus

Pescado fresco del día

Pluma de cerdo ibérico

¡Ups! Se ha caído la tarta de queso

Petit four

Precio por persona 37€ IVA incluido  
Los menús deberán ser a mesa completa

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*

# Humo

*No existiríamos sin brasas, no hay brasas sin Humo*

Mantequilla de cabra ahumada con sal negra

Accituna negra cacereña

Panceta ibérica

Yema a la brasa

Canelón de cocido con crema de foie ahumada

Kokotxa ibérica

Extremadura en un bocado

Croqueta de rabo de toro y boletus

Confit de pato

Entrecot de vaca extremeña madurada

Flan de leche de cabra con texturas de AOVE maridado con Viognier

Petit four

Precio por persona 44€ IVA incluido  
Los menús deberán ser a mesa completa

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*

## *¡Verde que te quiero verde!*

Verduras al carbón con salsa casera de pimiento (L)  
16,00

Ensalada "Alberca"

(Cogollos de lechuga a la brasa, nuestra perdiz en escabeche,  
pimiento asado y fruta de temporada)  
14,50

Queso de ceniza a la brasa con aceite de trufa y  
manzana (L)  
16,00

Burrata con aceite de albahaca, tomates cherrys a  
la brasa y aceitunas negras (L)  
12,50

Aguacate a la brasa relleno de gambas y puerros  
(C)  
13,50

## *Comparte solo si tú quieres*

Migas Extremeñas (G, H)  
8,50

Revuelto de morcilla de Guadalupe con verduritas  
y piñones (G, H, X)  
8,00

Patatas revolconas con panceta ibérica a baja  
temperatura  
9,00

Carpaccio de venado con queso trufado, nieve de  
foie y piñones nacionales (L, X)  
16,50

Croqueta de robo de toro y boletus con trufa  
(L, G, H)  
2,50€ la unidad

Surtido de quesos extremeños (L, G, X)  
12,50€ por persona

## *Brasas*

### *Cerdo 100% ibérico de bellota*

Presa ibérica con queso de torta pascualete (L)  
18,00

Pluma ibérica  
19,00

### *Cordero*

Paletilla de cordero lechal  
27

### *Ternera*

Solomillo de ternera retinto  
26

Entrecot de vaca extremeña madurada  
28

### *Caza*

Solomillo de venado con salsa de frutos rojos y  
patata morada  
22

Confit de pato en salsa de frambuesa y moras  
15

### *Pescado*

Pescado fresco del día a la brasa (P)  
18

Pulpo nacional con panceta ibérica curada y  
patatas revolcón (W)  
20

## *La quinda del pastel*

¡Uupps! Se ha caído la tarta de queso

(L, G, H)

6,50

Tarta cremosa de chocolate negro y naranja

(L, G, H)

6,50

Tarta de chocolate blanco fundido

(L, G, H)

6,50

Flan de leche de cabra con texturas de AOVE

(L, G, H)

6,50

Piña asada en nuestro Jospier con canela caramelizada sobre crema fina de vainilla bourbon y ceniza de sésamo tostado

5,50

Pan por persona: 1,50€

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*

# Nuestros Vinos

## Vinos Blancos

### *Tierra de Extremadura*

Ruiz Torres. Verdejo.	3,00€ copa/ 18€ botella
Suerte del rey. Gewurztraminer.	3,20€ copa/ 20€ botella
Zaleo. Pardina.	2,80€ copa/ 18€ botella
Zaleo Semidulce.	2,80€ copa/ 18€ botella
Amor del bueno semidulce	2,80€ copa/ 18€ botella
Habla de ti. Sauvignon blanc.	3,00€ copa/ 20€ botella
Viña puebla. Verdejo	21€ botella
Leocadia Cano. Chardonnay	25€ botella
Duende. Mezcla atlántica de viñedos costeros.	45€ botella
Habla del mar. Mezcla atlántica de viñedos costeros.	30€ botella

### *D.O. Rueda*

Harena. Verdejo.	27€ botella
Cría Cuervos. Verdejo.	20€ botella

### *D.O. Rias baixas*

D.O. Ferreiro. Albariño.	28€ botella
Martin Codax. Albariño	21€ botella
Pazo San Mauro. Albariño.	28€ botella

### *D.O. Tokaji*

Tokaji dry Mandolás. Furmint	50€ botella
------------------------------	-------------

### *D.O. Somontano*

Enate 234. Chardonnay.	25€ botella
------------------------	-------------

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*

## *Vinos Rosados*

### *Tierra de Extremadura*

Nadir. Tempranillo.	2,80€ copa/ 17€ botella
Coloma. Pinot noir.	2,80€ copa/17€ botella
Rita. Syrah, garnacha.	27€ botella

### *D.O. Somontano*

Enate. Cabernet sauvignon	23€ botella
---------------------------	-------------

## *Vinos Tintos*

### *D.O. Ribera del Guadiana y tierra de Extremadura*

Coloma Selección. Garnacha.	3,00€copa/18€ botella
Tinaja. Tempranillo	3,00€copa/18€ botella
Ruiz Torres. Cabernet sauvignon.	3,20€ copa/ 20€ botella
Ruiz Torres. Syrah.	3,20€ copa/ 20€ botella
Buche. Tempranillo	3,20€copa/21€ botella
Nadir. Tempranillo, syrah.	3,00€copa/ 16€ botella
Habla del silencio. Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo.	3,00€copa/ 20€ botella
Habla 18. Syrah	40€ botella
Habla 20. Syrah	35€ botella
Habla 22. Tempranillo.	40€ botella
Habla 23. Malbec	35€ botella
Habla 24. Cabernet Frac	35€ botella
Habla 26. Syrah	35€ botella
Coloma Selección. Merlot	20€ botella
Grácil de Zaleo. Tempranillo y graciano	18€ botella
Carabal Cavea. Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo, graciano.	24€ botella
Carabal Gulae. Cabernet sauvignon, syrah, graciano.	45€ botella
Palacio quemado crianza. Tempranillo cabernet sauvignon.	19€ botella
Flor. Tempranillo.	18€ botella

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*

Marques de Valdueza etiqueta roja. Syrah, cabernet sauvignon.	28€ botella
Marques de Valdueza Gran vino de Guarda. Cabernet sauvignon, syrah.	35€ botella
Vino de Montaña. Garnacha, rufete, piñuela	23€ botella
Puerto Plata. Tempranillo, merlot, graciano	26€ botella
Huno blend Garnacha tintorera, graciano, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah	36€ botella
Haragán. Tinta roiz, garnacha tintorera	37€ botella
Ponciano. Garnacha, tempranillo, cabernet sauvignon, syrah	20€ botella
Viña puebla 12 meses barrica. Tempranillo, syrah, cabernet sauvignon.	18€ botella
Viña puebla Selección Tempranillo, syrah, garnacha tintorera, cabernet sauvignon.	25€ botella
Madre del agua. Garnacha tinta, cabernet sauvignon, garnacha común, tempranillo.	30€ botella

### *D.O. Ribera del Duero*

PSI. Tinto fino.	90€ botella
Arzuaga. Tempranillo, cabernet saugvinon.	30€ botella
Picaro del Aguila. Bobal, garnacha tinta, tempranillo	28€ botella
Tábula 2015. Tempranillo.	30€ botella

### *D.O. Rioja*

Azpilicueta. Graciano, mazuelo, tempranillo.	20€ botella
Ysios. Tempranillo.	52€ botella

### *D.O. Bierzo*

Pétalos del Bierzo. Jerez, godello, alicante bouschet, mencía.	27€ botella
--	-------------

### *D.O. Toro*

Numanthia 2014. Tinta de toro.	70€ botella
--------------------------------	-------------

### *D.O. Ribera Sacra*

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*

Lalama. 40€ botella

Mencia, brancellao, garnacha tinta, mouratón, souson

*D.O. Priorato*

Camins del priorat. 35€ botella

Garnacha, cariñera, cabernet sauvignon, syrah, merlot.

*D.O. Madrid*

El hombre Bala. Cariñera, garnacha 35€ botella

*Vinos dulces y generosos*

PX 3,5€ copa

Manzanilla 3,5€ copa

Fino 3,5€ copa

Viognier vendimia tardía 3,5€ copa

Alérgenos: L lactosa, G gluten, H huevo, F frutos secos, P pescado, M marisco, C crustáceos, W molusco, X frutos de cascara

*Todos nuestros precios son en euro y llevan el IVA incluido*