



■ PARA EMPEZAR

Queso de cabra horneado con confitura tomate	8,00 €.
Chipirones Casa Alba	8,00 €.
Trigueros con crema Idiazábal	10,00 €.
Virutas de jamón de bodega y queso manchego	12,00 €.
Boletus salteados con lascas de jamón ibérico	12,00 €.
Lomo de sardina ahumada con sticks de queso	4,00 €/ud.
Foie de pato caramelizado frutos secos	13,00 €.
Patas de pulpo a la brasa y aceite de trufa	14,00 €.

■ ENSALADAS

Ensalada de la casa
(compuesta de hoja de roble, tomate cherry, fritura de jamón, queso fresco y especiada con tomillo).

8,00 €.

Ensalada de aguacate
(compuesta por mix de lechugas, aguacate, tomate valenciano y cherry, con vinagreta de frutos secos).

8,00 €.

Ensalada de langostinos
(compuesta por mix de lechugas, langostinos y vinagreta de mostaza y menta).

8,00 €.

■ NUESTROS PRIMEROS

Ollica de Segorbe (en temporada) 6,50 €.

ARROCERÍA

En paella

Arroz negro	10,00 €.
Arroz a banda	10,00 €.
Arroz con rape fresco con alcachofas	13,00 €.
Arroz con marisco	14,00 €.
Fideua	12,00 €.
Fideua negra	12,00 €.
Arroz con langostinos y ajos tiernos	13,00 €.
Arroz con galeras y cigalas	16,00 €.
Arroz con bogavante	21,00 €.
Arroz con carabineros y alcachofas	23,00 €.

Melosos

Arroz con kokotxas de bacalao con almejas	16,00 €.
Arroz con cigalitas, rape y setas	16,00 €.
Arroz con nécoras	18,00 €.
Arroz con foie, conejo y boletus	18,00 €.
Arroz con secreto, espinacas y garbanzos	18,00 €.
Arroz con vieiras y alcachofas	20,00 €.
Arroz con bogavante	21,00 €.

La paella valenciana y el arroz al horno se servirán por encargo

■ NUESTROS SEGUNDOS

CARNES

Entrecote de ternera	14,00 €.
Solomillo de ternera	16,00 €.
Solomillo ibérico	12,00 €.
Chuletillas de lechal	16,00 €.
Entrecote de buey	18,00 €.
Solomillo de buey a las dos mostazas	18,00 €.

- Todos los platos se presentan con su guarnición.
- Para acompañar estas carnes, Casa Alba recomienda salsa de foie, pimienta ó roquefort.

PESCADOS

Lubina, caldo de calamar y chipirón	12,00 €.
Bacalao con espuma de patata	13,00 €.
Corvina con teja de jamón y caldo de calamar	14,00 €.
Rodaballo con guiso de setas y gambas	17,00 €.

Todos los platos que figuran en esta carta han sido elaborados con aceite de oliva virgen de la Sierra Espadán



■ POSTRES

Tarta de queso y frutos rojos	4,00 €.
-------------------------------	---------

Mil hojas casero bañado con chocolate caliente	4,50 €.
Semifrío de nata y nueces	4,50 €.
Brownie sobre sopa de chocolate blanco y helado de baileys	5,00 €.
Semifrío de turrón con crema inglesa	5,50 €.
Torrija caramelizada con helado de manzana	5,50 €.
Versión tarta al whiskey´2017	5,50 €.



VINOS TINTOS

COMUNIDAD VALENCIANA

Laudum roble (Monastrell y Shiraz)	10,00 €.
Hoya de Cadenas	12,00 €.

(Shiraz)	
Enrique Mendoza (Merlot y Monastrell)	13,00 €.
Beso (Bobal)	15,00 €.
Pasión de Bobal (Bobal)	17,00 €.
Les Alcusses (Merlot, Tempranillo, Monastrell y Cabernet Sauvignon)	18,00 €.
Mestizaje (Cabernet Sauvignon, Bobal, Garnacha, Syrah, Tempranillo)	20,00 €.
Pago de los Balagueses (Merlot)	20,00 €.
Maduresa (Mandó, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)	35,00 €.



RIOJA

CRIANZA

Orube (Tempranillo, Graciano, Garnacha)	13,00 €
Ramón Bilbao (Tempranillo)	14,00 €.
Azpilicueta	15,00 €.

(Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	
Marqués de Cáceres Excellens (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	20,00 €.
Muga (Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha)	21,00 €.



RIBERA DEL DUERO

Protos	roble	18,00
€.	(tinta fina)	
Prado Rey		19,00 €
	(Tinta fina, Cabernet Sauvignon, Merlot)	
Legaris		21,00 €.
	(Tinta fina)	
Pesquera		26,00 €.
	(tinta fina)	
Arzuaga		33,00 €.
	(tinta fina)	

Pago de Carraovejas
(tinta fina) 35,00 €.



BIERZO

Petit Pitacum
(Mencia) 14,00 €.

Cuatro Pasos
(Mencia) 14,00 €.

SOMONTANO

Enate
(Cabernet Sauvignon, Merlot) 14,00 €.

TORO

Gran Colegiata roble
(Tinta del País) 18,00 €.



VINOS BLANCOS

Segura Viudas (Xarel-lo)	10,00 €.
Monte Blanco (Verdejo)	12,00 €.
Marina Alta (Bocopa)	11,00 €.
Laudum (Bocopa)	11,00 €.
Blanc Pescador (Fermentación natural)	12,00 €.
Marina Espumante (Bocopa)	12,00 €.
Marqués de Riscal (Verdejo)	13,00 €.
Valdubón	18,00 €.

(Verdejo)	
Vionta (Albariño)	18,00 €.
Mar de Frades (Albariño)	25,00 €.



VINOS ROSADOS

Chivite	9,00 €.
Peñascal	10,00 €.
Las Campanas	13,00 €.
Protos	16,00

€.

CAVAS Y CHAMPAGNES

Beso	12,00 €.
Aria –Segura Viudas-	12,00 €.
Anna –Codorniu-	15,00 €.
Pago de Tharsys	25,00 €.

Juve&Camps 25,00 €.

Moet&Chandon 60,00 €.