

le **première**

LA CARTA



ENTRANTES

Nuestras bravas 8,00€

Patatas crujientes bañadas en salsa brava con alioli de ajo asado, mayohoisin y perlas de chipotle.

Cheese fries maduras 12,00€

Con salsa Big Mac, carne vaca simmental "Dry aged" 60 días y mix de quesos.

Nachos de ravioli 12,00€

Raviolis de carne crujientes gratinados con mix de quesos, cebolla rosa encurtida y guacamole.

★ Croqueta melosa de jamón 2,80€/ud

Acompañada de crujiente de cerdo con un velo de jamón ibérico.

Torrezno manchego 10,00€

Acompañado con alioli de ajo asado.

Barca de Chipirones rebozados 10,00€

Best seller de la carta.

Ensaladilla de gambón con su carpaccio 11,00€

De textura cremosa con un toque picante asiático.

Regañá Marinera 3,50€/ud

Con anchoa 0,0 de la ría de Santoña.

Donuts crocantes de cordero manchego 6,00€

Bañado en un glaseado de queso idiazábal.

Huevos rotos con tartar de atún 17,00€

Patata panadera, tartar de atún con toque picante y huevos fritos con su puntilla.

Sartená de gamba roja al ajillo 18,00€

Para mojar...con sus huevos fritos.

Zamburiña extra 2,80€/ud

Con un toque de mayomango y perlas de yuzu.

Almeja japónica en salsa 17,00€

A la andaluza con un toque de manzanilla "San Lúcar".

Flor de alcachofa confitada 5,00€/ud

Bañada en salsa roquefort y manzana caramelizada.

Plato de jamón ibérico de bellota 24,00€

Brioche manchego 7,00€

De pierna de Cordero manchego a baja temperatura, rúcula aliñada, mahonesa de pimiento de piquillo y lascas de parmesano.

Brioche asiático 7,00€

De gambón en tempura, alga wakame y nuestra salsa japo.

ENSALADAS

Ensalada Ave César 10,00€

La clásica ensalada césar, con lascas de parmesano, muslo de pollo Kentucky y picatostes de pan brioche.

Ensalada Caprese con salmón ahumado 10,00€

Ensalada de tomate, rúcula, salmón ahumado, acabando con un centro de queso burrata y pesto de albahaca.

**Ensalada cordobesa con jamón 14,00€
100% de bellota**

Ensalada de tomate con cebolla y jamón ibérico de cebo

A DOS MANOS

Burger Smash nortea 14,00€

Dos discos de 100 gr de ternera de aguja de vaca simmental "smasheados" con ques cheddar, crema trufada, cecina, cebolla caramelizada y pepinillos.

Burger La delicatessen 16,00€

200gr de Wagyu manchego, papada ibérica, queso cheddar, salsa Big Mac y lascas de parmesano.

Burger con brioche de croissant de pollo Kentucky 12,00€

Pollo al estilo Kentucky, con rúcula aliñada y
“nuestra” salsa secreta.

Bikini de pollo kentucky y mango 10,00€

Pan brioche de sándwich, pollo kentucky,
mayonesa de mango y parmesano rallado.

Bikini de pastrami ahumado 11,00€

Pan brioche de sándwich, carne de ternera
ahumada, cebolla fresca, mostaza antigua,
quema de queso trufado, y parmesano rallado.

CARNES A LA PARRILLA

Secreto a baja temperatura con panaderas 15,00€

Se deshace

Tataki de secreto de angus americano 18,00€

Corte exclusivo y lleno de sabor, con su marmoleo
y sabor profundo, este corte garantiza una
experiencia culinaria excepcional.

Picaña de angus madurada 10,00€/100gr

Es un corte excepcional, jugoso y suave, debido a
la deliciosa capa de grasa superficial del corte.

Entrecot de vaca simmental madurado dry aged 12 días 22,00€

Entrecot de vaca Minhota de Portugal madurado dry aged 35 días 33,00€

Entrecot de angus madurado dry aged 45 días 45,00€

Con la maduración se elimina el exceso de agua, se
concentra más el sabor, las fibras de la carne se
rompen y el producto sube de nivel en cuanto a
ternura y textura.

Chuletón de vaca simmental 8,00€/100gr

Originaria de suiza, es de una gran calidad y un contenido en grasa moderado. Siendo muy tierna y sabrosa, presenta un buen marmoleo que le aporta además, una gran jugosidad. Se madura en nuestra cámara.

Puedes ver las maduraciones de todas nuestras carnes en nuestra cámara

PESCADOS

Pulpo a la parrilla 19,00€

Con parmentier trufada, mayokimchee, aceite ahumando, sal de jamón y huevas de esturión.

Tataki de atún 16,00€

Con salsa de sésamo, huevas y wakame

Bacalao en tempura con gambas 13,50€

Acompañado de salsa de asadillo y ali-oli de ajo asado.

Calamar nacional a la parrilla 22,00€ sobre cama de patata panadera

Sepia a la parrilla con salsa Mery 16,00€

ARROCES (SECOS O MELOSOS)

Arroz del senyoret 15,00€

Arroz de gamba roja y zamburiñas 19,00€

Arroz de bogavante 18,00€

Arroz de secreto de vaca angus americano pincelada con mayohoisin y shiitake 18,00€

Arroz de costilla de vaca rubia gallega
a baja temperatura, foie y setas
shiitake 20,00€

Arroz negro de pulpo en flor y
alcachofas 18,00€

Arroz de calamar nacional 18,00€



MENÚ SEMANAL *DISPONIBLE*

Consulta a nuestro
camarero



SÍGUENOS EN *REDES SOCIALES*

@le_premiere
Le Premiere | Albacete


lepremière



le première postres

★ **Tarta cremosa de queso manchego** 7,00€

Nuestro postre Best Seller

Tiramisú en lava de filipinos blancos 7,00€

Torrija brioche caramelizada 7,00€

Empapada en vainilla, con helado de galleta y canela

Tarta cremosa de pantera rosa 7,00€

Con un sabor que no te dejará indiferente

Gofre casero con salsa lotus 8,00€

Con helado de galleta





le première còcteles



APERITIVOS

¡Pruébalos durante tu comida o cena!

Select VENEZIANO SPRITZ 7,00€

Select Aperitivo, naranja Sanguina y cava.

★ Le Premiere 7,00€

Vino blanco albariño, Gin Nordes, lima, flor de sahúco y tónica.

CÓCTELES

Piña Colada 7,00€

Ron, zumo de piña y coco.

Margarita 7,00€

Tequila, triple seco y lima.

Margarita Chingón 7,00€

Tequila, triple seco, lima, fruta de la pasión y tabasco.

Mojito 7,00€

Ron, lima, azúcar y hierbabuena.

Porn star Martini 7,00€

Vodka, fruta de la pasión, vainilla y clara de huevo.

Golondrina 7,00€

Ron Matusalén, spicy red berries, zumo de lima y soda de pomelo.

Blue Frog 7,00€

Coco, jazmín, zumo de piña, blue curaçao y ron blanco.

COCTELERÍA DE CAFÉ

Expresso Martini 7,00€

Vodka, licor de café y café.

Expresso Baileys 7,00€

Baileys, licor de café y café.



967 673 053

Av. de España
ALBACETE

www.grupolepremier.com

