



## REFRESCOS

SPRITE	2,80€
COCA COLA	2,80€
COCA COLA ZERO	2,80€
FANTA NARANJA	2,80€
FANTA LIMON	2,80€
NESTEA	2,80€
RED BULL	3,50€
GINGER ALE	2,80€
TÓNICA	2,80€
TÓNICA ZERO	2,80€
TÓNICA FRES	2,80€
GASEOSA	2,30€
ZUMO PIÑA	2,50€
ZUMO MANZANA	2,50€
ZUMO NARANJA NATURAL	3,50€
AQUARIUS NARANJA	2,80€
AQUARIUS LIMÓN	2,80€
AGUA VICHY	2,80€
AGUA PERRIER	2,80€
AGUA 1,5 L	3,50€
AGUA 0,5 L	2,00€

## SANGRÍA

VASO	4,00€
JARRA	14,00€

## CERVEZAS/BEER

### DRAFT: HEINEKEN

	MEDIA	1,80€
	PINTA	3,20€
CORONA		2,80€
SAN MIGUEL		2,50€
STELLA ARTOIS		2,80€
EL ÁGUILA SIN FILTRAR		2,50€
RADLER AMSTEL		2,50€
HEINEKEN 0´0		2,50€
HEINEKEN TERCIO		2,50€
MAHOU 5 ESTRELLAS		2,80€
MAHOU TOSTADA		2,80€
LEFFE		3,80€
DUVEL		3,80€
PAULANER		4,00€

## SIDRA/CIDER

LADRÓN DE MANZANA	2,50€
KOPPABERG	3,50€
MAGNERS	4,00€
STRONGBOW	5,00€

# COPAS/DRINK

MARTINI DRY	3,20€
MARTINI ROSA	3,20€
MARTINI BLANCO	3,20€
CAMPARI	3,50€

## RON

BRUGAL	4,00€
BACARDI	4,00€
HAVANA CLUB 3 AÑOS	4,00€
CAPITAN MORGAN	4,00€
MALIBÚ	4,00€
BARCEL	4,00€
HAVANA CLUB 7 AÑOS	5,00€

## TEQUILA

TEQUILA JOSE CUERVO	2,50€
TEQUILA FRESA	2,00€

## WHISKY

JAMESON	4,50€
SOUTHERN COMFORT	4,50€
JACK DANIEL	4,50€
GLENFIDDICH	5,50€
BALLENTINE	4,00€
JOHNNIE WALKER RED LABEL	4,00€
JOHNNIE WALKER WHITE LABEL	4,00€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	5,50€
JB	4,00€
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	5,50€
CARDHU 12 AÑOS	5,50€
THE MACALLAN	11,00€

## VODKA

VODKA SMIRNOFF	3,50€
VODKA ABSOLUT	4,00€
VODKA BELUGA	8,00€

## GIN

GORDON`S GIN	3,50€
GORDON`S PINK	3,50€
LARIOS	3,50€
BEEFEATER	4,00€
SEAGRAM`S	4,40€
HENDRICKS	8,50€
PUERTO DE INDIAS	4,50€
TANQUERAY	4,00€
BOMBAY SAPPHIRE	5,00€

## BRANDY

SOBERANO	3,50€
CARLOS I	5,50€
COURVOISIER	7,50€
RÈMY MARTIN	8,00€
TERRY	3,00€
MAGNO	4,00€
INDEPENDENCIA	5,50€

## LICORES

BAILEYS	4,00€
TIA MARIA	3,50€
LIMONCELLO	3,00€
LICOR MELOCOT N	3,50€
RUAVIEJA CREMA	3,00€
RUA VIEJA HIERBAS	3,50€
RUAVIEJA LICOR CAFÉ	3,00€
AGUARDIENTE ORUJO	3,00€
JAGERMEISTER	4,00€

## VINO TINTO

### D.O RIOJA

**CASTEZO** 12,00€

Cosecha, Tempranillo

Peq. 2,50€ Grande 4,00€

**LÓPEZ DE HARO** 18,00€

Garnacha, Tempranillo, Graciano  
crianza 12 meses

**RAMÓN BILBAO** 18,00€

Crianza 12 meses. Tempranillo

### D.O RIBERA DEL DUERO

**VIEJO MUNDO** 17,00€

Crianza 12 meses, Tempranillo

**BARDOS** 20,00€

Tinta del País, Crianza 14 meses

### D.O ALICANTE

**DE MUERTE** 20,00€

Monastrell-Syrah. Crianza 10 meses

**TARIMA HILL** 22,00€

Monastrell. Crianza 14 meses

### D.O TORO

**MATSU EL PÍCARO** 24,00€

Tinta de Toro, Crianza 18 meses

## VINO BLANCO

### D.O RUEDA

**PÁMPANO** 12,00€

Verdejo

Peq. 2,50€ Grande 4,00€

**40 VENDIMIAS** 18,00€

Verdejo Envejecido

### D.O ALICANTE

**MARINA ALTA** 16,00€

Moscatel de Alejandría

**TARIMA MEDITERRÁNEO** 18,00€

Moscatel - Merseguera

### D.O RIAS BAIXAS

**MARTÍN CÓDAX** 20,00€

Albariño

## VINO ESPUMOSO

**CAVA BRUT** 20,00€

FREIXENET BRUT NATURE  
Xacabeo, Xarel-lo y Parellada

**CAVA ESPUMOSO** 17,00€

DUBOIS ESPUMOSO  
Airén y Macabeo

**PROSECCO** 20,00€

FREIXENET PROSECCO  
Glera

## VINO ROSADO

D.O NAVARRA

**ARDA LARROSA** 14,00€

Tempranillo. Garnacha  
peq. 2,50€ Grande 3,50€

D.O RIOJA

**LÓPEZ DE HARO** 18,00€

Tempranillo. Garnacha

**PRUEBA NUESTROS  
CÓCTELES 8€**

### MOJITO

BACARDI, SPRITE, AZÚCAR MORENO, HIERBABUENA.  
(Bacardi Rum, Sprite, Brown Sugar and Mint)

### DAIQUIRI DE FRESA

FRESAS, RON BLANCO, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR.  
(White Rum, Strawberries, Lemon juice and Sugar)

### SEX ON THE BEACH

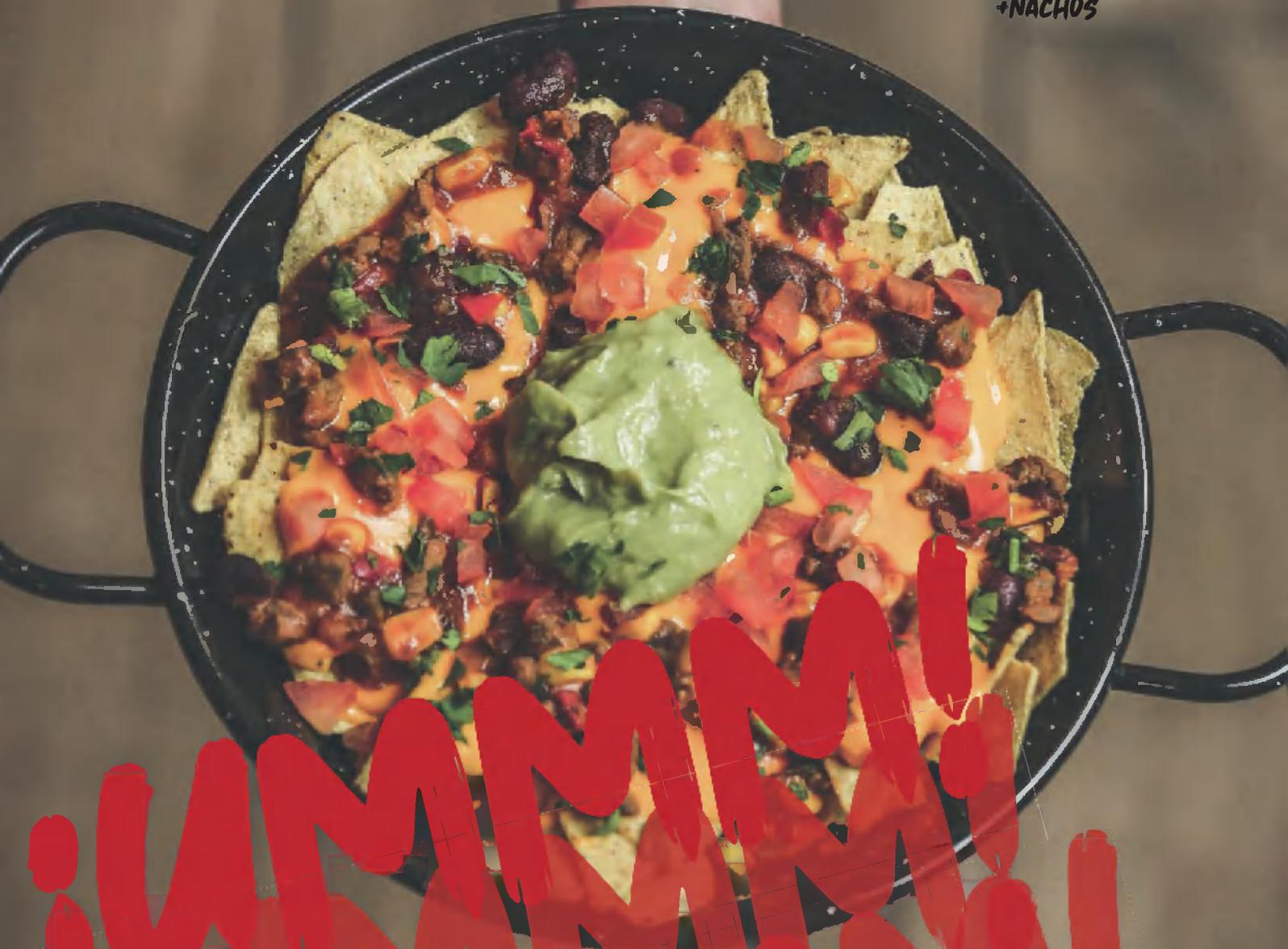
LICOR DE MELOCOTÓN, VODKA, ZUMO DE  
ARÁNDANO, ZUMO DE NARANJA.  
(Peach Liquor, Vodka, Blueberry Juice, Orange Juice)

### CAIPIRIÑA

CACHAZA, AZÚCAR MORENO, JUGO DE LIMÓN.  
(Cachaza Liquor, Brown Sugar, and Lemon Juice)



+NACHOS



WINNING!

# ¿UN ENTRANTE?

## HUMUS 6,90€

HUMUS  
CON PAN DE PITA TOSTADO  
(Hummus With Pitta Bread)

## CHAMPIÑONES 6,90€

AL AJILLO  
  
(Garlic Mushrooms)

## CARPACCIO 11,90€

DE TERNNERA  
CON QUESO ARMESANO,  
RÚCULA Y SALSA DE TRUFA  
  
(Beef Carpaccio With Rocket,  
Parmesan And Truffle Oil)

## ALITAS 6,90€

ALITAS DE POLLO PICANTES  
Y EXTRA CRUJIENTES  
  
(Spicy Chicken Wings)

## GAMBAS 11,90€

AL AJILLO  
  
(Spicy Garlic King Prawns)

## SOPA DE TOMATE 5,90€

(Creamy Tomato Soup)

## NACHOS 9,90€

NACHOS CRUJIENTES,  
QUESO FUNDIDO, CARNE PICADA  
  
(Loaded Chilli Nachos)

**QUESO HALLOUMI** 10,90€

AL GRILL

(Halloumi Cheese To The Grill)

**TABLA DE JAMÓN** 14,90€

IBERICO, Y QUESO CURADO

(Table Of Iberian Ham, and Cured Cheese)

**PARA LOS PEQUES**  
**(KIDS)**

**CADERA**

(Rump) 100GR.

**9,90€**

**NUGGETS**

**5,90€**

**BURGUER**

**8,90€**

**+TODOS ACOMPAÑADOS DE PATATAS RÚSTICAS**

**¡ÑAN ÑAN!**  
**¡ÑAN ÑAN!**  
**¡ÑAN ÑAN!**  
**¡ÑAN ÑAN!**

# ¿HAS PROBADO NUESTRAS ENSALADAS?

## THE STONE GRILL 12,90€

QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS, TOMATE CHERRY, PANCETA,  
MERMELADA DE TOMATE, SALSA STONE, BROTES VERDES.

(Goat Cheese, Nuts, Cherry Tomato, Bacon, Tomato Jam, Stone Sauce, Green Sprouts)

## CHIKEN CESAR 10,90€

POLLO, LECHUGA, PICATOSTES, TOMATE CHERRY, PARMESANO, SALSA CÉSAR.

(Chicken Breast, Lettuce, Picatostes, Cherry Tomato, Parmesan, Caesar Sauce.)

## ENSALADA BURRATA 9,90€

(TOMATE, QUESO BURRATA, PESTO, BROTES VERDES, ORÉGANO)

(Tomato, burrata cheese, pesto, green sprouts, oregano)

# NUESTRAS ESPECIALIDADES

## BURGUER 13,90€ DOBLE & CHEESE

180G. DE CARNES ANGUS, CON DOBLE QUESO,  
TOCINETA, LECHUGA, PEPINILLO, CEBOLLA,  
PATATAS FRITAS ENSALADA DE COL.

(180g. Of Angus Meats, With Double Cheese,  
Bacon, Lettuce, Pickles, Tomatoes, Onions, French Fries)

## COSTILLAS 18,90€

DE BARBACOA CON PATATAS FRITAS

(Full Rack Of Bbq Ribs Served  
With French Fries)

CRUNCH!  
CRUNCH!  
CRUNCH!

+ALITAS CRUNCHY

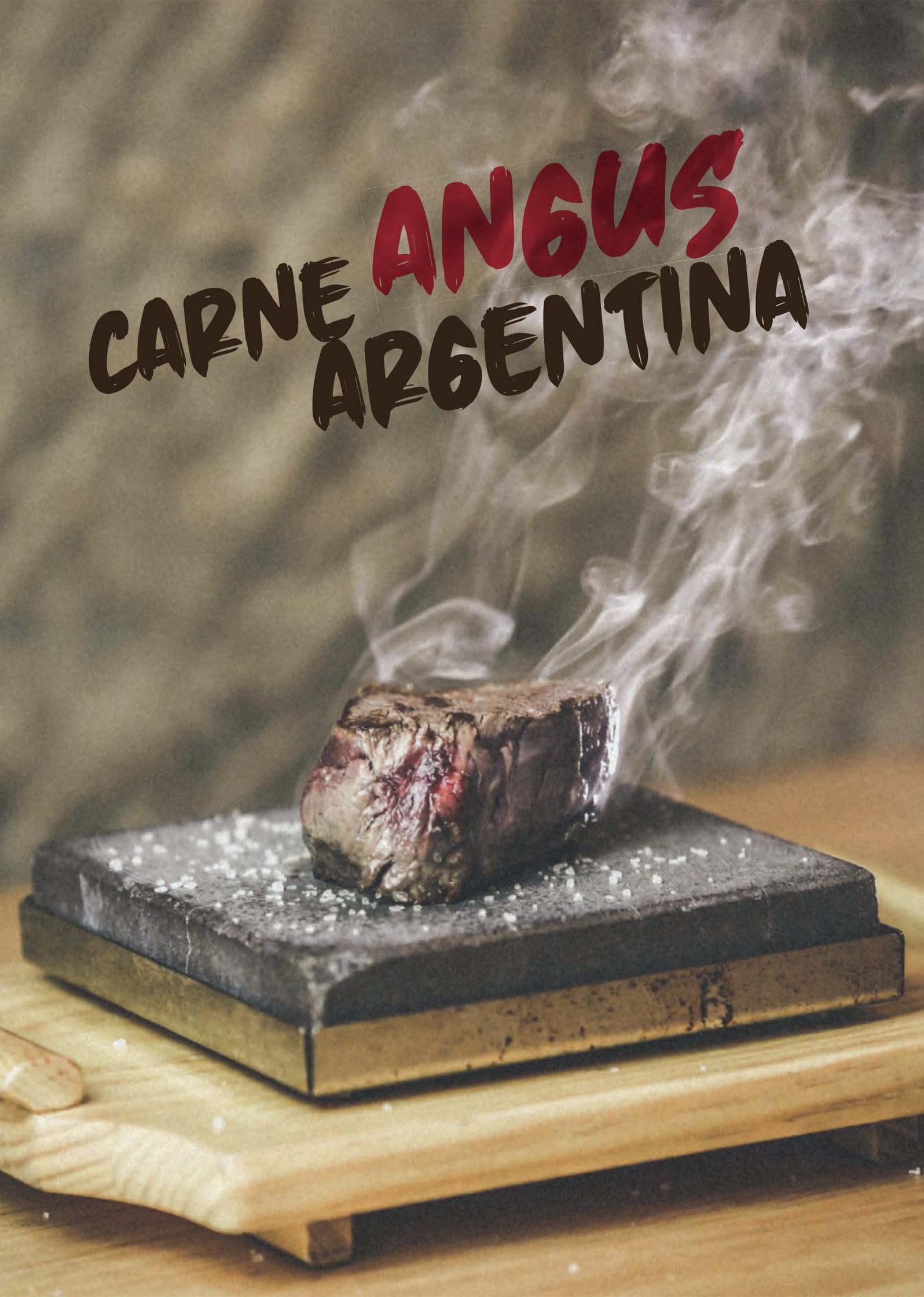


ÑAN ÑAN ÑAN  
ÑAN ÑAN ÑAN  
ÑAN ÑAN ÑAN





**CARNE** **ANGUS**  
**ARGENTINA**



# **A TÚ GUSTO, Y EN PIEDRA VOLCÁNICA**

**Calentar las piedras para cocinar los alimentos  
es una técnica que data de hace miles de años,  
por la necesidad de nuestros antepasados de alimentarse**

**En la actualidad esta práctica continúa  
para mantener los sabores naturales de los alimentos**

**Al no mantener contacto alguno con aceite,  
fuego o gas, conservan su sabor original**

# **A DIFFERENT CONCEPT STEAK AND LIFESTYLE**

**Medium, medium rare, well done, blue.....  
Whatever your preferred level of doneness,  
now you can have your steak exactly how you like it.  
We provide the sizzling stone and you decide  
how you like it. Then, let the fun begin!**

# A LA PIEDRA VOLCÁNICA

## I. ELIGE AL PROTAGONISTA

### CADERA ANGUS ARGENTINA

(Argentinian Angus Rump Steak)

#### TAMAÑO

<b>NORMAL</b> 200GR.	<b>15,90€</b>
<b>GRANDE</b> 300GR.	<b>22,90€</b>
<b>MUY GRANDE</b> 400GR.	<b>28,90€</b>
<b>EXTRA GRANDE</b> 500GR.	<b>35,90€</b>

### SOLOMILLO VACA = ANGUS ARGENTINA

(Argentinian Angus Fillet Steak)

#### TAMAÑO

<b>NORMAL</b> 200GR.	<b>22,90€</b>
<b>GRANDE</b> 300GR.	<b>31,90€</b>
<b>MUY GRANDE</b> 400GR.	<b>41,90€</b>
<b>EXTRA GRANDE</b> 500GR.	<b>50,50€</b>

### POLLO 12,90€

PECHUGA DE POLLO  
(Chicken Breast)

### SOLOMILLO

CORDERO = NUEVA  
ZELANDA

(New Zealand Lamb Fillet)

#### TAMAÑO

<b>NORMAL</b> 200GR.	<b>22,90€</b>
<b>GRANDE</b> 300GR.	<b>31,90€</b>
<b>MUY GRANDE</b> 400GR.	<b>41,90€</b>
<b>EXTRA GRANDE</b> 500GR.	<b>50,50€</b>

### LOMO BAJO

ANGUS ARGENTINA

(Argentinian Angus Sirloin Steak)

#### TAMAÑO

<b>NORMAL</b> 200GR.	<b>19,90€</b>
<b>GRANDE</b> 300GR.	<b>28,90€</b>
<b>MUY GRANDE</b> 400GR.	<b>36,90€</b>
<b>EXTRA GRANDE</b> 500GR.	<b>45,90€</b>

### PARRILLADA 26,90€ MIXTA (Mixed Grill)

SOLOMILLO DE CORDERO,  
CADERA Y PECHUGA DE POLLO

# SALMÓN

15,90€

Salmon Fillet.

# STONE GRILL

19,90€

SALMÓN, GAMBONES, VIEIRAS  
(Salmon, King Prawns, Scallops)

# CHULETÓN 1 KILO 50,00€ MADURACIÓN 45 DÍAS

(Steak, ripening 45 days)

# CHULETAS CORDERO

16,00€

(Lamb Chops)

# 2. ELIGE UNA GUARNICIÓN GRATIS CON TU PROTAGONISTA

(SIDES (CHOOSE 1 FREE))

Y PUEDES AÑADIR  
TODAS LAS GUARNICIONES EXTRA  
QUE QUIERAS

**PATATAS FRITAS** + 3,90€

(French Fries)

**BONIATO** + 3,90€

(Sweet Potato Fries)

**ENSALADA** + 3,90€

(Mixed Salad)

**PATATA ASADA** + 3,90€

(Baked Potato)

**MAZORCA MAIZ** + 3,90€

(Corn On A Cob)

**TOMATES** + 2,00€

(Tomatoes)

**CHAMPIÑONES** + 3,00€

(Mushrooms)

**CEBOLLA** + 2,00€

(Onions)

**PIMIENTOS** + 2,50€

(Peppers)

**ESPARRAGOS** + 3,00€

(Asparagus)

**SALSA QUESO** + 3,00€

(Cheese Sauce)

**SALSA PIMIENTA** + 3,00€

(Pepper Sauce)

**SALSA BEARNAISE** + 3,00€

(Bearnaise Sauce)

**SALSA CHAMPIÑONES** + 3,00€

(Mushroom Sauce)

**MANTEQUILLA DE AJO** + 2,00€

(Garlic Butter)

**CREMA AGRIA** + 2,00€

(Sour Cream)

**EXTRAS** + 5,90€

**GAMBONES** (King Prawns)

**VIEIRAS** (Scallops)

**VERDURAS MIXTAS**

(Mixed Vegetable Plate for The Stone)

# UN FINAL DULCE

**BROWNIE 4,00€**

DE CHOCOLATE  
CON HELADO

(Chocolate Brownie  
With Ice Cream)

**GOFRE 4,90€**

CON SIROPE DE CHOCOLATE,  
HELADO DE VAINILLA

(Hot Belgium Waffle Topped  
With Rich Chocolate Sauce,  
Vanilla Ice Cream)

**SUNDAE 4,90€**

HELADO DE VAINILLA  
NATA, LACASIOS Y  
Y SIROPE DE CHOCOLATE

(Vanilla Ice Cream, Whipped Cream,  
Chocolate Sauce And Smarties)

**BATIDO VAINILLA 4,90€**

(Vanilla Milkshake)

**BATIDO OREO 4,90€**

(Oreo Milkshake)

**TIRAMISÚ 4,90€**

(Tiramisu)

**TARTA DE CHOCOLATE 4,90€**

(Chocolate Cake)

**CAFÉ + LICOR 5,90€**

**CAFÉ IRLANDES WHISKY**

(Irish Coffee)

**CAFÉ CON BAILEYS**

(Baileys Coffee)

**CAFÉ CON TÍA MARÍA**

(Tia Maria Coffee)

¡QUE RICO!  
¡QUE RICO!  
¡QUE RICO!



# **HORARIO**

**LUNES A DOMINGO**

**10:00H A CIERRE**

**RESERVA TU MESA**

**627 662 587**

**SÍGUENOS EN REDES SOCIALES**



**@stonegrill\_albir**



**@Stone Grill Albir**