

MAIN DISHES (FROM THE SEA, FROM THE BUTCHER, THE RICE) (CHOICE OF 2 DISH)

FROM THE SEA



BLACK-INKED ATLANTIC SNOW FISH

1319THB

SMOOTH PUMPKIN-CARROT-GINGER-ORANGE PUREE,
SAUTEED CATALAN-STYLE ORGANIC BABY SPINACH

ปลาหมึกจะถูกนำไปหมักกับเครื่องเทศและเคลือบด้วยผงหมึกดำ ก่อนทอดให้สุกพอดี เสิร์ฟพร้อมกับผักทองบดผสมขิง และเปลือกส้ม พร้อมผักโขมสุดละมุน



HOKKAIDO SCALLOPS

1319THB

A LA PLANCHA, JOSELITO IBERICO HAM, SWEETCORN MILK SAUCE
FROM KHAO YAI, SAUTÉED PYRENEES WILD MUSHROOMS,
CAULIFLOWERS TEXTURES

หอยเชลล์สดจากเกาะฮอกไกโด เสิร์ฟพร้อมโหม่ซอสข้าวโพดหวานจากเขาใหญ่ เห็ดพอร์ชินี และแฮมที่ดีที่สุดในโลกอย่างโฮเซลิตอ์ อิบเอร์ริโกแฮม

LA FIDEUA

MEXICO - CALABRIA - KYUSHU

1,825THB

TRADITIONAL SEAFOOD DISH ORIGINALLY FROM THE MEDITERRANEAN
COAST OF SPAIN, SIMILAR TO PAELLA BUT COOKED WITH PASTA INSTEAD
OF RICE

MEXICAN SPICY SEAFOOD SOFRITO,
SWEET PRAWN BOTANEBI & IKA SQUID FROM KYUSHU,
SPICY NDUJA CALABRIAN SAUSAGE AIOLI SAUCE, SALSA VERDE

อาหารดั้งเดิมของสเปนปรุงด้วยพาสต้าแทนข้าวปรุงรสด้วยซอสทะเลกุ้งปลาหมึกและไส้กรอก



EL PULPO IBERICO

1319THB

SMOKED & CHARCOAL-GRILLED SPANISH OCTOPUS, HOMEMADE SALT-
CURED PANCETA IBERICA, TOGARASHI MOJO PICON SAUCE, LEEK-POTATO-
DIJON MUSTARD EMULSION, BLACK GARLIC AIOLI, PIMENTON DE LA VERA,
SMOKED EVOO ARBEQUINA

หนวดปลาหมึกย่างเตาถ่าน เสิร์ฟพร้อมกับหมูสามชั้นสไลด์แบบบางที่ผ่านมาการชูวีมา 8 ชั่วโมง และมันฝรั่งบดแบบละเอียด เพิ่มรสชาติด้วยพริกป่น 7 ชนิดที่นำเข้าจากญี่ปุ่น



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



CONTAINS PORK



CONTAINS NUTS

*Allow us to fulfil your needs – please let our employees know if you have
any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.*



**Hungry
Hub**

FROM THE BUTCHER



LA PRESA IBERICA JOSELITO

1319THB



DECLARED THE BEST PORK IN THE WORLD



CHARCOAL-GRILLED TATAKI STYLE, CANTABRIAN VITELLO TONNATO

เมนูหมูดำจากส่วนที่ดีที่สุด ถูกนำมาย่างถ่านหอมๆสไตล์ตาตาคิ เสิร์ฟมาพร้อมกับซอสตอนนาโต้จากอิตาลี

'AGNEI IBERICO'

1436THB

PYRENEES RACK OF LAMB CHARCOAL-GRILLED IN OUR KAMADO JOE,
HONEY-GLAZED JAPANESE EGGPLANT, CHARCOAL-GRILLED EDAMAME,
MOJO PICON SAUCE CANARIO-NIKKEI, SALSA VERDE, LAMB JUS,
CORIANDER CRESS

ชีโครงแกะย่างโดยเตาโคโมโดโจเสิร์ฟพร้อมกับซอสญี่ปุ่นและมะเขือม่วง

LA TXULETA VASCO-JAPONESA

2,296THB
200 G

OUR JAPANESE WAGYU F1 BEEF IS PREMIUM HIGH-QUALITY WHICH
IS CROSSBREED OF TWO OF THE WORLD'S MOST RENOWNED TYPE
OF CATTLE – JAPANESE FULLBLOOD WAGYU AND BLACK ANGUS
CHARCOAL-GRILLED IN OUR KAMADO JOE AND SERVED
WITH PADRON PEPPERS, DEMI-GLACE, CRISPY FRIED GARLIC
NORI SEAWEED, MALDON SAL

เนื้อวากิว F1จากญี่ปุ่นคุณภาพแบบพรีเมียมเสิร์ฟพร้อมกับพริกปาโดรง จากเมืองแคว้นกาลิเซีย



EL COSTILLAR

1319THB



SPANISH PREMIUM IBERICO PORK RIBS SMOKED IN OUR KAMADO JOE
AND SLOW COOKED FOR TWENTY-FOUR HOURS, CANARY ISLANDS
MORUNO GLAZE, CRISPY POTATO MILLE-FEUILLE
WITH TRUFFLED MANCHEGO CHEESE

ชีโครงหมูย่างโดยเตาโคโมโดโจเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งและชีสทอด



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



CONTAINS PORK



CONTAINS NUTS

*Allow us to fulfil your needs – please let our employees know if you have
any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.*



**Hungry
Hub**

THE RICE

COOKED WITH PREMIUM SPANISH BOMBA RICE 'LA FALLERA'
REQUIRES 25 MINUTES PREPARATION
NICE TO SHARE FOR 3/4 PERSONS

'TXANGURRO'

1825THB

BASQUE COUNTRY-STYLE SPIDER CRAB, CRISPY-FRIED SOFT-SHELL
CRAB, AIOLI SAUCE

เมนูข้าวปูอลาสก้าสูตรดั้งเดิมจากแคว้นบาสก์ เสิร์ฟพร้อมกับปูนิ่มทอดกรอบ และซอสกระเทียม



GRANDMA LOLA'S

1825THB

FREE RANGE ORGANIC CHICKEN,
SWEET PRAWN BOTANEBI & IKA SQUID FROM KYUSHU,
SLOW-COOKED IBERICO PORK RIBS, PIQUILLO PEPPERS FROM LODOSA,
CATALAN PICADA SAUCE

เมนูข้าวผัดสเปน ที่เซฟนำทั้งซีโครงหมูดำจากสเปน เนื้อลูกไก่นำเข้าจากฝรั่งเศส
และปลาหิมะจากเมดิเตอร์เรเนียนมารวมกัน ไว้ในงานเดียว เสิร์ฟพร้อมกับ กาดารันซอส



THE YAKUZA'S RICE

1,825THB

BLACK INK RICE IS POPULAR AMONG THE MEDITERRANEAN COAST OF SPAIN
BUT SPECIALLY IN NORTH-EASTERN CATALONIAN REGION 'EMPORDA'.
OUR VERSION OF THIS CLASSIC IS COOKED WITH JAPANESE ENGAWA
WARAYAKI, PERUVIAN AJI AMARILLO, YUZU KOSHO, IKURA,
CHARCOAL-GRILLED EDAMAME

เมนูข้าวผัดหมึกดำเป็นที่นิยมในหมู่ชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนของสเปน เสิร์ฟพร้อมกับปลา เอ็นางวะ วารายากิ



DELTA DE L'EBRE TO FUKUOKA

1825THB

PREMIUM SPANISH EEL CHARCOAL-GRILLED IN OUR KAMADO JOE &
GLAZED WITH OUR HOMEMADE VALENCIA-JAPANESE TARE SAUCE,
ORGANIC EGGPLANT & WHITE MISO PUREE, SLOW-COOKED AND
CHARCOAL-GRILLED IBERICO PORK BELLY, SHICHIMI TOGARASHI,
NORI SEAWEED, BONITO-DASHI-PONZU

เมนูข้าวปลาไหลสเปนและหมูสามชั้นเสิร์ฟพร้อมกับซอสญี่ปุ่น



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



CONTAINS PORK



CONTAINS NUTS

*Allow us to fulfil your needs – please let our employees know if you have
any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.*



**Hungry
Hub**

“Albricias Restaurant is Rooted in Tradition but features a Modern take on Classic Spanish Dishes and Cooking Methods, Using the Best Quality Ingredients to Create a Memorable Experience”

PICA-PICA

A VARIETY OF DISHES SERVED IN SMALL PORTIONS
& DESIGNED TO BE SHARED

(CHOICE OF 2 DISHES)



LA COCA DE FOLGUEROLES

259THB

CATALAN ARTISAN CRYSTAL COCA BREAD, CHARCOAL-GRILLED
IN OUR KAMADO JOE, RUBBED WITH GARLIC AND TOMATOES,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ARBEQUINA, MALDON SEA SALT

ขนมปังโคคาจากแคว้นคาตาลันย่างบนเตาโคมาโดโจ ทาหน้าด้วยกระเทียม มะเขือเทศและน้ำมันมะกอก



JOSELITO'S UNIVERSE

1,166THB

A SELECTION OF PREMIUM IBERICO COLD CUTS FROM GUIJUELO,
SPAIN - DECLARED THE BEST IBERICO PRODUCER IN THE WORLD
THE GRAND RESERVA PALETA IBERICA, SUCCULENT LOMO
IBERICO & ALL TIME FAVORITE CHORIZO IBERICO,
PICOS BREAD

ชุดยอดพรีเมี่ยมแฮมของโลกลอย่างโอเซลิตโต้ อีเบอร์โก้เสิร์ฟคู่กับขนมปังพิกอส



BRAVAS IZAKAYA BOTTAKURI

730THB

CRISPY-FRIED POTATO MILLE-FEUILLE, IBERICO CHORIZO
JOSELITO, AGED MANCHEGO CHEESE LA ANTIGUA, CREAMY EGG
YOLK WHITE MISO & YUZU SAUCE

มันฝรั่งเป็นแผ่นทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมกับหมูโอเซลิตโต้และซอสไข่ขาวของญี่ปุ่นและซอสส้ม



TORCHED JAPANESE HAMACHI

730THB

PERUVIAN AJI VERDE, GUACAMOLE, YUZU GEL, OLIVE OIL
CAVIAR, NORI SEAWEED POWDER

ปลาฮามาจินำเข้าจากญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมกับ 3 ซอสสุดพิเศษได้แก่ ซอสส้มยูสุเจล กัวอาโมเลโอโวคาโดมูส
และซอสอาชิจากเปรู



CATALAN BABY SPINACH SALAD

730THB



JOSELITO GRAND RESERVA PALETA, TRUFFLE MANCHEGO CHEESE LA
ANTIGUA, AGED BALSAMIC VINAIGRETTE WITH EXTRA VIGIN
OLIVE OIL ARBEQUINA & ORGANIC HONEY, YUZU GEL

สลัดผักโขม มาพร้อมกับโอเซลิตโต้แฮมจากสเปน คอมเดชีส และน้ำสลัดบัลซามิกน้ำผึ้ง



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



CONTAINS PORK



CONTAINS NUTS

Allow us to fulfil your needs – please let our employees know if you have
any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.



**Hungry
Hub**



TORCHED JAPANESE HAMACHI

730THB

PERUVIAN AJI VERDE, GUACAMOLE, YUZU GEL, OLIVE OIL
CAVIAR, NORI SEAWEED POWDER

ปลาฮามาจินำเข้าจากญี่ปุ่น เสิร์ฟพร้อมกับ 3 ซอสสดพิเศษได้แก่ ซอสส้มยูสุเจล กัวอาโมเลโอคาโต้มูส
และซอสอาฮิจากเปรู



CATALAN BABY SPINACH SALAD

730THB

JOSELITO GRAND RESERVA PALETA, TRUFFLE MANCHEGO CHEESE LA
ANTIGUA, AGED BALSAMIC VINAIGRETTE WITH EXTRA VIGIN
OLIVE OIL ARBEQUINA & ORGANIC HONEY, YUZU GEL

สลัดผักโขม มาพร้อมกับโจเซลิตโต้แฮมจากสเปน คอมเตชีส และน้ำสลัดบัลซามิกน้ำผึ้ง



PIMIENTOS DEL PIQUILLO

730THB

SWEET BABY CAPSICUM FROM LODOSA, SPAIN, STUFFED WITH
SEAFOOD LIKE IN DONOSTIA, BLACK INK FOAM

พริกหวานสเปน “พิกคิลโย” ยัดไส้ด้วยซีฟู้ดเครื่องแน่นๆ ได้แก่ ปูลาสก้า ปลาหิมะ และกึ่งลายเสือ
มาพร้อมกับซอสหมึกโฟม



THE RUSSIAN KING

730THB

STRAW-FIRED KING SALMON WARAYAKI STYLE, NIKKEI POTATO
SALAD ‘OMOIDE YOKOCHO’, GUACAMOLE EMULSION, YUZU GEL,
IKURA, QUAIL EGGS, KIKOS CORN NUTS, CRYSTAL BREAD CROSTINI

ปลาแซลมอนสด ตองในน้ำส้มยูสุ และ ผลไม้รสเปรี้ยว เสิร์ฟพร้อมกับ สลัดมันฝรั่ง ซอสโมรูโน่ กัวคาโมเล และยูสุเจล



LA PAPADA

730THB

SLOW-COOKED AND CHARCOAL-GRILLED IBERICO PORK BELLY,
CANARY ISLANDS MOJO PICON, PICKLED JAPANESE PEAR,
SHISCHIMI TOGARASHI, CORIANDER CRESS

สันคอหมูดำ นำเข้าจากสเปน อย่างบนเตาถ่านหอมกลิ่นควัน เสิร์ฟพร้อมกับซอสแอปเปิ้ลเขียวรสชาติดอมเปรี้ยว
ที่ลงตัวกับเนื้อหมูอย่างดี



IBERICO TSUKUNE

730THB

JAPANESE-STYLE CHARCOAL-GRILLED & TARE-GLAZED MEATBALLS
MADE WITH ‘JOSELITO’ IBERICO PORK, WHITE MISO EGGPLANT PUREE,
TOGARASHI

หมูค้าย่างถ่านสไตล์เทอริยากิ มาพร้อมกับซอสมิโซะผสมมะเขือ



GYUTAN CANARIO

883THB

SLOW-COOKED AND CHARCOAL-GRILLED WAGYU BEEF TONGUE,
CANARY ISLANDS-FUKUOKA MOJO VERDE MADE WITH YUZU KOSHO,
CITRIC-GASTRIQUE SAUCE, PINK PEPPERCORNS, CRISPY GARLIC,
YUZU GEL

ลิ้นวัวจากญี่ปุ่นนำมาย่างบนเตาถ่านเสิร์ฟพร้อมกับซอสญี่ปุ่น



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



CONTAINS PORK



CONTAINS NUTS

Allow us to fulfil your needs – please let our employees know if you have
any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.



**Hungry
Hub**

HAPPY ENDINGS

IT IS RECOMMENDED TO ORDER DESSERTS IN ADVANCE
AS THEY ARE FRESHLY MADE
(CHOICE OF 2 HAPPY ENDING)



CHURROS CON CHOCOLATE

495THB

HOMEMADE AND FRESHLY COOKED CHURROS,
CHOCOLATE-HAZELNUT-PRALINE SAUCE
'FERRERO ROCHER' STYLE, CRISPY CEREAL BALLS 'SOUFFLETINE'
“ซูโรส” ขนมสเปนสุดโด่งดัง เสิร์ฟพร้อมกับซอสเฮเซลนัทช็อคโกแลต



LA TORRIJA

495THB

CHEF JOAN'S CHILDHOOD FAVORITE DESSERT
THIS POPULAR SPANISH DESSERT IS A CROSS BETWEEN FRENCH TOAST
AND BREAD PUDDING
HOMEMADE FRENCH BRIOCHE SOAKED IN MILK
AND TAHITIAN VANILLA, CHARCOAL-GRILLED GRANNY SMITH APPLES,
CINNAMON CRUMBLE, SALTED CARAMEL ICE CREAM
ของหวานสเปนแบบดั้งเดิมทำจากขนมปังบริยอช เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมคาราเมลซอส



THE PINEAPPLE!!!

495THB

CHARCOAL-GRILLED PINEAPPLE, GINGER SORBET,
ORGANIC FLOWER HONEY, MINT, LIME ZEST, HALLS CANDY
ขนมหวาน 2 รูปแบบในสัปดาห์ละ 1 ลูก ครีมนาคตาลันนุ่มละมุน และซอสเบตจิง



BETTER THAN... TAKES 30 MINUTES TO PREPARE

495THB

WARM CHOCOLATE MOLTEN CAKE, TAHITIAN VANILLA ICE CREAM
เมนูเค้กช็อคโกแลตเข้มข้นไร้แป้งจากฝรั่งเศส เสิร์ฟพร้อมกับวานิลลา



EL COPITO DE NIEVE

495THB

TAKES 30 MINUTES TO PREPARE
DELICATE AND MOIST 'IVOIRE ELIANZA' WHITE CHOCOLATE
CAKE, JAPANESE SENGU STRAWBERRY ICE CREAM, PRALINE
CRÈME PATISSIERE, CHOCOLATE PETA ZETAS
เค้กไวท์ช็อคโกแลต เสิร์ฟพร้อมกับไอศกรีมสตอเบอรี่จากญี่ปุ่น และกรีกโยเกิร์ตอบแห้ง



CHEF'S RECOMMENDATION



VEGETARIAN



CONTAINS PORK



CONTAINS NUTS

*Allow us to fulfil your needs – please let our employees know if you have
any special dietary requirements, food allergies or intolerances.
Prices are in Thai Baht and are subject to 7% VAT and 10% service charge.*



**Hungry
Hub**

ALBRICIAS MOCKTAILS

AGUA DE VALENCIA	220THB
SANTA SANGRIA	220THB
MARGARITA CRISPY GINGER	220THB
VIRGIN MOJITO	220THB