

PLATETS I TAPES PER A COMPARTIR

RACIÓ

· Ostres "La Belle Huitre" acompanyades amb torradetes, mantega i pipetes de ponzu de cítrics i salsa picant fumada (u) (+supl. Caviar 10 g. 30,00€). 🍤	4,00€
· Pernil Ibèric de glà D.O. Guijuelo (100 g.), tallat a ganivet.	30,00€
· Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra. 🌿	3,85€
· Anxoves de Santoña artesanals "oo" en papallona, amb reducció de vinagre de Mòdena (u). 🍷 🐟	4,25€
· Duo de carpaccios de gamba vermella de Palamós i escamarlà amb alvocat i caviar. 🍤	36,00€
· Carpaccio de picaña curada, amb parmesà i maionesa de tòfona. 🍷 🍷	17,00€
· Calamars a l'andalusa amb allioli de chipotle. 🌿 🍷	13,90€
· Bunyols de bacallà salvatge D.O. Barquero amb allioli d'alfàbrega fresca i melmelada de tomàquet. 🌿 🍷 🍷 🐟	13,90€
· Braves de l'Alba amb allioli de chipotle, oli especiat i pipeta picant. 🌿 🍷	8,50€
· Selecció de formatges Alba (150 g.): Maó semi, Payoyo, Idiazábal fumat, Cabrales i curat d'ovella amb tostas de pa de coca, fruita seca, codony i melmelada de figues. 🌿 🍷 🍷	23,00€

ENTRANTS

½ RACIÓ RACIÓ

· Tàrtar de tonyina Bluefin amb guacamole, fruites exòtiques, wakame, wassabi fresc, ceba vermella adobada i pasta wonton fregit. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	16,00€	25,00€
· Steak tartar de chuletón de vaca Raça Gallega sobre moll a la brasa amb patates fregides i torradetes (+supl. Caviar 10 g. 30,00€). 🌿 🍷 🍷 🍷		25,00€
· Musclos al vi blanc i romesco verd amb ametlles laminades i un toc picant. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷		13,90€
· Pop a la brasa amb papada de porc ibèric a baixa temperatura, ou escalfat, parmentier de patata i salsa barbacoa coreana. 🌿 🍷 🍷 🍷		23,50€
· Croquetes de carn d'olla amb salsa de foie i múrgulas (u). 🌿 🍷 🍷		3,70€
· Croqueta de gamba vermella i eriçó de mar amb maionesa de chipotle i alga wakame (u). 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷		3,70€
· Gambes vermelles a l'all, flamejades amb brandi o a la planxa. 🍷		30,00€
· Cargols flamejats a la llauna amb all i julivert, salsa de tomàquet picant i allioli. 🍷 🍷	12,00€	19,00€

AMANIDES

RACIÓ

· Amanida d'alvocat a la brasa amb romesco verd, formatge fresc, vinagreta chardonnay amb bec de gall i ametlla laminada. 🍷 🍷 🍷	16,00€
· Amanida russa amb ventresca de tonyina del nord, sardina fumada, pebrot del piquillo escalivat, olives gordal i wassabi fresc. 🌿 🍷	12,50€
· Burrata artesana italiana amb ruca, sal de pernil, pesto rosso de tomàquet sec, parmesà, festuc torrat i tartufata. 🍷 🍷 🍷	16,50€
· Cabdells de Tudela amb filets d'anxoves de Santoña "oo" ventresca de tonyina del nord, ceba vermella adobada, pebrot del piquillo, oliva negra, vinagreta de galanga, mel i mostassa. 🍷 🍷	18,00€

AMB UN PARELL D'OUS

RACIÓ

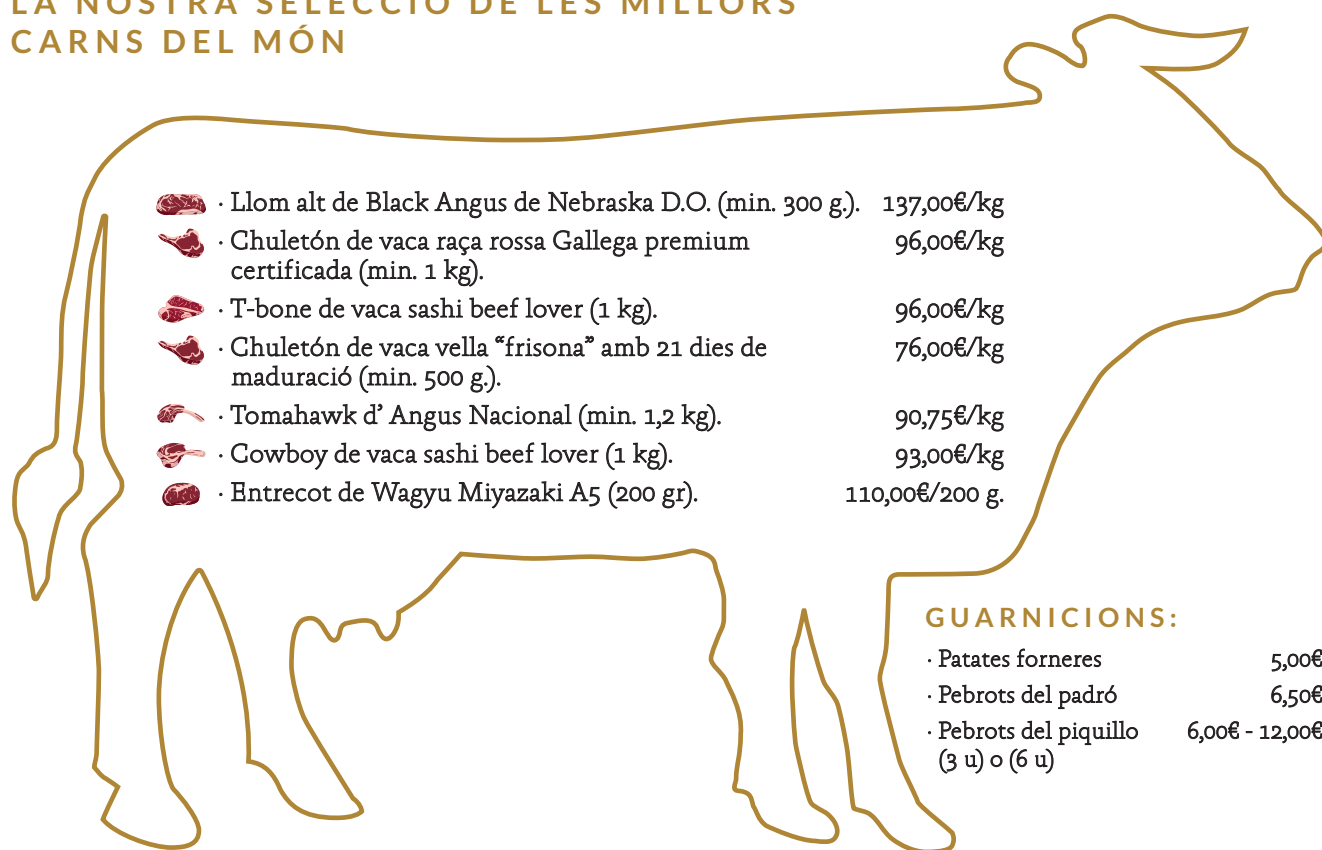
· Amb foie gras, bolets confitats, tartufata i cebollí. 🌿 🍷	16,50€
· Amb Gamba vermella i gules del nord a la Donostiarra. 🌿 🍷 🍷 🍷	17,50€
· Amb Pernil de Glà D.O. Guijuelo. 🌿 🍷	16,50€
· Clàssic, amb ceba cruixent, cebollí i oli d'oliva verge extra. 🌿 🍷	12,00€

ARROSSOS I PEIXOS DE LLOTJA

RACIÓ

· Paella Alba amb sèpia, gamba vermella i calamar "Tot pelat". 🍷 🍷 🍷 🍷	23,50€
· Arròs negre del Delta amb sèpia, gamba vermella, musclos i allioli gratinat. 🍷 🍷 🍷 🍷	23,50€
· Tataki de tonyina Bluefin salvatge marinat en ponzu de cítrics, wassabi fresc i amanida de wakame i mango. 🌿 🍷 🍷 🍷	26,00€
· Salmó a la planxa sobre guacamole clàssic, cresta de bec de gall, ametlla fregida i farigola limoner. 🍷 🍷 🍷	22,00€
· Txuletó de turbot salvatge a la brasa amb espàrrecs verds i pebrot del piquillo a l'all. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	42,00€
· Calamarsets a la planxa amb mongetes de Santa Pau cebades, tirabecs i allioli de romesco. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	19,00€
· Bacallà salvatge D.O. Barquer confitat a baixa temperatura servit amb pebrots del piquillo reescalfat d'alls, vinagre chardonnay i pebre roig de la vora. 🍷 🍷	27,00€

LA NOSTRA SELECCIÓ DE LES MILLORS CARNS DEL MÓN



TAULA DE CARNS ALBA PREMIUM: (min. 5 pax.)

340,00€

· 500 g. de Nebraska	· 1 kg de Llom alt de vaca Gallega	· Suplement de Wagyu (200 g.) · + 110,00€
· 1 kg de Tomahawk d'Angus Nacional	· 1 T-bone de vaca sashi xoco	

Acompanyada amb patates forneres, pebrots del padró, amanida verda i pebrots del piquillo confitats.

CARNS

RACIÓ

· Xai nacional a baixa temperatura amb el seu suc, acompanyat de patates rustides, piparra basca, ceba cruixent i espàrrec verd.	24,00€
· Gran caneló de faisà i pollastre de pagès banyat en salsa de foie i múrgules, tòfona fresca i ceba cruixent.	20,00€
· Canelons rustits de vedella, porc ibèric i pollastre amb tartufata, gratinat amb beixamel i formatge Grana padano D.O. (3 u).	19,50€
· Filet de vaca vella frisona a la brasa amb salsa de múrgules i escalopa de foie (guarnició a escollir).	34,00€
· Steak Burger de Wagyu (200 g.) amb salsa tàrtara, formatge cheddar, sal de pernil i pa de brioix.	22,00€
· Magret d'ànec de l'Empordà a la pedra amb salsa hoisin i guarnició a triar.	21,50€

Carns de raça Frisona de 6 anys, alimentada en pastura i madurada en càmeres amb temperatura i humitat controlades entre 21 i 25 dies.

Servei de pa, oli de la Mediterrània, aperitiu i petit fours 2 €. (Si no desitja el servei de pa comuniqui-ho al nostre personal).

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lèrgens als plats de la carta.

Estem a la vostra disposició per donar-vos informació en cas que patiu alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària. Reglament (UE) núm. 1169/2011.

Peix	Api	Ous	Gluten	Cacauets	Fruits secs	Soja
Marisc	Mostassa	Sèsam	Mol·luscs	Altramuces	Lactis	Sulfit