

MENU DEGUSTACIÓN ALBA GRANADOS

Ostra al natural “ La Belle Huître” con caviar Oscietra & copa de Cava
Anchoa de Santoña “ oo” con mantequilla ahumada al Josper y tostadita
Nuestra ensaladilla con gamba roja al ajillo
Tartar de Atún Balfegó con guacamole clásico
Croqueta de carn d’olla con pipeta de salsa de múrgula
Solomillo de vaca vieja a la piedra con chimichurri y parmentier ahumado

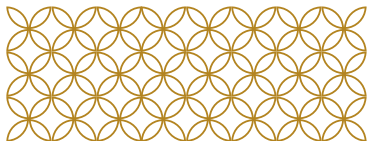
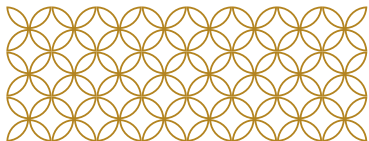
POSTRES

Coulant de chocolate con núcleo de maracuyá y helado de mango
Tarta de queso con mermelada de fresa

MARIDAJE

Copa de cava Anna Codorniu
Copa de Vino Blanco, Gallegos de lluvia y Calma, Rias Baixas, Albariño
Copa de vino Tinto, Bosque de Matasnos, Ribera del Duero

Precio : 85€ (IVA incluido)



MENÚ DEGUSTACIÓ ALBA GRANADOS

Ostra al natural “La Belle Huître” amb caviar Oscietra & copa de Cava
Anxova de Santoña “oo” amb mantega fumada al Josper i torradeta
La nostra ensaladilla amb gamba vermella
Tàrtar de tonyina Balfegó amb guacamole clàssic
Croqueta de carn d’olla amb pipeta de salsa de múrgola
Filet de vaca vella a la pedra amb chimichurri i parmentier fumat

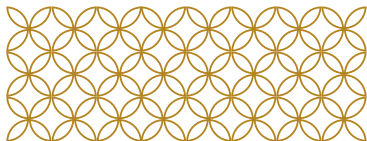
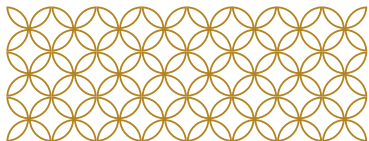
POSTRES

Coulant de xocolata amb nucli de maracujà i gelat de mango
Pastís de formatge amb melmelada de maduixa

MARIDATGE

Copa de cava Anna de Codorníu
Copa de vi blanc Gallegos de Lluvia y Calma, Rías Baixas, Albariño
Copa de vi negre Bosque de Matasnos, Ribera del Duero

Preu : 85€ (IVA inclòs)



ALBA GRANADOS TASTING MENU

Natural oyster “La Belle Huître” with Oscietra caviar & a glass of Cava
Anchovy Santoña “00” with Jospier-smoked butter toast
Our Spanish Ensaladilla Rusa salad with garlic red prawn
Balfegó tuna tartare with classic guacamole
“Carn d’Olla” croquette with a pipette of morel mushroom sauce
Aged beef tenderloin cooked on a hot stone with chimichurri
sauce and smoked Parmentier

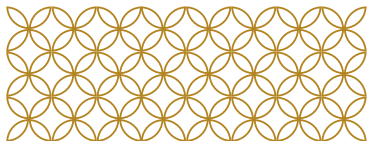
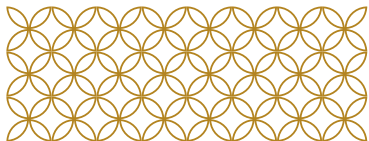
DESSERTS

Chocolate coulant with passion fruit centre and mango ice cream
Cheesecake with strawberry jam

CELLAR

Glass of Anna de Codorníu Cava
Glass of white wine, Gallegos de Lluvia y Calma, Rías Baixas, Albariño
Glass of red wine, Bosque de Matasnos, Ribera del Duero

Price: €85 (VAT included)



MENU DÉGUSTATION ALBA GRANADOS

Huître naturelle « La Belle Huître » avec caviar Oscietra & coupe de Cava
Anchois de Santoña « 00 » avec beurre fumé au Josper et petite tartine grillée

Notre salade Rusa avec gamba rouge à l'ail

Tartare de thon Balfegó avec guacamole classique

Groquette de « carn d'olla » avec pipette de sauce aux morilles

Filet de bœuf maturé, servi sur pierre chaude avec chimichurri et Parmentier fumé

DESSERTS

Coulant au chocolat avec cœur de fruit de la passion et glace à la mangue
Cheesecake avec confiture de fraises

LA CAVE

Coupe de Cava Anna de Codorníu

Coupe de vin blanc Gallegos de Lluvia y Calma, Rías Baixas, Albariño

Coupe de vin rouge Bosque de Matasnos, Ribera del Duero

Prix : 85 € (TVA incluse)