

NUESTRA CARTA

ENTRANTES

	RACIÓN	PLATILLO
• Anchoa de Santoña 00 con reducción de módena y su espina frita. (u)  	3,90 €	
• Pan de coca de cristal con tomate de colgar. 	3,50 €	
• Mejillones "bouchot" al vapor 	11,00 €	
• Alcachofas Fritas. 	11,00 €	
• Caracoles Alba a la llauna 	18,90 €	11,50 €
• Caracoles guisados con jamon By Chef Billy Baroja.  	18,90 €	11,50 €
• Pulpo a la brasa con papada ibérica, parmentier y huevo poché.    	18,90 €	
• Croqueta de carn d'olla (unidad).   	3,00 €	
• Croqueta de sepia (unidad).     	3,00 €	
• Tartar de atún de Almadraza con aguacate, algas y jengibre  	24,00 €	15,00 €
• Callos con "Cap i pota", garbanzos y chorizo picante  	15,90 €	

ENSALADAS

	RACIÓN	PLATILLO
• Ensaladilla rusa con sardina ahumada y chipote.   	10,50 €	
• Cogollos de Tudela con ventresca, cebolla y anchoa 	15,00 €	
• Burrata con tartar de tomate y pistachos   	15,00 €	

ARROCES

	RACIÓN
• Paella del Alba con calamar frito (tot pelat)	22,00 €
• Arroz Negro del Delta con Mejillon Bouchot, aceite de gambas y all i oli	21,00 €
• Arroz Meloso de Carabineros con ceps by Chef Billy Baroja	29,90 €
• Arroz Meloso de butifarra , sepia , pulpo y trompetas de la muerte	22,00 €

CON UN PAR DE HUEVOS

	RACIÓN
• Los clásicos versión 2.0 con cebolla crispy. 	11,00 €
• Con jamón D.O. Guijuelo.  	15,00 €
• Con foie y trufa.  	17,00 €
• Con sobrasada ibérica. 	12,00 €

"EL COLMADO"

	RACIÓN
• Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo.	29,00 €
• Surtido de quesos (5 variedades).	15,90 €
• Ostras "La belle Huître".	3,50 € (u) 10,00 € (3 u) 18,00 € (6 u)

Nuestro establecimiento dispone de información sobre la presencia de productos e ingredientes alérgenos en los platos de la carta. Estamos a su disposición para darle información en caso de que sufra alguna alergia y/o intolerancia alimenticia. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

 Contiene Crustáceos	 Contiene Frutos Secos	 Contiene Apio	 Contiene Huevos	 Contiene Soja	 Contiene Gluten
 Contiene Pescado	 Contiene Sulfitos	 Contiene Marisco	 Contiene Mostaza	 Contiene Sésamo	 Contiene Lactosa

* Si no desea el servicio comuníquelo a nuestro personal.



Carnes de raza Frisona de 6 años de edad, alimentada en pasto y madurada en cámaras con temperatura y humedad controladas entre 21 y 25 días. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60°C en el centro del producto, se han congelado a -20°C durante al menos 24 horas".

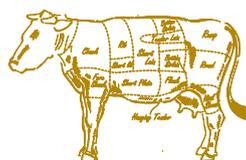
10% Suplemento terraza.

NUESTRA CARTA

NUESTROS CORTES DE CARNE

PRECIOS

- Chuletón de Vaca vieja "Frisona" dry age 21 días.
- Lomo Alto de Rubia Gallega "dry age" 40 días.



65,00 €/kg
80,00 €/kg

Todas nuestras carnes van acompañadas con patatas panadeas y pimientos del padrón.

CARNES

- | | RACIÓN | PLATILLO |
|---|---------|----------|
| • Canelones trufados de pollo rustido y ternera (3 ud y 2 ud). | 18,00 € | 13,00 € |
| • Solomillo de Vaca vieja a la parrilla con parmentier de patata, y mantequilla de trufa. + suplemento solomillo con foie: 5€ | 26,50 € | 14,50 € |
| • Gran Canelón de faisán con salsa de foie al aroma de trufa | 18,00€ | |
| • Steak tartar de vaca vieja "Frisona" cortado a cuchillo | 25,50 € | 14,00 € |
| • Espaldita de cabrito deshuesada con mini patatas asadas con romero | 28,00€ | |

PESCADOS

- | | RACIÓN | PLATILLO |
|---|---------|----------|
| • Calamarcitos a la plancha con "all i oli" tibio y judías de Santa Pau. | 18,90 € | |
| • Tatakí de atún de Almadrava con cremoso de piña a la brasa y teriyaki | 28,00 € | 16,00 € |
| • Chuletón de Rodaballo al horno con Santurce y guarnición de patata catalana | 36,00 € | |
| • Tatakí de Salmón con crema de aguacate, huevas de trucha y lima | 18,90€ | |
| • Suquet de rape con gambas, pulpo y mejillón del Delta | 29,00€ | |



GUARNICIONES

- | | PLATILLO | RACIÓN | PLATILLO |
|-------------------------|----------|--|----------|
| • Patatas panaderas. | 4,50 € | • Pimientos del piquillo | 9,90 € |
| • Pimientos del padrón. | 6,00 € | • Confitados (3 o 6 u) | 5,00 € |
| | | • Bol verde (lechuga, cebolla y tomate). | 5,50 € |

POSTRES

- | | PRECIO |
|---|---------|
| • Coulant de Queso (5") | 10,00 € |
| • Coca de llavaneras con helado de vainilla | 7,00 € |
| • Coulant de chocolate con fruta de la pasión y helado de vainilla. (10") | 8,00 € |
| • Flambeado de Mango, plátano, fresa y helado de vainilla | 8,90 € |
| • Arroz con leche Asturiano. | 7,00 € |
| • Xuxo de crema con helado de chocolate y reducción de ratafía | 7,00 € |

NUESTRAS TARTAS

- | | PRECIO |
|--|--------|
| • Tarta Tatin de manzana con crema de leche. | 7,00 € |
| • Cheesecake con coulis de frambuesa. | 7,00 € |

HELADOS

- | | PRECIO |
|---|--------|
| • Vainilla / Chocolate / Fresa / Limón / Stracciatela | 2,50 € |

Servicio de pan, aceite del Mediterráneo, aperitivo y petit fours (*) 1,50 €

10% Suplemento terraza.