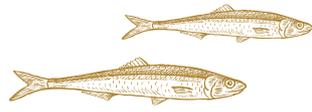


NUESTRA CARTA TAKE AWAY

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 Almadra 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 €	

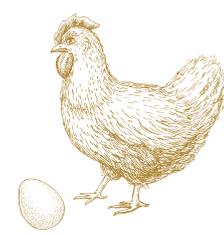


ARROCES     

	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.



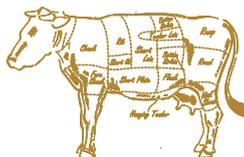
Carnes de raza Frisona de 6 años de edad, alimentada en pasto y madurada en cámaras con temperatura y humedad controladas entre 21 y 25 días. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de 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.

## 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

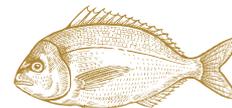
Todas nuestras carnes van acompañadas con patatas panadeas y pimientos del padrón.

## 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 | PRECIO |
|---|--------|--------|
| • Vainilla / Chocolate / Fresa / Limón / Stracciatela  | 2,50 € | 5,00 € |

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

10% Suplemento terraza.