



NUESTRA CARTA

ENTRANTES

	PLATILLO	RACIÓN
• Anchoas de Santoña 00 con su espina frita y reducción de Módena (u).	3,90 €	
• Pan de coca de cristal con tomate.	3,50 €	
• Mejillones "Bouchot" al vapor.	11,00 €	
• Caracoles de Alba "a la llauna".	11,50 €	18,90 €
• Caracoles guisados con jamón By Chef Billy Baroja.	11,50 €	18,90 €
• Pulpo a la brasa con papada ibérica, parmentier y huevo poché.		18,90 €
• Croqueta de "carn d'olla" (u)		3,00 €
• Croqueta de sepia (u).		3,00 €
• Tartar de atún de Almadraba con aguacate, algas, jengibre y wasabi fresco.	15,00 €	24,00 €
• Salmorejo, tartar de langostino y huevo poché.		13,00 €



ENSALADAS

• Ensaladilla rusa con sardina ahumada, chipotle y wasabi fresco.	10,50 €
• Cogollos de Tudela con ventresca de bonito, cebolla encurtida y anchoa del Cantábrico.	15,00 €
• Mil hojas de burrata con calabacín, mermelada de tomate, rúcula y pistachos.	15,00 €

CON UN PAR DE HUEVOS

• Los Classicos versión 2.0 con cebolla crispy.	11,00 €
• Con foie y trufa.	17,00 €
• Con jamón de bellota D.O. Guijuelo.	15,00 €
• Con bogavante y sobrasada "Ibicenca".	18,00 €



ARROCES

• Paella de Alba con camarón frito (todo pelado).	22,00 €
• Arroz negro del Delta con Mejillón "Bouchot", aceite de gambas y alioli.	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 €

"EL COLMADO"

• Jamón de Bellota D.O. Guijuelo.		29,00 €
• Surtido de quesos (5 variedades).		15,90 €
• Ostras "La Belle Huitre".		3,50 € (u) 10,00 € (3u) 18,00 € (6u)



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 alimentaria. De acuerdo con el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

Pescado	Apio	Huevos	Gluten	Cacahuetes	Frutos secos	Soja
Marisco	Mostaza	Sesamo	Moluscos	Altramuces	Lácteos	Sulfitos

* 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*.

Suplemento 10% en terraza y balcón



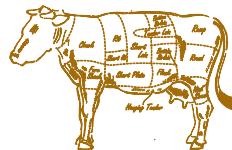
NUESTRA CARTA

NUESTROS CORTES DE CARNE

PRECIOS

- Chuletón de vaca vieja "Frisona" madurada 21 días.
- Lomo alto de Rubia Gallega curada 40 días.

Todas nuestras carnes van acompañadas con patatas panaderas y pimientos del Padrón.



65 €/Kg.
80 €/Kg.

CARNES

- Canelones trufados de pollo rustido y ternera (2u o 3u). 13,00 €
- Gran canelón de faisán con salsa de foie y trufa fresca de temporada. 14,50 €
- Solomillo de vaca vieja "Frisona" con parmentier de patata y mantequilla de trufa (Suplemento de foie 5€). 14,00 €
- Steak tartar de vaca vieja "Frisona" ahumado cortado a cuchillo. 16,00 €
- Mollejas de ternera, espárrago verde, tomate seco y gambeta salteada.



PLATILLO	RACIÓN
13,00 €	18,00 €
14,50 €	26,50 €
14,00 €	25,50 €
	16,00 €

PESCADOS

- Calamarcitos a la plancha con alioli tibio y judías de Santa Pau. 18,90 €
- Tataki de atún de Almadraba con cremoso de piña a la brasa, teriyaki y wasabi fresco. 16,00 €
- Chuletón de rodaballo al horno con Santurce y guarnición de patata catalana. 36,00 €
- Tataki de salmón con crema de aguacate, huevas de trucha y lima. 18,90 €
- Pescado de lonja a la sal (min. 2 personas). 75,00 €

(*) Nuestros pescados van acompañados con patata y judía verde.



18,90 €
28,00 €
36,00 €
18,90 €
75,00 €



GUARNICIONES

- Pimientos del Padrón. 6,00 €
- Patata panadera (frita) y ajitos confitados. 4,50 €
- Pimientos del piquillo confitados (3 o 6 u.). 5,00 €
- Bol verde (lechuga, cebolla tierna y tomate). 9,90 €
-
-
-



5,50 €
9,90 €
4,50 €
6,00 €

POSTRES

- Arroz con leche estilo asturiano. 7,00 €
- Coulant de queso y coulis de higos (5min). 10,00 €
- Coca de Llavaneras con helado de stracciatella. 7,00 €
- Xuxo de crema con helado de chocolate y reducción de Ratafía. 7,00 €
- Coulant de chocolate con fruta de la pasión y helado de mango (10min). 8,00 €
- Flambeado de mango, plátano, fresa y helado de vainilla. 8,90 €
- Tarta Tatin de manzana con crema de leche. 7,00 €
- Cheesecake de gorgonzola e Idiazabal con coulis de frambuesa. 7,00 €
- Helados de 1 y 2 bolas:
chocolate, mango, limón, stracciatella y vainilla. 2,50 €
-
-
-
-
-

5,00 €
7,00 €
7,00 €
7,00 €
8,90 €
7,00 €
7,00 €
7,00 €
2,50 €

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

10% Suplemento terraza y balcón



LA NOSTRA CARTA

ENTRANTS

	PLATET	RACIÓ
• Anxova de Santoña 00 amb reducció de Mòdena i la seva espineta fregida (u).	11,50 €	3,90 €
• Pa de coca de vidre amb tomàquet de penjar.		3,50 €
• Musclos "Bouchot" al vapor.	11,00 €	
• Cargols de Alba a la llauna.	11,50 €	18,90 €
• Cargols guisats amb pernil a l'estil By Chef Billy Baroja.	11,50 €	18,90 €
• Pop brasejat amb papada ibèrica, parmentier de patata i ou potxat.		18,90 €
• Croqueta de Carn d'olla (1u).		3,00 €
• Croqueta de sípia (1u).		3,00 €
• Tàrtar de tonyina d'Almadraba amb alvocat, algues i gingebre.	15,00 €	24,00 €
• Salmorejo, tàrtar de llagostí i ou poché.		13,00 €

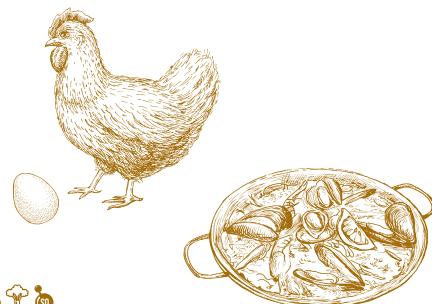


AMANIDES

• Amanida russa amb sardina fumada i chipotle.	10,50 €
• Cabdells de Tudela amb ventresca, ceba encurtida i anxova del Cantàbric.	15,00 €
• Mil fulls de burrata amb carbassó, melmelada de tomàquet, ruca i pistatxos.	15,00 €

AMB UN PARELL D'OUS

• Els Clàssics versió 2.0 amb ceba crispy.	11,00 €
• Amb foie i tòfona.	17,00 €
• Amb pernil d'aglà D.O. Guijuelo.	15,00 €
• Amb llamàntol i sobrassada eivissa.	18,00 €



ARROSSOS

• Paella del Alba amb calamar fregit (tot pelat).	22,00 €
• Arròs negre del Delta amb musclos "Bouchot", oli de gambes i all i oli.	21,00 €
• Arròs melós de carabiners amb ceps By Chef Billy Baroja.	29,90 €
• Arròs melós amb butifarra, sípia, pop i trompetes de la mort.	22,00 €

"EL COLMADO"

• Pernil d'aglà D.O. Guijuelo.	29,00 €
• Selecció de formatges.	15,90 €
• Ostras "La Belle Huitre".	3,50 € (u) 10,00 € (3u) 18,00 € (6u)



El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lergògens en els plats de la carta. Estem a la seva disposició per a donar-li informació en cas que sofreixi alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentaria. D'acord amb el Reglament (UE) núm. 1169/2011.

❖ Pescat	❖ Api	❖ Ous	❖ Gluten	❖ Cacauets	❖ Fruita seca	❖ Soia
❖ Marisc	❖ Mostassa	❖ Sesamo	❖ Mol·luscs	❖ Tramussos	❖ Làctia	❖ Sulfits

* Si no desitja el servei comuniquí'l al nostre personal.

❖ Carnes de raça Frisona de 6 anys d'edat, alimentada en pastura i madurada en cambres amb temperatura i humitat controlades entre 21 i 25 dies.
En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores".



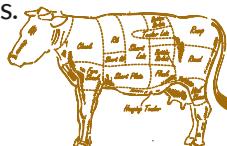
LA NOSTRA CARTA

ELS NOSTRES TALLS DE CARN

PREUS

- Txuletón de vaca vella "Frisona" dry age madurada 21 dies.
- Llom alt de Rossa Gallega dry age 40 dies.

Totes les nostres carns van acompanyades amb patates forneres i pebrots del padró.



65 €/kilo
80 €/kilo

CARNS

- | | PLATET | RACIÓ |
|---|---------|---------|
| · Canelons trufats de pollastre rostit i vedella (2u o 3u). | 13,00 € | 18,00 € |
| · Gran caneló de faisà amb salsa de foie a l'aroma de tòfona. | 18,00 € | |
| · Filet de vaca vella "Frisona" a la graella, parmentier de patata i mantega de tòfona (Suplement de foie 5 €). | 14,50 € | 26,50 € |
| · Steak tartar de vaca vella "Frisona" tallat amb ganivet. | 14,00 € | 25,50 € |
| · Pedrer de vedella, espàrrec verd, tomàquet sec i gambeta salada. | 16,00 € | |



PEIXOS

- | | |
|--|---------|
| · Calamarcets a la plantxa amb all i oli tebi i mongetes de Santa Pau. | 18,90 € |
| · Tataki de tonyina d'Almadraba amb cremòs de pinya a la brasa i salsa teriyaki. | 16,00 € |
| · Txuletón de turbot amb Santurce i guarnició de patata catalana. | 28,00 € |
| · Tataki de salmó amb crema d'alvocat ous de truita i llima. | 36,00 € |
| · Peix de llotja a la sal (2 persones mínim). | 18,90 € |
| (*) <i>Els nostres peixos van acompanyats amb patata i montjeta verda.</i> | 75,00 € |



GUARNICIONS

- | | |
|---|--------|
| · Pebrots de Padró. | 6,00 € |
| · Patata fornera (fregida). | 4,50 € |
| · Pebrots del piquillo confitats (3 o 6 u). | 5,00 € |
| · Bol verd (d'enciam, ceba i tomàquet). | 9,90 € |
| | 5,50 € |



POSTRES

- | | |
|---|---------|
| · Arròs amb llet d'estil asturià. | 7,00 € |
| · Coulant de formatge (5min). | 10,00 € |
| · Coca de Llavaneres amb Gelat de stracciatela. | 7,00 € |
| · Xuxo de crema amb gelat de xocolata i reducció de Ratafia. | 7,00 € |
| · Coulant de xocolata amb fruita de la passió i gelat de stracciatela (10min). | 8,00 € |
| · Flamejat de mango, plàtan i maduixa amb gelat de vainilla. | 8,90 € |
| · Tarta tatin de poma amb crema de llet. | 7,00 € |
| · Cheesecake amb coulis de gérds. | 7,00 € |
| · Gelats de 1 i 2 boles:
xocolata, maduixa, llimona, stracciatella i vainilla. | 2,50 € |
| | 5,00 € |

Servei de pa, oli del Mediterrani, aperitiu i petit fours (*). 1,50 €

10% Suplement terrass i balcó



OUR MENU

STARTERS

- Anxovies from Santoña 00 with Modena reduction (u).
- Coca bread with tomato.
- Steamed "Bouchot" Mussels.
- "A la Llauna" Snails.
- Snails stewed with Ham by Chef Billy Baroja.
- Grilled Octopus with pork jowl, creamy potato and egg.
- Carn d'olla Croquette (1u).
- Cuttlefish Croquette (1u).
- Tuna Tartar with avocado, seaweed and ginger.
- Salmorejo, prawn tartare and poached egg.

	PLATE	RATION
	3,90 €	
	3,50 €	
	11,00 €	
	11,50 €	18,90 €
	11,50 €	18,90 €
		18,90 €
		3,00 €
		3,00 €
	15,00 €	24,00 €
		13,00 €

SALADS

- Russian Salad with smoked sardine and chipotle.
- Tudela Sprouts with Belly, onion and Cantabric anchovies.
- Burrata cheese with zucchini, tomato jam, arugula and pistachios.



WITH EGGS

- Scrambled eggs with crispy onion.
- Scrambled eggs with Foie and truffle.
- Scrambled eggs with ham D.O. Guijuelo.
- Scrambled eggs with Lobster and Ibizan sobrasada.



11,00 €
17,00 €
15,00 €
15,00 €

RICES

- ALBA's Paella with fried squid.
- Black Rice from Delta with Bouchot Mussels, "all i oli" and prawns oil.
- Creamy Rice with carabinerie and ceps.
- Creamy rice with "Butifarra", cuttlefish, octopus and boletus.



22,00 €
21,00 €
29,90 €
22,00 €

"EL COLMADO"

- Iberian Ham D.O. Guijuelo.
- Cheese Selection.



RATION
29,00 €
15,90 €

- Oyster "La Belle Huitre".



3,50 € (u) 10,00 € (3u) 18,00 € (6u)

Our establishment has information on the presence of allergenic products and ingredients in the dishes on the menu. We are at your disposal to give you information in case you suffer from any allergies and / or food intolerances. In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011.

- | | | | | | | |
|---------|---------|--------|----------|------------|-----------|----------|
| Fishing | Api | Eggs | Gluten | Peanuts | Dry fruit | Soy |
| Seafood | Mustard | Sesame | Molluscs | Altramuces | Dairy | Sulfites |

* If you do not want the service, please notify our staff.

6 year old Friesian breed meats, grass-fed and matured in chambers with controlled temperature and humidity between 21 and 25 days.

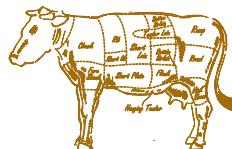
In compliance with current sanitary regulations, this establishment guarantees that raw fish products or those that, due to their manufacturing process, have not been heated to more than 60°C in the center of the product, have been frozen at -20°C during at least 24 hours".

OUR MENU

OUR CUTS OF MEAT

- Ox Meat dry age matured 21 days.
- High Loin "Galician Blonde" dry aged 40 days.

All our meats are accompanied with fried "panaderas" potatoes and padrón peppers.



PRICE

65 €/kilo
80 €/kilo

MEAT

	PLATE	RATION
• Truffled Cannelloni of roasted chicken and beef (2 or 3 u).	13,00 €	18,00 €
• Pheasant cannelloni with truffle -scented foie sauce.		18,00 €
• Grilled Ox sirloin with potato parmentier and black truffle butter (with foie +5 €).	14,50 €	26,50 €
• Steak Tartar of Old Friesian cow, knife cut.	14,00 €	25,50 €
• Veal gizzard, green asparagus, dried tomato and salted shrimp.		16,00 €



FISH

• Grilled baby squids with "allioli" and Santa Pau Beans.	18,90 €
• Grilled Tuna Tataki from Alamdraba with creamy pineapple and teriyaki sauce.	16,00 €
• Turbot fish with Santurce and potato garnish.	28,00 €
• Salmon Tataki, avocado cream, trout roe and lime.	36,00 €
• Fresh fish with Salt (2 pax minimum).	18,90 €
(*) Our fish are accompanied with grilled potato butter and kale.	75,00 €



SIDE DISH

• Padron Peppers.	6,00 €
• Fried Bakery potato.	4,50 €
• Candied Piquillo Peppers (3 or 6 u).	5,00 €
• Green Bowl (Lettuce, onion and tomato).	9,90 €
	5,50 €



DESSERTS

• Asturian Rice sweet pudding.	7,00 €
• Cheese Coulant (5min).	10,00 €
• Coca from Llavaneras with stracciatela ice Cream.	7,00 €
• Cream "xuxo" with xocolat ice-cream and ratafia reduction.	7,00 €
• Chocolate coulant with passion fruit and stracciatella ice cream (10min.).	8,00 €
• Mango, Banana and strawberry flambé with vanilla ice cream.	8,90 €
• Apple cake with milk cream.	7,00 €
• Cheesecake with raspberry coulis.	7,00 €
• Ice cream 1 ball, 2 balls: Chocolate, strawberry, lemon, stracciatella and vanilla.	2,50 € 5,00 €

Bread service, Mediterranean oil, aperitif and petit fours (*). 1,50 €

10% terrace & balcony supplement