



ENTRANTES

PLATILLO RACIÓN

	Anchoas de Santoña 00 con su espina frita y reducción de Módena (ud).	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€
	Pulpo a la brasa con papada ibérica, parmentier y huevo poché.	18,90€
	Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica.	12,50€
	Croqueta de "carn d'olla" (ud).	3,00€
	Croqueta de sepia con mayonesa de chipote (ud).	3,00€
	Tartar de atún rojo Balfegó con aguacate, algas wakame, jengibre y wasabi fresco.	15,00€ 24,00€
	Salmorejo, tartar de langostino y huevo poché.	13,00€

ENSALADAS

RACIÓN

	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€
	Burrata, tomate rosa, pesto y mayonesa de oliva Kalamata.	15,00€

CON UN PAR DE HUEVOS

RACIÓN

	Los Clásicos 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.	18,00€

ARROCES (Por persona)

	Paella de Alba con sepia, gamba y camarón frito (todo pelado).	22,00€
	Arroz negro del Delta con Mejillón "Bouchot", aceite de gambas y alioli.	21,00€
	Arroz caldoso de sepia y bogavante.	29,90€
	Arroz meloso de butifarra, sepia, pulpo y trompetas de la muerte.	22,00€

EL COLMADO



	Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo 100gr	29,00€
	Cecina de vaca vieja de León y almendra tostada 100gr	16,90€
	Selección de Quesos Alba - Gorgonzola, idiazábal, curat de perlada, parmesano y Garrotxa media	15,90€
	Ostras "La Belle Huitre" (1 Ud.) 3,50 € (3 Uds.) 10,00€ (6 Uds.) 18,00€	
	Acompañadas con tostadas y mantequilla	


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. Reglamento (UE) nº 1169/2011.

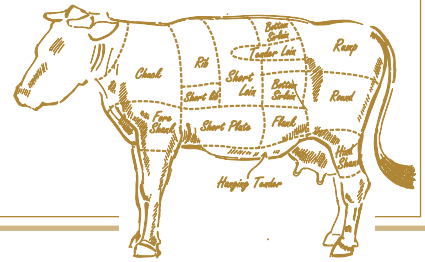
	Pescado		Apio		Huevos		Gluten		Cacahuets		F. Secs		Soja
	Marisco		Mostaza		Sesamo		Moluscos		Altramuces		Lácteos		Sulfitos

Suplemento 10% en balcón · Servicio de pan, aceite del Mediterráneo, aperitivo y petit fours 1,50 €















* Si no desea el servicio de pan comuníquelo a nuestro personal.

NUESTROS CORTES DE CARNE

- Chuletón de vaca vieja "Frisona" madurada 21 días.  65,00€ kg.
 - Lomo alto de marca Gallega de Alta Expresión madurada 40 días. 80,00€ Kg.
- Acompañadas con guarnición de patatas panadera y pimientos del padrón

















CARNES

	PLATILLO	RACIÓN
  Canelones trufados de pollo rustido y ternera (2u o 3u).	13,00 €	18,00€
  Gran canelón de faisán con salsa de foie, trufa fresca de temporada y cebolla crispy		1800€
  Solomillo de vaca vieja "Frisona" con parmentier de patata, mantequilla de trufa y pimiento asado (Suplemento de foie 3/5€ según platillo o ración). 	14,50€	26,50€
   Steak tartar de vaca vieja "Frisona" ahumado cortado a cuchillo con tostaditas. 	14,00€	25,50€
   Mollejas de ternera, espárrago verde, tomate seco y gambita salteada y chimichurri.		16,00€

 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.

PESCADOS



















	PLATILLO	RACIÓN
   Calamarcitos a la plancha con alioli tibio y judías de Santa Pau.		18,90€
    Tataki de atún rojo balfegó con cremoso de piña a la brasa, teriyaki y wasabi fresco.	16,00€	28,00€
  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 o la brasa acompañados con patata y judía verde. (min. 2 personas).		70,00€

 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.

GUARNICIONES

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

LOS 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 Ratafia.		7,00€
  Coulant de chocolate con fruta de la pasión y helado de mango (10 min).		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 chocolate, stracciatella y vainilla.	2,50€	5,00€
 Sorbetes de mango, limón	2,50€	5,00€



ENTRANTS

	PLATET	RACIÓ
Anxoves de <i>Santoña</i> 00 amb la seva espina fregida i reducció de Mòdena (ut).		3,90€
Pa de coca de vidre amb tomàquet.		3,50€
Musclos "Bouchot" al vapor.		11,00€
Cargols de l'Alba a la llauna.	11,50€	18,90€
Pop a la brasa amb papada ibèrica, parmentier i ou potxé.		18,90€
Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica.		12,50€
Croqueta de "carn d'olla" (ut).		3,00€
Croqueta de sepia amb maionesa de chiplote (ut).		3,00€
Tartar de tonyina vermella Balfegó amb alvocat, algues wakame, gengibre i wasabi fresc.	15,00€	24,00€
Salmorejo, tartar de llagostí i ou potxé.		13,00€

AMANIDES

	RACIÓ
Amanida russa amb sardina fumada, chipotle i wasabi fresc.	10,50€
Cabdells de Tudela amb ventresca de bonítol, ceba adobada i anxova del Cantàbric.	15,00€
Burrata, tomàquet rosa, pesto i maionesa d'oliva Kalamata.	15,00€

AMB UN PARELL D'OUS

	RACIÓ
Els Clàssics versió 2.0 amb ceba crispy.	11,00€
Amb foie i trufa.	17,00€
Amb pernil de glà D.O. Guijuelo.	15,00€
Amb llamàntol.	18,00€

ARROSSOS (Per persona)

Paella de l'Alba amb sepia, gamba i gambeta fregida (tot pelat).	22,00€
Arròs negre del Delta amb musclos "Bouchot", oli de gambes i alioli.	21,00€
Arròs caldós de sípia i llamàntol.	29,90€
Arròs melós de botifarra, sípia, pop i trompetes de la mort.	22,00€

EL COLMADO




Pernil Ibèric de glà D.O. Guijuelo 100gr	29,00€
Cecina de vaca vella de León y ametlla torrada 100gr	16,90€
Selecció de formatges Alba - Gorgonzola, idiazàbal, curat de Perlada, parmesà i Garrotxa.	15,90€
Ostres "La Belle Huitre" (1 Ut.) 3,50 € (3 Uts.) 10,00€ (6 Uts.) 18,00€	
Acompanyats de torrades i mantega	

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lèrgens en els plats de la carta. Estem a la seva disposició per donar-li informació en cas de que pateixi alguna al·lèrgia i / o intolerància alimentària. Reglament (UE) nº 1169/2011.

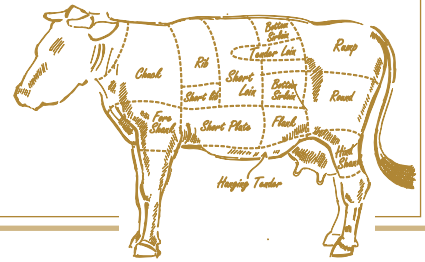
Peix	Api	Ous	Gluten	Cacauets	F. Secs	Soja
Marisc	Mostassa	Sèsam	Musclos	Tramussos	Lactis	Sulfits

Suplement 10% en balcó · Servei de pa, oli del mediterrani, aperitiu i petit fours 1,50 €
 * Si no desitja el servei de pa comuniqui-ho al nostra personal.
















ELS NOSTRES TALLS DE CARN

- Txuletón de vaca vella "Frisona" madurada 21 dies.  65,00€ kg.
- Llom alt de marca *Gallega de Alta Expresión* madurada 40 días. 80,00€ Kg.

Acompanyades amb guarnició de patates foreres i pebrots del padró.



















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, trufa fresca de temporada i ceba crispy		1800€
  Filet de vaca vella "Frisona" a la graella, parmentier de patata, mantega de trufa i pebrots rostits (Suplement de foie 3/5€ segons 1/2 ració o ració). 	14,50€	26,50€
   Steak tartar de vaca vella "Frisona" fumat, tallat a gabinet amb torradetes. 	14,00€	25,50€
    Pedrer de vedella, espàrrecs verd, tomàquet sec i gambeta saltada i chimichurri.		16,00€

 Carns 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.

PEIXOS















	PLATILLO	RACIÓ
    Calamarcets a la plantxa amb all i oli tebi i mongetes de Santa Pau.		18,90€
    Tatakí de tonyina balfegó amb cremós de pinya a la brasa, teriyaki i wasabi fresc.	16,00€	28,00€
  Txuletón de turbot al forn amb Santurce i guarnició de patata catalana.		36,00€
    Tatakí de salmó amb crema d'alvocat, ous de trucha i llima.		18,90€
 Peix de llotja a la sal o la brasa acompanyats de patata i mongeta verda. (min. 2 persones).		70,00€

 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 al centre del producte, s'han congelat a -20°C durant al menys 24 hores.

GUARNICIONS

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

ELS POSTRES

 Arròs amb llet d'estil asturià.		7,00€
  Coulant de Formatge i Coulis de figues (5 min).		10,00€
  Coca de Llavaneras amb gelat de stracciatella.		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 mango (10 min).		8,00€
 Flamejat de mango, plàtan, maduixa i gelat de vainilla.		8,90€
 Tarta Tatin de poma amb crema de llet.		7,00€
 Cheesecake de gorgonzola i Idiàzabal amb coulis de gerds.		7,00€
 Gelats de xocolata, stracciatella i vainilla.	2,50€	5,00€
 Sorbets de mango i llimona.	2,50€	5,00€

Suplement 10% en balcó · Servei de pa, oli del mediterrani, aperitiu i petit fours 1,50 €

* Si no desitja el servei de pa comuniqui-ho al nostra personal.



STARTERS

	PLATE	RATION
Anxovies from Santoña 00 with Modena reduction (u). Coca bread with tomato.		3,90€ 3,50€
Steamed "Bouchot" Mussels.		11,00€
"A la Llauna" Snails.	11,50€	18,90€
Grilled Octopus with pork jowl, creamy potato and egg.		18,90€
Squids at "Andaluza" style		12,50€
Carn d'olla Croquette (1u).		3,00€
Cuttlefish Croquette with chipotle mayonnaise (1u).		3,00€
Tuna "Balfegó" Tartar with avocado, seaweed, ginger and fresh wasabi.	15,00€	24,00€
Salmorejo, prawn tartare and poached egg.		13,00€

SALADS

	RATION
Russian Salad with smoked sardine, chipotle and fresh wasabi.	10,50€
Tudela Sprouts with Belly, onion and Cantabric anchovies.	15,00€
Burrata cheese, pink tomato, pesto and kalamata olive mayonnaise.	15,00€

WITH EGGS

	RATION
Scrambled eggs with crispy onion.	11,00€
Scrambled eggs with Foie and truffle.	17,00€
Scrambled eggs with ham D.O. Guijuelo.	15,00€
Scrambled eggs with Lobster.	18,00€

RICES (Per person)

Alba's paella with cuttlefish, prawn y fried prawns "tot pelat".	22,00€
Black Rice from Delta with Bouchot Mussels, "all i oli" and prawns oil.	21,00€
Broth rice with sepia and lobster.	29,90€
Creamy rice with "Butifarra", cuttlefish, octopus and boletus.	22,00€

"EL COLMADO"




Iberian Ham D. O. Guijuelo. 100gr	29,00€
Old beef jerky from León with toasted almonds (100gr)	16,90€
Alba's cheese selection - Gorgonzola, idiazabal, Peralada cure, Parmesan and Garrotxa.	15,90€
Oyster "La Belle Huitre".	(1 Ut.) 3,50 € (3 Uts.) 10,00€ (6 Uts.) 18,00€
Toast and butter garnish	

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lèrgens en els plats de la carta. Estem a la seva disposició per donar-li informació en cas de que pateixi alguna al·lèrgia i / o intolerància alimentària. Reglament (UE) nº 1169/2011.

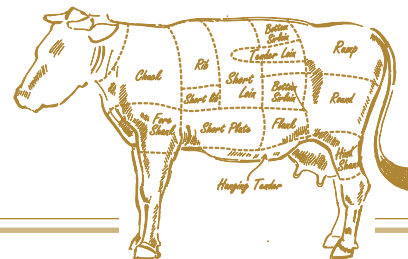
Fishing	Api	Eggs	Gluten	Peanuts	Dry fruit	Soy
Seafood	Mustard	Sesame	Molluscs	Altramucos	Dairy products	Sulfites

10% balcony supplement · Bread service, Mediterranean oil, aperitif and petit fours 1,50 €
* If you do not want the service, please notify our staff.










OUR CUTS OF MEAT

- Ox Meat dry age *Frisona* matured 21 days.  65,00€ kg.
- High Loin *marca Gallega de Alta Expresión* dry aged 40 days. 80,00€ Kg.

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








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.		1800€
 Grilled ox sirloin with potato parmentier ,black truffle butter and roasted peppers (foie supplement 3/5€ depends 1/2 portion). 	14,50€	26,50€
 Steak Tartar of Old Friesian cow, knife cut. 	14,00€	25,50€
 Veal gizzard, green asparagus, dried tomato, salted shrimp and chimichurri sauce.		16,00€

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

FISH











	PLATE	RATION
 Grilled baby squids with "alloli" and Santa Pau Beans.		18,90€
 Grilled Tuna Tataki from Alamdraba with creamy pineapple and teriyaki sauce.	16,00€	28,00€
 Turbot fish with Santurce and potato garnish.		36,00€
 Salmon Tataki, avocado cream, trout roe and lime.		18,90€
 Fresh fish with Salt (2 pax minimum).		70,00€

 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".

SIDE DISH

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

DESSERTS

 Asturian Rice sweet pudding.		7,00€
 Cheese Coulant with fig coulis (5').		10,00€
 Coca from Llavaneras with Stracciatella ice Cream.		7,00€
 Cream "xuxo" with xocolat Ice-cream and ratafia reduction.		7,00€
 Chocolate coulant with passion fruit and mango ice cream (10').		8,00€
 Mango, Banana and strawberry flambé with vanilla ice cream.		8,90€
 Apple cake with milk cream.		7,00€
 Cheesecake with gorgonzola, idiazabal and raspberry coulis.		7,00€
 Ice creams: chocolate, stracciatella and vanilla.	2,50€	5,00€
 Sorbet: mango and lemon.	2,50€	5,00€

10% balcony supplement · Bread service, Mediterranean oil, aperitif and petit fours 1,50 €

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



ENTRÉES

	PLATE	RATION
Anchois de Santoña 00 avec reduction de Módena (u).		3,90€
Pain de coca avec tomate.		3,50€
Moules de bouchot cuites à la vapeur.		11,00€
Escargots à la llauna.	11,50€	18,90€
Poulpe grillé avec fanon, oeuf poché et parmentier.		18,90€
Calamars Andalous avec mayonnaise aux agrumes.		12,50€
Croquette de catalan viande (1u).		3,00€
Croquette de seiche avec mayonnaise chipotle (1u).		3,00€
Tartare de thon "Balfegó" Almadraaba a l'avocat, aux algues, gingembre et au wasabi frais.	15,00€	24,00€
Salmorejo, tartare de crevettes et oeuf poché.		13,00€

SALADES

	RATION
Salade Russe avec sardine fumée, chipotle et wasabi frais.	10,50€
Burgeons de Tudela avec ventre de thon, oignon et anchois de Cantabrie.	15,00€
Fromage Burrata avec pesto, tomates roses et mayonnaise aux olives kalamata.	15,00€

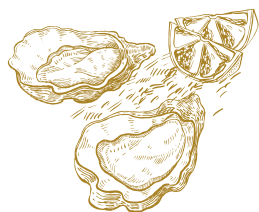
OEUFS AU PLAT

	RATION
Avec pommes de terre et oignons.	11,00€
Avec Foie et truffe.	17,00€
Avec Jambon D.O. Guijuelo.	15,00€
Avec homard.	18,00€

RIZ (Par personne)

Alba's paella aux calamars frits "tot pelat".	22,00€
Riz noir Delta avec moules Bouchot, huile de crevettes et aïoli.	21,00€
Riz aux seiches et homard.	29,90€
Riz avec saucisse, seiche, poulpe et fungi.	22,00€

"EL COLMADO"



Jambon de Bellota D.O. Guijuelo. 100gr	29,00€
Vieux boeuf séché de León et amandes grillées (100gr)	16,90€
Sélection Alba de Fromages - Gorgonzola, idiazabal, curat de Perlada, Parmesan and Garrotxa.	15,90€
Huîtres "La Belle Huitre".	(1 Ut.) 3,50 € (3 Uts.) 10,00€ (6 Uts.) 18,00€
Garniture de pain grillé et de beurre	

Notre établissement conserve les informations des ingrédients de chaque plat. N'hésitez pas à nous demander si vous souffrez d'intolérance. Conformément à la réglementation (EU) No. 1169/2011..

Poisson	Céleri	Oeuf	Gluten	Cacahuètes	Fruits Secs	Soja
Fruits de Mer	Moputarde	Sésame	Mollusques	Altramuces	Lactis	Sulfites

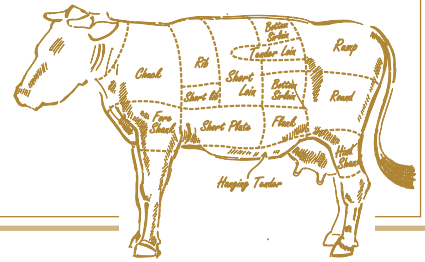
Supplément balcon de 10% · Service pain, apéritif, huile d'olive et petit fours 1,50 €

* Si vous ne souhaitez pas ce Service merci d'informer notre équipe.














COUPES DE VIANDE

- Vieux boeuf de vache *Frisona* "matured 21 days".  65,00€ kg.
- Longe haute *marca Gallega de Alta Expresión* "dry aged 40 days". 80,00€ Kg.

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes de terre frites et de poivrons padrón.














VIANDES

	PLATE	RATION
  Cannellonis de boeuf et poulet rôti aux truffes. (2 ou 3 u).	13,00 €	18,00€
  Grand Cannelloni de faisan avec sauce au foie et truffe fraîche.		1800€
  Vieux filet de boeuf au parmentier, beurre à la truffe et poivrons grillés (supplément de foie 3/5€ par 1/2 ration). 	14,50€	26,50€
  Steak tartare de vieux boeuf de vache fumé. 	14,00€	25,50€
   Gésier de boeuf aux asperges vertes, tomates séchées et crevettes sautées.		16,00€

 Viandes de race Frisonne avec 6 ans d'âge, nourri à l'herbe, et affiné en étuves à température et hygrométrie contrôlées entre 21 et 25 jours.

POISSON














	PLATE	RATION
  Calamars grillés aux aïoli et haricots de Santa Pau.		18,90€
   Tataki de thon Almadra à l'ananas crémeux, teriyaki et wasabi frais.	16,00€	28,00€
  Turbot au four avec Santurce et pommes de terre.		36,00€
   Tataki de Saumon à la crème d'avocat, oeufs de truite et citron vert.		18,90€
 Poisson frais avec du sel (2 pax minimum).		70,00€

 Conforme à la norme sanitaire en vigueur nous garantissons que le produits à base de poisson ont été congelés à -20 degrés pendant au moins 24 heures si dans leur processus de fabrication ils n'ont pas reçu un chauffage supérieur à 60 degrés.

GARNISON

Poivrons padrón.		6,00€
Pommes de terre frites.		4,50€
Poivrons piquillos confits. (3 ou 6 u).	5,00€	9,90€
Bol vert (laitue, oignon et tomate).		5,50€

DESSERTS

 Riz au lait Asturien.		7,00€
  Coulant au fromage et coulis de figes (5').		10,00€
  Coca de Llaneras avec glace de stracciatella.		7,00€
 "Chucho" à la crème avec glace au chocolat et reduction de ratafia.		7,00€
  Coulant au chocolat avec fruits de la passion et glace de mangue. (10').		8,00€
 Flambé avec mangue, banane, fraise et glace de vanille.		8,90€
 Tarte tatin à la crème.		7,00€
 Cheesecake au gorgonzola et Idiazabal et coulis de framboises.		7,00€
 Glace: chocolat, stracciatella and vanille.	2,50€	5,00€
 Sorbet: mangue et citron.	2,50€	5,00€

Supplément balcon de 10% · Service pain, apéritif, huile d'olive et petit fours 1,50 €

* Si vous ne souhaitez pas ce Service merci d'informer notre équipe.