



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€ |
|  | Alcachofas fritas.                                                                |        | 10,50€ |
|  | Croqueta de "carn d'olla" (ud).                                                   |        | 3,00€  |
|  | Croqueta de sepia con mayonesa de chipote (ud).                                   |        | 3,00€  |
|  | Tartar de atún de Almadraza con aguacate, algas wakame, jengibre y wasabi fresco. | 15,00€ | 24,00€ |
|  | Crema de calabaza al curry.                                                       |        | 11,90€ |
|  | Gamba Roja de nuestra costa (220gr).                                              |        | 30,00€ |

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€ |
|  | Ensalada de Jamón de pato con granada, mousse de foie y vinagreta de naranja           |  | 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 gulas y gambas.                          |  | 15,00€ |
|  | Con sobrasada ibérica.                       |  | 12,50€ |

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. | (1/2 RACIÓN)                            | 9,90€ 17,90€ |
|  | 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   | Cacahuètes | Frutos secos | Soja     |
| Marisco | Mostaza | Sesamo | Moluscos | Altramuces | Lacteos      | 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.

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



ENTRANTS

|                                                                                    | PLATET | RACIÓ  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Anxoves de Santoña "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€ |
| Carxofes fregides.                                                                 |        | 10,50€ |
| Croqueta de "carn d'olla" (ut).                                                    |        | 3,00€  |
| Croqueta de sepia amb maionesa de chiplote (ut).                                   |        | 3,00€  |
| Tartar de tonyina d'Almadraba amb alvocat, algues wakame, gengibre i wasabi fresc. | 15,00€ | 24,00€ |
| Crema de Carbassa al curry.                                                        |        | 11,90€ |
| Gamba vermella de la nostra Costa ( 220gr).                                        |        | 30,00€ |

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€ |
| Amanida de Pernil d'ànec amb magrana, mousse de foie i vinagreta de taronja       | 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 gules i gambes.                      | 15,00€ |
| Amb sobrassada ibèrica.                  | 12,50€ |

EL COLMADO



|                                                                                           |                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Pernil Ibèric de glà D.O. Guijuelo 100gr                                                  | 29,00€                                         |
| Cecina de vaca vella de León i ametlla torrada 100gr                                      | 16,90€                                         |
| Selecció de formatges Alba - Gorgonzola, idiazàbal, curat de Perlada, parmesà i Garrotxa. | (1/2 RACIÓ) 9,90€ 17,90€                       |
| 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  | Frutis 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.





STARTERS

|                                                               | PLATE  | RATION |
|---------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Anxovies from Santoña "00" with Modena reduction (u).         |        | 3,90€  |
| Coca bread with tomato.                                       |        | 3,50€  |
| Steamed "Bouchot" Mussels with cava & lime.                   |        | 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€ |
| Fried artichokes.                                             |        | 10,50€ |
| Carn d'olla Croquette (1u).                                   |        | 3,00€  |
| Cuttlefish Croquette with chipotle mayonnaise (1u).           |        | 3,00€  |
| Almadraba Tuna Tartar with avocado, seaweed and fresh wasabi. | 15,00€ | 24,00€ |
| Pumpkin cream with curry gorgonzola cream and pumpkin seeds.  |        | 11,90€ |
| Red prawn from our Coast (220gr).                             |        | 30,00€ |

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€ |
| Green salad with duck ham, pomegranate, foie mousse and orange vinaigrette | 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 eels and prawns.   | 15,00€ |
| Scrambled eggs with sobrasada          | 12,50€ |

"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, idiazàbal, Peralada cure, Parmesan and Garrotxa. | (1/2 RATION) 9,90€ 17,90€                      |
|  | 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.

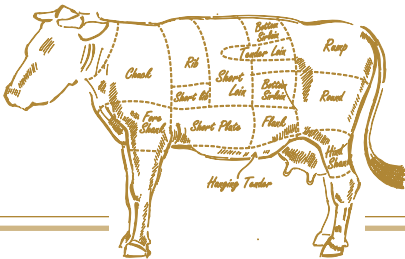
OUR CUTS OF MEAT

- Ox Meat dry age *Frisona* matured 21 days.
- High Loin Galician meat dry aged 30 days.



65,00€ kg.  
80,00€ Kg.

National back lamb cook at low temperature in its juice with catalan potatoes garnish.



MEAT

|                                                                                                                                | PLATE   | RATION |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| Truffled Cannellonni 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 ,black truffle butter and roasted peppers (foie supplement 3/5€ depends 1/2 portion) | 15,50€  | 27,50€ |
| Steak Tartar of Old Friesian cow, knife cut.                                                                                   | 14,00€  | 25,50€ |
| National back lamb cook at low temperature in its juice with catalan potatoes garnish.                                         |         | 22,00€ |

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

RICES (Per person)

|                                                                         | RATION |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| Alba's paella with cuttlefish, prawn and squid "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€ |

FISH

|                                                                              | PLATE  | RATION |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Grilled baby squids with "allioli" 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 garlicks. | 4,50€       |
| Red potato parmentier.                    | 5,00€       |
| Candied Piquillo Peppers (3 or 6 u).      | 5,00€ 9,90€ |
| Green Bowl (Lettuce, onion and tomato).   | 5,50€       |



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€ |
| Artichauts frits.                                                               |        | 10,50€ |
| Croquette de catalan viande (1u).                                               |        | 3,00€  |
| Croquette de seiche avec mayonnaise chipotle (1u).                              |        | 3,00€  |
| Tartare de thon Almadraba a l'avocat, aux algues, gingembre et au wasabi frais. | 15,00€ | 24,00€ |
| Crème de potiron au curry.                                                      |        | 11,90€ |
| Crevette rouge de notre côte (220gr).                                           |        | 30,00€ |

SALADES

|                                                                                   | RATION |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salade Russe avec sardine fumée, chipote 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€ |
| Salade de jambon de canard à la grenade, mousse de foie et vinaigrette à l'orange | 15,00€ |

OEUF AU PLAT

|                                  | RATION |
|----------------------------------|--------|
| Avec pommes de terre et oignons. | 11,00€ |
| Avec Foie et truffe.             | 17,00€ |
| Avec Jambon D.O. Guijuelo.       | 15,00€ |
| Aux anguilles et crevettes.      | 15,00€ |
| Avec "Sobrasada ibérica".        | 12,50€ |

"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, idiazàbal, curat de Peralada, Parmesan and Garrotxa. (1/2 PLATE) | 9,90€ 17,90€ |
|  | 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..

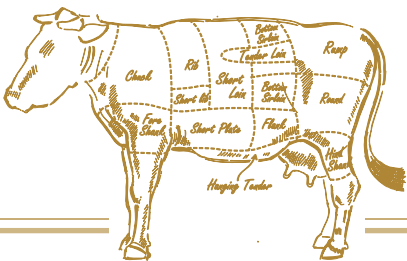
|               |           |        |            |            |             |          |
|---------------|-----------|--------|------------|------------|-------------|----------|
| Poisson       | Céleri    | Ouef   | Gluten     | Cacahuètes | Fruits Secs | Soja     |
| Fruits de Mer | Moputarde | Sésame | 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 équipee.

COUPES DE VIANDE

- Vieux boeuf de vache *Frisona* “matured 21 days”. 65,00€ kg.
- Longe haute de viande galicienne “dry aged 30 days”. 80,00€ Kg.

Toutes nos viandes sont acompagnées 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.                                                     |         | 18,00€ |
| Vieux filet de boeuf au parmentier, beurre à la truffe et poivrons grillés (supplément de foie 3/5€ par 1/2 ration). | 15,50€  | 27,50€ |
| Steak tartare de vieux boeuf de vache fumé.                                                                          | 14,00€  | 25,50€ |
| Dos d'agneau National cuit à basse température dans son jus garni de pommes de terre catalanes.                      |         | 22,00€ |

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.

RIZ (Par personne)

|                                                                    | RATION |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| Alba's paella aux seiche, crevettee et 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€ |

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 congeles 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€       |
| Red potato parmentier.                  | 5,00€       |
| Poivrons piquillos confits. (3 ou 6 u). | 5,00€ 9,90€ |
| Bol vert ( laitue, oignon et tomate).   | 5,50€       |