



ENTRANTES

	PLATILLO	RACIÓN
Ostras "La Belle Huître", acompañadas con tostadas y mantequilla (u).		3,50€
Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo 100gr.		30,00€
Anchoas de Santoña "00" con su reducción de Módena (u).		3,90€
Selección de Quesos Alba (150gr) - Maó semi, idiazábal, Payoyo, Cabrales y curado de oveja, con tostaditas, frutos secos y dulce de membrillo.		20,00€
Pan de coca de Folgueroles con tomate de colgar.		3,50€
Mejillones "Bouchot" con romescu verde y punto picante.		12,00€
Caracoles a la Llauna con ajo y perejil.	11,50€	18,90€
Calamares a la Andaluza con mayonesa de chipotle y cítricos.		12,50€
Pulpo a la brasa con papada ibérica, parmentier trufado, huevo poché y teriyaki.		21,00€
Croqueta de "carn d'olla" (u).		3,00€
Croqueta de sepia en su tinta con mayonesa de chipotle (u).		3,00€
Tartar de atún de atún rojo de Almadraza, con crema de aguacate, frutas exóticas, wasabi fresco y huevas de tobiko.	15,00€	24,00€
Carpaccio de vieiras con escabeche de galanga, zanahoria y mousse de aguacate.		21,00€
Salmorejo con huevo y tartar de gamba.		12,40€

ENSALADAS

	RACIÓN
Ensaladilla rusa con ventresca de atún, sardina ahumada, chipotle y wasabi fresco.	10,50€
Cogollos de Tudela con ventresca de bonito, cebolla encurtida, anchoa del Cantábrico y vinagreta de mostaza antigua y miel.	18,00€
Burrata con pesto rosso, rúcula y sal de jamón.	18,00€
Ensalada verde, con gamba, salicornia, tomate seco, gulas y vinagreta de mostaza antigua.	18,00€

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.	16,00€
Con atún, aguacate y tomate seco.	20,00€

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.

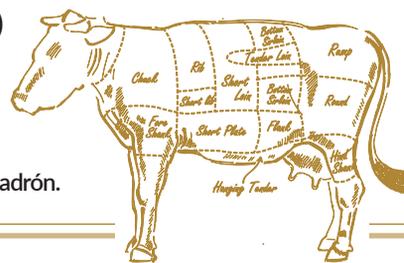


Suplemento 10% en balcón · Servicio de pan, aceite del Mediterráneo, aperitivo y petit fours 1,50 €
 * Si no desea el servicio de pan comuníquelo a nuestro personal.

NUESTRA SELECCIÓN DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO

- Chuletón de vaca vieja "Frisona" con 21 días de maduración. 🐮 70,00€ kg. (min. 500gr.)
- Lomo alto de carne Gallega de Alta Expresión 85,00€ Kg. (min. 1 kg.)
30 días de maduración.
- Lomo alto de black Angus de Nebraska 1Kg. 150,00€
- Wagyu Japonés 200gr. 140,00€

Todas nuestras carnes van 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 negra y cebolla crispy.		18,00€
🍷🌿 Solomillo de vaca vieja "Frisona" con parmentier de patata, mantequilla 🐮 de trufa negra y pimiento asado (Suplemento de foie 5€).		28,50€
🍷🍷🌿 Steak tartar de vaca vieja "Frisona" ahumado cortado a cuchillo 🐮 con tostaditas y patatas fritas.	14,50€	26,00€
🌿 Cordero Nacional cocinado a baja temperatura en su jugo con patata catalana.		22,50€

🐮 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.

ARROCES (Por persona)

	RACIÓN
🍷🌿🍷🌿 Paella Alba con sepia, gamba y calamar (tot pelat).	22,00€
🍷🌿🍷🌿 Arroz negro del Delta con sepia, gamba, Mejillón "Bouchot", aceite de gambas y alioli gratinado .	21,00€
🍷🌿🍷🌿 Arroz caldoso de sepia y bogavante.	29,90€

PESCADOS

	PLATILLO	RACIÓN
🍷🌿🍷🌿 Calamarcitos a la plancha con alioli de romescu tibio, tirabeques y judías de Santa Pau.		18,90€
🍷🌿🍷🌿 Tatakí de atún rojo, cremoso de piña a la brasa, salsa teriyaki y wasabi fresco.	16,00€	28,00€
🍷🌿🍷🌿 Tronco de Rodaballo a la Mediterránea con salicornia.		32,00€
🍷🌿🍷🌿 Tatakí de salmón con cremoso de aguacate, huevas de salmón y salsa Coreana.		18,90€
🍷🌿🍷🌿 Cola de rape gratinada con mouselina de alioli y berenjena asada.		24,00€
🍷🌿🍷🌿 Pescado de lonja (Disponibilidad según mercado).		70,00€/Kg

➡ 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 y ajitos confitados.	4,50€
Parmentier de patata roja	5,00€
Pimientos del piquillo confitados (3 o 6 u).	5,00€ 9,90€
Bol verde (lechuga, cebolla tierna y tomate).	5,50€
Berenjena asada y portobello.	7,00€



ENTRANTS

	PLATET	RACIÓ
Ostres "La Belle Huître" , Acompanyades amb torrades i mantega.		3,50€
Pernil Ibèric de glà D.O. Guijuelo 100gr.		30,00€
Anxoves de Santonya "00" amb reducció de Mòdena (u).		3,90€
Selecció de formatges Alba (150 gr) Maó semi, Idiazábal, Payoyo, Cabrals i curat d'ovella. amb torradetes, fruits secs i melmelada de codony.		20,00€
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar.		3,50€
Musclos "Bouchot" amb romescu verd i un punt picant.		12,00€
Cargols a la Llauna amb all i julivert.	11,50€	18,90€
Calamars a la Andalus amb maionesa de xipotle i cítrics.		12,50€
Pop a la brasa amb papada ibèrica, parmentier, ou potxé i teriyaki.		21,00€
Croqueta de "carn d'olla" (u).		3,00€
Croqueta de sepia amb la seva tinta i maionesa de xipotle (u).		3,00€
Tartar de tonyina vermell d'Almadra amb crema d'alvocat, fruites exòtiques, wasabi fresc i ous de tobiko.	15,00€	24,00€
Carpaccio de vieira amb escabetx de galanga, pastanaga i mousse d'alvocat.		21,00€
Salmorejo amb ou i tartar de gamba.		12,40€

AMANIDES

	RACIÓ
Amanida russa amb ventresca de tonyina, sardina fumada, xipotle i wasabi fresc.	10,50€
Cabdells de Tudela amb ventresca de bonítol, ceba adobada, anxova del Cantàbric i vinagreta de mostassa antiga i mel.	18,00€
Burrata amb pesto rosso, ruca i sal de pernil.	18,00€
Amanida verda amb gamba, gules, tomàquet sec, salicòrnia i vinagreta de mostassa antiga.	18,00€

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.	16,00€
Amb tonyina, alvocat i tomàquet sec.	20,00€

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) n° 1169/2011.

Peix	Api	Ous	Gluten	Cacauets	Frutis secs	Soja
Marisc	Mostassa	Sèsam	Musclos	Tramussos	Lactis	Sulfits

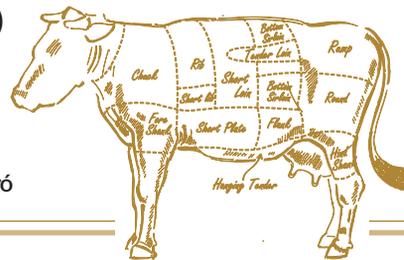
Suplement 10% en balcó · Servei de pa, oli del mediterrani, aperitiu i petit fours 1,50 €

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

LA NOSTRA SELECCIÓ DE LES MILLORS CARNS DEL MÓN

- Txuletón de vaca vella "Frisona" 21 dies de maduració.  70,00€ kg. (min. 500gr.)
- Llom alt de carn Gallega d' Alta Expressió, 85,00€ Kg. (min. 1 kg.)
30 dies de maduració.
- Txuleta de black Angus de Nebraska 1kg 150,00€
- Wagyu Japonés 200gr 140,00€

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



CARNES

	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 negra i ceba crispy		18,00€
  Filet de vaca vella "Frisona" a la graella, parmentier de patata, mantega de trufa negra i pebrots rostits (Suplement de foie 5€)		28,50€
    Steak tartar de vaca vella "Frisona" fumat, tallat a ganivet amb torradetes i patates fregides		14,50€
 Xai nacional cuinat a baixa temperatura en el seu suc amb guarnició de patata catalana		22,50€

 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.

ARROSSOS (Per persona)

	RACIÓ
    Paella de l'Alba amb sípia, gamba i calamar (tot pelat).	22,00€
     Arròs negre del Delta amb sípia, gamba, musclos "Bouchot", oli de gambes i allioli.	21,00€
    Arròs caldós de sípia i llamàntol.	29,90€

PEIXOS

	PLATET	RACIÓ
    Calamarcets a la plantxa amb allioli de romesco tebi, tirabecs i mongetes de Santa Pau.		18,90€
    Tataki de tonyina vermell amb mousse de pinya rostida a la brasa, teriyaki i wasabi fresc.	16,00€	28,00€
  Tronc de turbot a la Mediterrània amb salicornia		32,00€
   Tataki de salmó amb mousse d'alvocat, ous de salmó i salsa coreana		18,90€
Cua de Rap gratinada amb mussolina d'allioli i albergínia rostida		24,00€
Peix de llotja, disponibilitat segons mercat		70,00€/Kg

 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 allets confitats		4,50€
Parmentier de patata vermella		5,00€
Pebrots del piquillo confitats (3 o 6 u)	5,00€	9,90€
Bol verd (enciam, ceba i tomàquet).		5,50€
Albergínia rostida i portobello		7,00€

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
Oyster "La Belle Huître" with toast and butter garnish.		3,50€
Iberian Ham D. O. Guijuelo. 100gr		30,00€
Anxovies from Santoña 00 with modena reduction (u).		3,90€
Alba's cheese selection (150gr) - Maó semi, Idiazábal, Payoyo, Cabrales & curado de oveja. with toast, nuts and quince jam.		20,00€
Coca bread with tomato.		3,50€
Bouchot"mussels with green romesco, bit spicy.		12,00€
Snails cooked " a la llauna".	11,50€	18,90€
Squids "Andaluza" style with chipotle mayonnaise and citrus.		12,50€
Grilled octopus with pork jowl, creamy potato, egg and teriyaki sauce.		21,00€
Carn d'olla croquette (u).		3,00€
Cuttlefish croquette (u).		3,00€
Red tuna tartar from Almadraba with avocado cream, exotic fruits, fresh wasabi and tobiko roe.	15,00€	24,00€
Scallop carpaccio with marinated galangal, carrot and avocado mousse.		21,00€
Salmorejo with egg and prawn tartar.		12,40€

SALADS

	RATION
Russian salad with tuna belly, chipotle, smoked sardine and fresh wasabi.	10,50€
Tudela sprouts with tuna belly, pickled onion, Cantabrian anxovies, old mustard and honey vinaigrette.	18,00€
Burrata cheese with pesto rosso, arugula and ham salt.	18,00€
Green salad with red prawn, dry tomato, eels, salicornia , old mustard vinaigrette.	18,00€

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.	16,00€
Scrambled eggs with tuna, avocado & dried tomato.	20,00€

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 food allergies and / or intolerances. Regulation (EU) No 1169/2011.

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

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

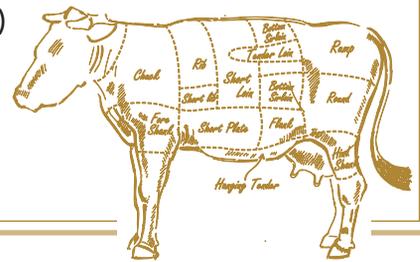
* If you do not want the service, please notify our staff.

OUR SELECTION OF THE BEST MEATS IN THE WORLD

- Ox Meat dry age Frisona matured 21 days
- High expression Galician meat loin dry aged 30 days.
- Nebraska black Angus chop 1kg
- Wagyu Japanese 200gr

 70,00€ kg. (min. 500gr.)
85,00€ Kg. (min. 1 kg.)

150,00€
140,00€



All our meats come with fried potatoes and padron peppers garnish

MEATS

	PLATE	RATION
 Truffled cannelloni of roasted chicken and beef (2 or 3 u)	13,00€	18,00€
 Pheasant cannelloni with truffle scented and foie sauce.		18,00€
 Grilled ox sirloin with potato parmentier ,black truffle butter and roasted peppers (foie supplement 5€)		28,50€
 Steak tartar of old Friesian cow, knife cut, with toast and fries		14,50€ 26,00€
 National lamb cooked at low temperature in its juice, with catalan potato garnish		22,50€

 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 cuttlefish, prawn, Bouchot Mussels, "allioli" and prawn oil.	21,00€
 Broth rice with sepia and lobster	29,90€

FISH

	PLATE	RATION
 Grilled baby squids with romesco "allioli", snow peas and Santa Pau beans.		18,90€
 Grilled red tuna tataki with pineapple mousse, teriyaki sauce and fresh wasabi	16,00€	28,00€
 Turbot trunk cooked a la Mediterranea with salicornia		32,00€
 Salmon tataki, avocado cream, salmon roe and Korean sauce		18,90€
 Monkfish tail au gratin with "allioli" mousseline and roasted aubergine		24,00€
Wild fish according to market		70,00€/Kg

 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€
Red potato parmentier	5,00€
Candied Piquillo Peppers (3 or 6 u).	5,00€ 9,90€
Green Bowl (Lettuce, onion and tomato).	5,50€
Roasted eggplant and portobello	7,00€

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
Huîtres "La Belle Huître" avec garniture de pain grillé et de beurre Jambon de bellota D.O. Guijuelo. 100 gr.		3,50€ 30,00€
Anchois de Santoña 00 avec reduction de módena (u).		3,90€
Sélection de fromages Alba (150gr) - Maó semi, Idiazábal, Payoyo, Cabrales et curado de oveja, avec pain grillé, noix et confiture de coing		20,00€
Pain de coca avec tomate.		3,50€
Moules de bouchot au romescu vert et épicée		12,00€
Escargots cuits à " la llauna"	11,50€	18,90€
Calamars à l'andalouse avec chipotle et agrumes		12,50€
Poulpe grillé avec fanon, oeuf poché, parmentier et teriyaki sauce		21,00€
Croquette de viande catalan (u)		3,00€
Croquette de seiche avec mayonnaise chipotle (u)		3,00€
Tartare de thon rouge d'Almadraba avec crème d'avocat, fruits exotiques, wasabi frais et oeufs de tobiko	15,00€	24,00€
Carpaccio de Saint-Jacques au galanga mariné, carotte et mousse d'avocat		21,00€
Salmorejo avec oeuf et tartare de crevettes		12,40€

SALADES

	RATION
Salade Russe à la ventrèche de thon, sardine fumée, chipotle et wasabi frais.	10,50€
Burgeons de Tudela avec ventre de thon, oignon mariné, anchois de Cantabrie et vinaigrette à la moutarde ancienne et au miel	18,00€
Fromage Burrata avec pesto rosso, roquette et sel de jambon	18,00€
Salade verte aux anguilles, tomates séchées, crevettes, salicorne et vinaigrette à la moutarde ancienne	18,00€

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€
Aux anguilles et crevettes	16,00€
Avec avocat et tomate séchée	20,00€

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	Ouf	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.

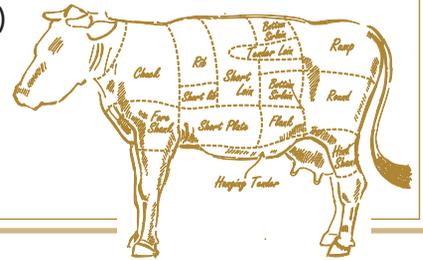
NOTRE SÉLECTION DES MEILLEURES VIANDES DU MONDE

- Vieux boeuf de vache Frisona "matured 21 days"
- Longe de viande Galicienne d' haute expression "dry aged 30 days".
- Côtelette de Black Angus du Nebraska 1 kg
- Wagyu Japonais 200gr

 70,00€ kg. (min. 500gr.)
85,00€ Kg. (min. 1 kg.)

150,00€
140,00€

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 3u)	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 5€)		28,50€
 Steak tartare de vieux boeuf de vache fumé avec toasts et frites		14,50€ 26,00€
 Agneau National cuit à basse température dans son jus et avec pomme de terre catalane		22,50€

 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, crevette et calamars frits " tot pelat"	22,00€
 Riz noir du Delta aux seiches, crevettes, Bouchot moules, huile de crevettes el aïoli.	21,00€
 Riz aux seiches et homard	29,90€

POISSON

	PLATE	RATION
 Calamars grillés aux romesco aïoli et haricots de Santa Pau.		18,90€
 Tataki de thon rouge avec mousse d'ananas rôti , teriyaki sauce et wasabi frais.	16,00€	28,00€
 Tronc de turbot méditerranéen à la salicorne		32,00€
 Tataki de saumon à la mousse d'avocat oeufs de saumon et sauce coréenne		18,90€
 Queue de lotte gratinée à la mousseline d'aïoli et auberine rôtie		24,00€
Halle aux poissons, selon marché		70,00€/Kg

 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€
Red potato parmentier	5,00€
Poivrons piquillos confits (3 ou 6u).	5,00€ 9,90€
Bol vert (laitue, oignon et tomate)	5,50€
Aubergines rôties et portobello	7,00€

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.