



PER A COMPARTIR

	RACIÓ
Ostres "La Belle Huître", acompanyades amb torrades i mantega. (u) 🍷 🍷 🌿	3,80€
Pernil ibèric de glà D.O. Guijuelo (100g.) tallat amb ganivet.	30,00€
Anxoves de Santonya "00" amb reducció de Mòdena. (u) 🍷 🍷	3,90€
Selecció de formatges Alba (150 g.): Maó semi, Payoyo, Idiazábal fumat, curat d'ovella i cabrales, amb torradetes, fruits secs, codony i melmelada de figues. 🍷 🍷 🌿	22,40€
Formatge "Valley d'Or" trufat i fos al Jospet amb torrades. 🍷 🌿	22,40€
Pa de coca de Folgueroles amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge. 🌿	3,60€

ENTRANTS

	PLATET	RACIÓ
Tartar de tonyina Bluefin amb guacamole, fruites exòtiques, wakame i wasabi fresc. 🍷 🍷 🌿 🌿 🌿	16,00€	25,00€
Gambes vermelles flamejades amb whisky. 🍷 🍷		30,00€
Musclos "Bouchot" al vapor amb romescu verd, vi blanc i un punt picant. 🍷 🍷 🍷		12,40€
Cargols a la llauna amb all i julivert, salsa de tomàquet picant i allioli. 🍷 🍷 🍷	11,50€	18,90€
Calamars a la andalusa amb maionesa de xipotle i cítrics. 🌿 🍷 🍷		12,90€
Pop a la brasa amb papada ibèrica, parmentier de patata, ou a baixa temperatura, teriyaki i oli de pebre vermell de la Vera. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷		22,50€
Croqueta de "carn d'olla". (u) 🌿 🍷 🍷		3,30€
Croqueta de sípia amb la seva tinta i maionesa de xipotle. (u) 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷		3,30€
Wok de verdures de temporada amb salsa teriyaki i tofu fumat (vegà). 🌿		16,40€
Espàrrecs blancs, farcits de maionesa de parmesà, cruixent de pernil 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷		18,00€
D.O. Guijuelo, tartar de tomàquet de Barbastro, anxova i mostassa antiga.		
Salmorejo Cordovès amb tàrtar gamba i ou escalfat. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷		14,00€

AMANIDES

Amanida russa amb bonítol del Nord, sardina fumada i pebrot del piquillo escalivat. 🌿 🍷 🍷	11,60€
Burrata artesana trufada amb pesto de tomàquet sec, pistatxo, ruca i sal de pernil. 🍷 🍷 🍷	16,40€
Amanida de Cabdells de Tudela amb Anxova de Santoña "00", ventresca de tonyina, ceba confitada i pistatxo. 🍷 🍷 🍷	18,00€
Amanida radicchio amb tomàquet de Barbastro, cogombre, alvocat i all fresc (vegà).	15,00€


AMB UN PARELL D'OUS

	RACIÓ
Els clàssics versió 2.0 amb ceba cruixent, cibulet i oli d'oliva verge extra. 🌿 🍷	11,00€
Amb foie, ceps confitats i tartufata. 🍷 🌿 🍷	18,00€
Amb gamba vermella i gula a la donostiarra. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	16,50€
Amb pernil de glà D.O. Guijuelo. 🌿 🍷	16,50€
Amb xistorra a la sidra i trompeta negra deshidratada. 🌿 🍷 🍷	15,40€

ARROSSOS (Per persona)

	RACIÓ
Paella de l'Alba amb sípia, gamba i calamar (tot pelat). 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22,95€
Arròs negre del Delta amb sípia, gamba, musclos "Bouchot" i allioli gratinat. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	22,95€
Arròs caldós de sípia, gamba vermella i llagosta. 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	35,00€

LA NOSTRA SELECCIÓ DE LES MILLORS CARNS DEL MÓN

Txuletón de vaca vella "Frisona" 21 dies de maduració. (min. 500g)  75,00€/kg.

Llom alt de vaca rossa Gallega d' Alta Expressió D.O., 30 dies de maduració (min. 1kg) 87,00€/kg.

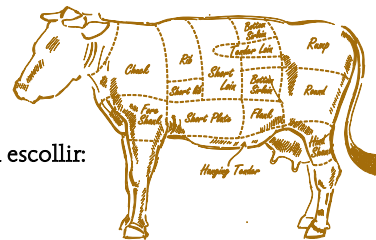
Llom alt de black Angus de Nebraska D.O. (min. 500g) 140€/kg.

Entrecot de Wagyu Miyazaki (200g.) 110,00€

















Totes les nostres carns van acompanyades amb la salsa chimichurri i una guarnició a escollir:

- Patates forneres amb pebrots del padró i allets confitats.
- Amanida verda amb cabdells de Tudela.
- Albergínia rostida amb Portobello.

La nostra selecció de salses: salsa de foie i trufa, salsa de gorgonzola i Martini blanc. Supl. (+5€)





























CARNS

	PLATET	RACIÓ
Canelons rostits de vedella, pollastre i porc ibèric amb beixamel de formatge Grana Padano i tartufata.   	13,00€	18,00€
Gran caneló de faisà amb salsa de foie, tartufata i ceps confitats.   		18,00€
Filet de vaca vella "Frisona" a la graella, parmentier de patata, mantega de trufa negra i pebrots rostits. (supl. de foie 7€)  		28,50€
Filet de Wagyu Miyazaki al Jospet amb guarnició d'albergínia rostida amb Portobello. (180g)		80,00€
Xai nacional cuinat a baixa temperatura en el seu suc amb milfulls de patata catalana. 		22,75€
Steak tartar de llom alt de rossa gallega fumet acompanyat amb gilda Vasca patates fregides i torrades.       	14,50€	26,00€















 Carns de raça Frisona de 6 anys, alimentada en pastura i madurada en càmeres amb temperatura i humitat controlades entre 21 i 25 dies..

PEIXOS

	PLATET	RACIÓ
Calamarcets a la plantxa amb mongetes de Santa Pau cebades, tirabecs i allioli de romescu.     		18,90€
Tataki de tonyina "Skipjack" fumada al carbó amb salsa barbacoa coreana i mousse de pinya rostida.     		25,00€
Tronc de turbot amb gules del Nord a la Donostiarra i romescu verd.      		32,00€
Salmó teriyaki amb guarnició de verdures saltejades, noodles i ous de salmó.     		18,90€
Lleguado salvatge a baixa temperatura amb salsa de xampany i caviar (segons disponibilitat)   		35,00€
Peix de llotja, amb la nostra guarnició de patata a la catalana. (segons mercat) 		75,00€/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 procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60° C al centre del producte, s'han congelat a -20° C durant almenys 24 hores.

El nostre establiment disposa d'informació sobre la presència de productes i ingredients al·lèrgens als plats de la carta. Estem a la vostra disposició per donar-vos informació en cas que patiu alguna al·lèrgia i/o intolerància alimentària. Reglament (UE) núm. 1169/2011.

 Peix	 Api	 Ous	 Gluten	 Cacauets	 Fruits secs	 Soja
 Marisc	 Mostassa	 Sèsam	 Mol·luscs	 Altramucos	 Lactis	 Sulfits

Servei de pa, oli de la Mediterrània, aperitiu i petit fours 2€ * Si no desitja el servei de pa comuniqueu-ho al nostre personal.