

PLATILLOS Y TAPAS PARA COMPARTIR

RACIÓN

· Ostras "La Belle Huitre" acompañadas con tostaditas, mantequilla y pipetas de ponzu de cítricos y salsa picante ahumada (u) (+supl. Caviar 10 g. 30,00€). 🍤	4,00€
· Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo (100 g.), cortado a cuchillo.	30,00€
· Pan de coca de cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra. 🌿	3,85€
· Anchoas de Santoña artesanales "00" en mariposa, con reducción de vinagre de Módena (u). 🐟 🐟	4,25€
· Duo de carpaccios de gamba roja de Palamós y cigala con aguacate y caviar. 🍤	36,00€
· Carpaccio de picaña curada, con parmesano y mayonesa de trufa. 🍷 🍄	17,00€
· Calamares a la andaluza con alioli de chipotle. 🌿 🍷	13,90€
· Buñuelos de bacalao salvaje D.O. Barquero con alioli de albahaca fresca y mermelada de tomate. 🌿 🍷 🍷 🐟	13,90€
· Bravas del Alba con alioli de chipotle, aceite especiado y pipeta picante. 🌿 🍷	8,50€
· Selección de quesos Alba (150 g.): Maó semi, Payoyo, Idiazábal ahumado, Cabrales y curado de oveja con tostas de pan de coca, frutos secos, membrillo y mermelada de higos. 🌿 🍷 🍄	23,00€

ENTRANTES

½ RACIÓN

RACIÓN

· Tartar de atún Bluefin con guacamole, frutas exóticas, wakame, wasabi fresco, cebolla roja encurtida y pasta wonton frito. 🌿 🍷 🍄 🍷 🍷	16,00€	25,00€
· Steak tartar de chuletón de vaca Raza Gallega sobre tuétano a la brasa con patatas fritas y tostaditas (+supl. Caviar 10 g. 30,00€). 🌿 🍷 🍷 🍷		25,00€
· Mejillones al vino blanco y romesco verde con almendras laminadas y un toque picante. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷		13,90€
· Pulpo a la brasa con papada de cerdo ibérico a baja temperatura, huevo poché, parmentier de patata y salsa barbacoa coreana. 🌿 🍷 🍷 🍷		23,50€
· Croquetas de carn d'olla con salsa de foie y murgulas (u). 🌿 🍷 🍷		3,70€
· Croqueta de gamba roja y erizo de mar con mayonesa de chipotle y alga wakame (u). 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷		3,70€
· Gambas rojas al ajillo, flambeadas con brandy o a la plancha. 🍷		30,00€
· Caracoles flambeados a la llauna con ajo y perejil, salsa de tomate picante y alioli. 🍷 🍷	12,00€	19,00€

ENSALADAS

RACIÓN

· Ensalada de aguacate a la brasa con romesco verde, queso fresco, vinagreta chardonnay con pico de gallo y almendra laminada. 🍷 🍷 🍷	16,00€
· Ensaladilla rusa con ventresca de bonito del norte, sardina ahumada, pimienta del piquillo escalivado, olivas gordal y wasabi fresco. 🌿 🍷	12,50€
· Burrata artesana italiana acompañada de rúcula, sal de jamón, pesto rosso de tomate seco, parmesano, pistacho tostado y tartufata. 🍷 🍷 🍷	16,50€
· Cogollos de Tudela acompañados de filetes de anchoas de Santoña "00", ventresca de bonito del norte, cebolla roja encurtida, pimienta del piquillo, oliva negra, vinagreta de galanga, miel y mostaza. 🍷 🍷	18,00€

CON UN PAR DE HUEVOS

RACIÓN

· Con foie gras, setas confitadas, tartufata y cebollino. 🌿 🍷	16,50€
· Con Gamba roja y gulas del norte a la Donostiarra. 🌿 🍷 🍷 🍷	17,50€
· Con Jamón de Bellota D.O. Guijuelo. 🌿 🍷	16,50€
· Clásico, con cebolla crujiente, cebollino y aceite de oliva virgen extra. 🌿 🍷	12,00€

ARROCES Y PESCADOS DE LONJA

RACIÓN

· Paella Alba con sepia, gamba roja y calamar "Tot pelat". 🍷 🍷 🍷 🍷	23,50€
· Arroz negro del Delta con sepia, gamba roja, mejillones y alioli gratinado. 🍷 🍷 🍷 🍷	23,50€
· Tataki de atún Bluefin salvaje marinado en ponzu de cítricos con wasabi fresco y acompañado de ensalada de wakame y mango. 🌿 🍷 🍷 🍷	26,00€
· Salmón a la plancha sobre guacamole clásico, cresta de pico de gallo almendra frita y tomillo limonero. 🍷 🍷 🍷 🍷	22,00€
· Chuletón de Rodaballo salvaje a la brasa con espárragos verdes y piquillo al ajillo. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	42,00€
· Calamarcitos a la plancha con alubias de Santa Pau encebolladas, tirabeques y alioli de romesco. 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	19,00€
· Bacalao salvaje D.O. Barquero confitado a baja temperatura servido con pimientos del piquillo, refrito de ajos, vinagre chardonnay y pimentón de la vera. 🍷 🍷	27,00€

NUESTRA SELECCIÓN DE LAS MEJORES CARNES DEL MUNDO



TABLA DE CARNES ALBA PREMIUM: (min. 5 pax.)

340,00€

· 500 g. de Nebraska	· 1 kg de Lomo alto de vaca Gallega	· Suplemento Wagyu (200 g.) · + 110,00€
· 1 kg de Tomahawk de Angus Nacional	· 1 T-bone de vaca sashi choco	

Acompañada con patatas panaderas, pimientos del padrón, ensalada verde y pimientos del piquillo confitados.

CARNES

RACIÓN

· Cordero nacional a baja temperatura en su jugo acompañado de patatas rustidas, piparra Vasca, cebolla crujiente y espárrago verde.  	24,00€
· Gran canelón de faisán y pollo de pagés bañado en salsa de foie y murgulas, trufa fresca y cebolla crujiente.   	20,00€
· Canelones rustidos de ternera, cerdo ibérico y pollo con tartufata, gratinado con bechamel y queso Grana Padano D.O. (3 u).   	19,50€
· Solomillo de vaca vieja frisona a la brasa con salsa de murgulas y escalopa de foie (guarnición a escoger).	34,00€
· Steak Burger de Wagyu (200 g.) con salsa tártara, queso cheddar, sal de jamón y pan de brioche.    	22,00€
· Magret de pato del Empordà a la piedra con salsa hoisin y guarnición a escoger.   	21,50€

 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.

Servicio de pan, aceite del Mediterráneo, aperitivo y petit fours 2. (Si no desea el servicio de pan comuníquelo a nuestro personal).

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	 Frutos secos	 Soja
 Marisco	 Mostaza	 Sésamo	 Moluscos	 Altramuces	 Lácteos	 Sulfitos