

Originario de Zaragoza, cuerpo y alma arraigados a su región (Aragón), el Chef Álex le propone una cocina creativa, sensorial, libre e imaginativa, combinando los mejores productos del mundo con la cocina tradicional vasco-francesa.

## ENTRANTES

expand\_less

para compartir, o no...

<b>Chipirones rellenos</b>	22,00
de longaniza de Graus trufada y cebolla roja caramelizada, albardados en panceta de bellota cocinados a la brasa y terminados con refrito, salsa tinta y mayonesa de jalapeños.	
<b>Tartar de atún rojo Balfegó</b>	26,50
con guacamole tradicional mexicano y stracciatella de la región de Apulia.	
<b>Huevos rotos</b>	15,50
acompañados de jamón ibérico o gamba roja alistada	
<b>Ensalada de ventresca extra</b>	13,00
tomate rosa de Barbastro, aceite de arbequina y puré de empeltre.	
<b>Ensalada de confit crujiente de pato</b>	16,50
su jamón, vinagreta de frutos del bosque, naranja y jengibre acompañada de manzana ácida y nueces caramelizadas.	
<b>Steak tartar de solomillo de vaca gallega</b>	21,00
picado al momento, elaborado de forma tradicional con mayonesa de mostaza granulada y tostadas.	
<b>Carpaccio de picaña</b>	18,00
3 sellos Discarlux de alta infiltración y madurado durante mínimo 90 días.	
<b>Plato de jamón ibérico 100% de Jabugo</b>	15,00
acompañado de pan y tomate triturado con su aceite.	
<b>Foie mi-cuit casero</b>	18,00
cocinado en caldo de pollo de corral y hierbas aromáticas acompañado de sésamo garrapiñado, mermelada de jalapeños, culis de fresas, vainilla de Madagascar y anís estrellado	
<b>Piparras vascas en tempura</b>	15,00

## CARNES

expand\_less

Preguntar al responsable de sala por tipos de chuleta ;  
según mercado suele variar su procedencia

<b>Presa de bellota cocinada a la brasa</b>	21,00
con salsa oriental agripicante de sriracha, miel, soja y mostaza, mayonesa de kimchi, cacahuete y carpaccio de trigueros.	
<b>Centro de chuleta cocinado a la brasa</b>	21,00
extracción de acelga, brunoise de su penca e ibérico, espuma de parmesano y patata majada con ajo frito	
<b>Magret de pato</b>	21,00
a la brasa con su jugo aromatizado en regaliz, crema de nueces, avellanas caramelizadas y parmentier de mantequilla tostada.	
<b>Chuleta de vaca Finlandesa</b>	52,00
con un mínimo de 30 días de maduración, patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo	
<b>Chuleta de vaca Premium</b>	58,00
con un mínimo de 45 días de maduración, patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo	
<b>T- bone de vaca alemana a la brasa</b>	46,00
patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo.	

## PESCADOS

expand\_less

<b>Lubina albardada en panceta de bellota</b>	21,00
cocinada a la brasa, salsa verde al txakoli, vieiras marcadas y corazón de alcachofa tempurizado.	
<b>Lomo de bacalao</b>	21,00
seleccionado y desalado con salsa vizcaína tradicional vasca, puré de olivas negras, anchoas y alcaparras, pesto de pistachos tostados y cítricos.	
<b>Pescado salvaje cocinado entero a la brasa</b>	
acabado con refrito de ajo, guindilla y vinagre de sidra. (Preguntar al responsable de sala por producto y precio de mercado) Rodaballo, lubina, ....	

## ARROCES

expand\_less

Previo encargo a cocina con 24h de antelación (precio por pesona | mínimo 2 personas)

<b>Arroz de magret y foie</b> marcado a la brasa, cocinado con caldo de sus carcasas, hierbas aromáticas y foie.	28,00
<b>Arroz de chuletón a la brasa</b> carpaccio de picaña y tuétano tostado.	35,00
<b>Arroz negro de zamburiñas</b> chipirones y albahaca fresca.	28,00
<b>Arroz de marisco</b> gambón de Huelva, gamba roja alistada y lubina.	28,00

## POSTRES

expand\_less

---

<b>Tarta de queso cremosa</b> con culis de frutos del bosque casero y helado de praliné de avellanas.	7,50
<b>Moelleux de chocolate</b> teja de naranja amarga, mousse de aguacate y chocolate oscuro, helado de chocolate blanco e hilos de chile rojo.	8,50
<b>Semifrío helado de lima</b> sopa de melocotones confitados y albahaca, esponja de pistacho y tierra de galleta, jengibre y cacahuetes.	7,50
<b>Tabla de quesos variados</b> con sus confituras y tostadas.	9,00