

Un viaje culinario por los mejores sabores de la cocina vasco-francesa

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



para compartir, o no...

Ensalada de ventresca extra	14,50
tomate rosa de Barbastro, aceite de arbequina, pesto genovés y puré de empeltre.	
Ensalada de carrillera de ternera	17,50
cocinada 72 horas y terminada a la brasa con escabeche de setas orientales, mayonesa de soja, naranja y cacahuets fritos	
Plato de jamón ibérico 100% de Jabugo	17,00
acompañado de pan y tomate triturado con su aceite.	
Carpaccio de picaña	23,00
3 sellos Discarlux de alta infiltración y madurado durante mínimo 90 días.	
Steak tartar de vaca gallega	22,50
picado al momento, elaboración francesa con salsa bearnesa, tuétano a la brasa y sus tostadas	
Terrina de foie	19,50
cocinada al vacío y caramelizada con crema de queso de cabra y trufa, compota de higos y trigueros confitados	
Langosta nacional a la brasa	82,50
con salsa bearnesa glaseada, patatas rejilla fritas y jugo de cabezas de carabineros (Previo encargo a cocina)	
Chipirones rellenos	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.	
Pata de pulpo gallego a la brasa	22,50
con parmentier de patata violeta, mayonesa de jalapeños ahumados y teja de tinta	
Sopa de pescado	15,00
receta vasca guarnecida con merluza de pincho	
Huevos rotos	16,50
acompañados de jamón ibérico o gamba roja alistada	
Piparras vascas en tempura	15,00
Selección de panes horneados del día	
Tamaño medio 1€ / Tamaño grande 2€ / Pan sin gluten 1€/ud.	

CARNES



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

Chuleta de vaca Finlandesa	52,00
con un mínimo de 30 días de maduración, patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo	
Chuleta de vaca Premium Summantura	58,00
con un mínimo de 45 días de maduración, patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo	
T- bone de vaca alemana a la brasa	46,00
patatas fritas naturales y piquillos confitados a la brasa. Precio Kilo.	
Presa de cerdo ibérico de bellota a la brasa	22,00
con salsa de quesos, pecorino trufado, roquefort y jugo reducido, mermelada salada de setas shitake, crujiente de puerro y milhojas de patata y bacon gratinado	
Magret de pato a la brasa	20,50
con salsa de chocolate, cointreau, jugo de sus carcasas y mantequilla con puré de berenjena ahumada, cebolletas francesas glaseadas y coles de Bruselas rustidas	
Arroz de chuletón a la brasa con carpaccio de picaña y tuétano tostado	38,00
Previo encargo a cocina con 24h de antelación (precio por persona mínimo 2 personas)	

PESCADOS



Merluza de pincho albardada en panceta ibérica de bellota a la brasa	21,50
con falso risotto de puntallete y jugo de gamba roja acompañado de su tartar con aroma cítrico y crema de coliflor al carbón	
Lomo de lubina	21,50
con salsa beurre blanc y aceite de cebollino, apionabo cocinado al vacío y marcado a la brasa con crema de carbonara trufada, mayonesa de azafrán y yema frita	
Pescado salvaje cocinado entero a la brasa	
Lubina salvaje a la brasa	
acabado con refrito de ajo, guindilla y vinagre de sidra. (piezas para compartir, consultar disponibilidad) 54€/kilo	
Rodaballo salvaje a la brasa	
acabado con refrito de ajo, guindilla y vinagre de sidra. (piezas para compartir, consultar disponibilidad) 56€/kilo	

POSTRES



Tarta de queso cremosa	7,50
con culis de frutos del bosque casero y helado de praliné de avellanas.	
Coulant de chocolate blanco y pistacho siciliano	8,50
curd de mandarina, merengue italiano flameado y sorbete de mandarina	
Tarta de chocolate oscuro	8,00
base de pasta sable de cacao, ganache y glaseado de chocolate, rocas de chocolate blanco y almendras aromatizadas a la naranja acompañado de sopa de chocolate y mantequilla con helado de oreo	
Tabla de quesos variados	10,00
con sus confituras y tostadas.	