

SUGERENCIAS

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfuros	Moluscos
Crispy rice de gamba al ajillo		A	A	T			T						A	A
Crispy rice de jamón, huevo frito y almendra			A					A					A	
Crispy rice de salmón	A			A		A				A				
Berberechos a la brasa														A
Alcachofa con espuma de foie y almendra								A					A	
Espárrago de Villena con yuzu y romero	A					A				A				
Espárragos blancos con ajoblanco tostado	A			A				A						
Almejas a la brasa		A		A									A	A
Tagliatella de calamar en su tinta		T		T			T							A
Cangrejo real hervido		A												
Vieiras con demi-glacé de jamón y guanciale														A
Salmón a la brasa con cherrys y Kalamata				A				T				T	A	
Lenguado a la brasa con verduras			A	A					A					
Lubina salvaje a la sal			A	A				T	A	A		T	A	
Gallo Pedro salvaje			A	A				T	A	A		T	A	
Flan de calabaza			A				A						A	
Mona de pascua con chocolate con leche caliente y helado de mantecado	A		A			A	A							

DE MERCADO

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfuros	Moluscos
Ostra La Belle Huître Gold con escabeche nº2		T		T									A	A
Ostra en tempura	A			A		A					A			A
Caviar Riofrío	A		A	A			A							
Quisquilla de Santa Pola hervida		A											A	
Gamba roja a la sal		A											T	
Calamar de bahía a la brasa		T		A		T	A		A				A	A
Tellinas													A	A

APERITIVOS Y CLASICOS

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfuros	Moluscos
Pan artesano y AOVE	A													
Pan (sin gluten)														
Coca de aceite con tomate	A													
Ensaladilla de atún rojo	A		A	A		A				A	A		A	
Croquetas de rabo de toro (4 unidades)	A		A		T	T	A	T	T	T	T		A	
Croquetas de jamón ibérico (4 unidades)	A		A				A							
Gamba roja al ajillo		A												
Terrina de foie con naranja escarchada Media	A		A										A	
Terrina de foie con naranja escarchada Entera	A		A										A	

A = Presencia del alérgeno en los ingredientes. T = Presencia de trazas en los ingredientes utilizados en origen.

Última revisión: 17/04/2025

A pesar de disponer de la declaración de alérgenos, no se puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los productos debido a nuestro método de elaboración, manipulación y almacenamiento de productos. La información sobre el contenido de alérgenos se ha obtenido de la información suministrada por nuestros proveedores homologados y nuestro análisis de peligros y se pone a disposición de nuestros clientes en cumplimiento con el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

DESPENSA

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfuros	Moluscos
Jamón ibérico de bellota Media	A													
Jamón ibérico de bellota Entera	A													
Salchichón de Vic Media	A													
Salchichón de Vic Entera	A													
Quesos artesanos de temporada Media	A					A	A	A			A			
Quesos artesanos de temporada Entera	A					A	A	A			A			
Semi-salazón casero y salazón tradicional (Media)	A			A				A						
Semi-salazón casero y salazón tradicional (Entera)	A			A				A						
Anchoas de bota del Cantábrico	A			A			A							

MAR

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfuros	Moluscos
Tartar de cangrejo real y gazpacho de tomates verdes	A	A	A	A		A								
Sardina marinada, escalibada e Idiazábal	A	T	A	A			A							T
Pata de pulpo a la brasa		T		T									A	A
Carpaccio de gamba con suquet al anís	T	A		T		A		A					A	T
Mejillones buerre blanc (Media)				T			A	A				T	A	A
Mejillones buerre blanc (Entera)				T			A	A				T	A	A

TIERRA

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfuros	Moluscos
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas (Media)				T				T				T	A	
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas (Entera)				T				T				T	A	
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas con bonito (Media)				A				T				T	A	
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas con bonito (Entera)				A				T				T	A	
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas con anchoas (Media)				A				T				T	A	
Tomates de temporada y cebollitas balsámicas con anchoas (Entera)				A				T				T	A	
Ensalada de pollo campero, aguacate a la brasa, frutos secos y aliño especiado								A			A		A	
Ensalada de kale y quinoa						A		A			A			
Ensalada de salmón, guacamole y endivias				A				T				T	A	
Burrata, pesto rojo, espinacas y polvo de aceituna	A						A	A						
Alcachofa con almendra y jamón (Media)								A						
Alcachofa con almendra y jamón (Entera)								A						
Setas con calabaza especiada	A						A	A						
Parmentier, huevo 65° y pulpo	A	T	A	T			A							A

A = Presencia del alérgeno en los ingredientes. T = Presencia de trazas en los ingredientes utilizados en origen.

Última revisión: 17/04/2025

A pesar de disponer de la declaración de alérgenos, no se puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los productos debido a nuestro método de elaboración, manipulación y almacenamiento de productos. La información sobre el contenido de alérgenos se ha obtenido de la información suministrada por nuestros proveedores homologados y nuestro análisis de peligros y se pone a disposición de nuestros clientes en cumplimiento con el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

PESCADOS

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Caca/huere	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mosaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfos	Moluscos
Tarantelo de atún rojo a la brasa con tirabeques y salsa ondashi	A			A		A					A			
Tartar de atún rojo				A		A		A					A	
Tataki de atún rojo a la brasa	A			A		A					A			
Rodaballo a la brasa con verduras			T	A	T	T	T	T	T	T	T		T	
“Black cod”(bacalao macerado en mirin, sake y miso)				A		A								
Pescado de lonja a la brasa (consultar)			T	A	T	T	T	T	T	T	T		T	

CARNE

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Caca/huere	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mosaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfos	Moluscos
Steak tartar cortado a cuchillo	A		A	A		A		T		A		T	A	
Lomo bajo de vaca madurado (30 días)														
Pluma a la brasa con crema de celerí y remolacha									A					
Magret de pato con berenjena confitada, boniato y cereza	A					A				A	A		A	
Solomillo con foie y salsa a la pimienta verde						A	A						A	
Chuleta de vaca madurada (35/40 días)							A							

ENTREPANES

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Caca/huere	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mosaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfos	Moluscos
Burguer de vaca madurada, gouda curado y guanciale	A		A			A	A			A			A	
Burguer vegana “Beyond meat”	A									A			A	

PLAT DE JOUR

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Caca/huere	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mosaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfos	Moluscos
Arroz ahumado de secreto y verduras de temporada														
Arroz a banda de gambita roja y sepionet		A		A									A	A
Arroz de verduras de temporada (opción vegana)						A								
Fideuá con pulpo, calamar y cigalitas	A	A		A									A	A

PASTAS

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Caca/huere	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mosaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfos	Moluscos
Ravioli de setas y tomate seco	A	T	A	T	T	A	A	T	A	T	T	T	T	T
Falso risotto de setas trufado con guanciale	A	T	T	T		T	A	T	T	T			A	
Pasta fresca de tagliolini al pecorino	A		A				A							

POSTRES

	Gluten	Crustráceos	Huevos	Pescado	Caca/huere	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mosaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfos	Moluscos
Tarta de queso templada y helado de Fondillón	A		A				A	A					A	
Tarta de manzana y helado de vainilla	A		A			T	A			T				
Tarta de chocolate con ganache de chocolate y praliné de avellanas	A		A		T	A	A	A			T	T	T	
Torrija caramelizada con helado de yema	A		A			T	A	A			T			
Sorbete de yuzu, hierbabuena y cava													A	
Fruta de temporada														

A = Presencia del alérgeno en los ingredientes. T = Presencia de trazas en los ingredientes utilizados en origen.

Ultima revisión: 17/04/2025

A pesar de disponer de la declaración de alérgenos, no se puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los productos debido a nuestro método de elaboración, manipulación y almacenamiento de productos. La información sobre el contenido de alérgenos se ha obtenido de la información suministrada por nuestros proveedores homologados y nuestro análisis de peligros y se pone a disposición de nuestros clientes en cumplimiento con el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

POSTRES

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfidos	Moluscos
Pavlova			A			A								

AGUAS

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfidos	Moluscos
Solan de Cabras 50cl														
Solán de Cabras 1L														
Vichy Catalán														
San Pellegrino														

REFRESCOS

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfidos	Moluscos
Coca Cola														
Coca Cola Zero														
Fanta de naranja														
Fanta de limón														
Aquarius Naranja														
Aquarius Limón														
Fuzetea														
Schweppes de limón														
Tónica Schweppes														
Tónica Fever Tree Indian														
Tónica 1724														
Ginger Beer Fever Tree														
Ginger Ale Fever Tree														
Red Bull														

BEBIDAS CON VINO

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfidos	Moluscos
Tinto de verano													A	

CERVEZAS

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F. cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuzes	Sulfidos	Moluscos
Caña	A													
Clara con gaseosa La Casera	A													
Clara con Fanta de Limon	A													
Pinta	A													
Pinta con gaseosa La Casera	A													
Pinta con Fanta de limón	A													
Alhambra 1925	A													
Tercio Heineken	A													
Tercio Mahou Cinco Estrellas	A													
Tercio Mahou Cinco Estrellas sin gluten														
Tercio Mahou 0,0 Tostada	A													

A = Presencia del alérgeno en los ingredientes. T = Presencia de trazas en los ingredientes utilizados en origen.

Ultima revisión: 17 / 04 / 2025

A pesar de disponer de la declaración de alérgenos, no se puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los productos debido a nuestro método de elaboración, manipulación y almacenamiento de productos. La información sobre el contenido de alérgenos se ha obtenido de la información suministrada por nuestros proveedores homologados y nuestro análisis de peligros y se pone a disposición de nuestros clientes en cumplimiento con el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Este establecimiento está adherido a las leyes y normas internacionales de pesca controladas por la ICCAT (Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico) por lo que garantiza que el atún rojo (Thunnus Thynnus) que se consume en este establecimiento procede de pesca sostenible. Ponemos a disposición del cliente las tarjetas de trazabilidad del atún servido.

Todo nuestro pescado de consumo en crudo ha sido previamente congelado.

* Se informa de que los productos de la pesca han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.