



UDAZKENA/NEGUA
OTOÑO/INVIerno
AUTUMN/WINTER
AUTOMNE HIVER

La naturaleza marca los ritmos de nuestra cocina, nos adaptamos a cada temporada sin censuras para hacer la cocina que sentimos, una cocina local que nace en las huertas, en el mar y en las granjas.

Nuestra experiencia es la mejor técnica, cocinamos con libertad para crear placer y diversión. Fieles a nuestros principios, defendemos el entorno y a los productores que hacen posible nuestro objetivo: ser vanguardia e innovar sin perder el sabor de nuestras raíces.

Alja

9 productos... 110€

Ostra, borraja, jugo de cebollino y hierba limón

Espinacas guisadas, leche de almendra y aceite de oliva

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla

Kokotxas de bacalao con pilpil de berberechos

Merluza frita con hojas guisadas de borraja y crisantemo

Carré de cordero, crema de apio nabo y jugo de alholva

Manzana, crema de almendra y helado de yuzu

Goxua... mousse de mamia, brioche, crema de maíz y vainilla

Maridaje... 42€

Maridaje sin alcohol... 33€



14 productos... 145€

Ostra, borraja, jugo de cebollino y hierba limón

Espinacas guisadas, leche de almendra y aceite de oliva

Nabo blanco, parmesano y jamón Ibérico

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla

Corazón de atún y aceituna negra de Aragón

Cangrejos de río guisados con arroz

Pochas en salsa de nueces y cacao

Kokotxa de bacalao con pilpil de berberechos

Merluza frita con hojas guisadas de borraja y crisantemo

Lengua de cordero, puré de coliflor frita y sake

Foie gras de pato, alcachofas y aceituna negra

Cabello de ángel, bergamota y helado de semillas de calabaza

Goxua... mousse de mamia, brioche, crema de maíz y vainilla

Maridaje... 65€

Maridaje sin alcohol... 38€

21 productos...175€

Ostra, borraja, jugo de cebollino y hierba limón

Tartar de lubina con caviar Asetra Imperial

Espinacas guisadas, leche de almendra y aceite de oliva

Nabo blanco, parmesano y jamón Ibérico

Repollitos guisados con fondo de carne y alholva

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones

Cigala, cebolla roja y jugo de lombarda

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla

Corazón de atún y aceituna negra de Aragón

Cangrejo de río guisado con arroz

Bogavante con fondo de hierbas aromáticas

Pochas en salsa de nueces y cacao

Kokotxa de bacalao con pilpil de berberechos

Sopa de salmonete, fondo de nécora y curry rojo

Rabito de cerdo ibérico, acelga, queso de cabra y mostaza

Foie gras natural, puerro asado y crema de avena

Merluza frita con hojas guisadas de borraja y crisantemo

Molleja de ternera asada en manteca negra, mostaza y espinacas

Helado de rosita de cacao, bizcocho, avellana y whisky

Goxua... mousse de mamia, brioche, crema de maíz y vainilla

Mochi... Bollo de mantequilla

Maridaje... 85€

Maridaje sin alcohol... 42€

** I.V.A. 10% incluido*



Entrantes...

Cigala, cebolla roja y jugo de lombarda 35€

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones 23€

Tartar de lubina con caviar Asetra Imperial 40€

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla 33€

Bogavante con fondo de hierbas aromáticas 35€

Pescados...

Merluza frita con hojas guisadas de borraja y crisantemo 38€

Salmonete a la brasa, fondo de crustáceos y curry 40€

Rodaballo, jugo de aceituna negra y berros 42€

Carnes...

Foie gras de pato, alcachofas y aceituna negra 40€

Pieza de vaca, puré de patatas y almendra y jugo de setas 38€

Molleja de ternera asada en manteca negra, mostaza y espinacas 35€

Carré de cordero, crema de apio-nabo y alholva 40€

Postres...

Manzana, crema de almendra y helado de yuzu 17€

Cabello de ángel, bergamota y helado de semillas de calabaza 17€

Goxua... mousse de mamia, brioche, crema de maíz y vainilla 17€



UDAZKENA/NEGUA
OTOÑO/INVIerno
AUTUMN/WINTER
AUTOMNE HIVER

Naturak gure sukaldearen erritmoa markatzen du. Sasoi bakoitzera moldatzen gara gaitzespenik gabe, sentitzen dugun sukalde egiteko. Bertoko sukalde bat, baratzetan, itsasoan eta baserrietan sortzen dena.

Gure esperientzia teknikarik hoberena da, askatasun guztiarekin prestatzen baititugu jakiak gozamina eta dibertimena sortzeko. Gure oinarriak gordetzen ditugu, gure ingurumenaren eta gure helburuak posible egiten dituzten ekoizleen alde egiten dugu. Xede dugu abangoardistak izateak, berrikuntza sustatzea, gure sustraien zaporea galdu gabe.

Alja

9 jaki... 110€

Ostra, borraja, tipula hazien zukua eta limoi belarra

Ziazerba erregosiak, arbendol esnea eta oliba olio

Orburuak, muina, dilista zopa eta barregorriak

Izkinak, brokolia, endibia, lima eta banilla

Bakailao kokotxak berberetxoen pil-pilean

Legatz frijitua, borraja eta urrelli orri erregosiekin

Arkume karrea, perrexil heze eta arbi krema eta ailorbe zukua

Sagarra, arbendol krema eta yuzu izozkia

Goxua... mami moussea, brioxea, arto eta banilla krema

Edari uztartzea... 42€

Alkoholik gabeko edari uztartzea... 33€



14 jaki... 145€

Ostra, borraja, tipula hazien zukua eta limoi belarra

Ziazerba erregosiak, arbendol esnea eta oliba olio

Arbi zuria, Parmako gazta eta urdaiazpiko iberikoa

Orburuak, muina, dilista zopa eta barrigorriak

Izkirak, brokolia, endibia, lima eta banilla

Hegaluze bihotza eta Aragoiko oliba beltza

Ibai karramarroa arrozaz erregosia

Babarrun zuri berriak intxaur eta kakao saltsan

Bakailao kokotxak berberetxoan pil-pilean

Legatz frijitua borraja eta urrelili orri erregosiekin

Arkume mihia, azalore frijituaren purea eta sakea

Ahate foie grasa, orburuak eta oliva beltza

Aingeru adatsa, bergamota eta kuia hazien izozkia

Goxua... mami moussesa, brioxea, arto eta banilla krema

Edari uztartzea... 65€

Alkoholik gabeko edari uztartzea... 38€

21 jaki...175€

Ostra, borraja, tipula hazien zukua eta limoi belarra

Lupia tartarra Asetra Inperial kabiarrarekin

Ziazerba erregosiak, arbendol esnea eta oliba olio

Arbi zuria, Parmako gazta eta urdaiazpiko iberikoa

Azaburu txikiak haragi eta ailorbe zola batean erregosiak

Orburuak, muina, dilista zopa eta barrengorriak

Zigala, tipula gorria eta aza gorriaren zukua

Izkirak, brocolia, endibia, lima eta banilla

Hegaluze bihotza eta Aragoiko oliba beltza

Ibai karramarroa arrozaz erregosia

Abakandoa usaindun belarren zola batean

Babarrun zuri berriak intxaur eta kakao saltsan

Bakailao kokotxa berberetxoan pil pilean

Barbarin zopa, txamar zola eta curry gorria

Txerri iberikoaren buztantxo, zerba, ahuntx gazta eta ziapea

Foie gras naturala, porru errea eta olo krema

Legatz frijitua borraja eta urrelili orri erregosiekin

Txahal hazikontxo gantz beltzean errea, ziapea eta ziazerbak

Kakao arrosatxoaren izozkia, bizkotxo, hurra eta whiskia

Goxua... mami moussea, brioxea, arto eta banilla krema

Motxia... Gurin opila

Edari uztartzea... 85€

Alkoholik gabeko edari uztartzea... 42€

* BEZ 10% barne



Hasierakoak...

Zigala, tipula gorria eta aza gorriaren zukua 35€

Orburuak, muina, dilista zopa eta barregorriak 23€

Lupia tartara Asetra Inperial kabiarrarekin 40€

Izkirak, brokolia, endibia, lima eta banilla 33€

Abakandoa usaindun belarren zola batean 35€

Arrainak...

Legatz frijitua borraja eta urrelili erregosiekin 38€

Barbarinak txingarretan, oskoldunen zola eta currya 40€

Erreboiloa, oliba beltzen zukua eta iturri belarrak 42€

Haragiak...

Ahate foie grasa, orburuak eta oliba beltza 40€

Behi azpizuna, patata eta arbendolen purea eta ziza zukua 38€

Txahal hazikontxoa gantz beltzean errea, ziapea eta ziazerbak 35€

Arkume karrea, perrexil heze eta arbi krema eta ailorbe zukua 40€

Azkenburukoak...

Sagarra, arbendol krema eta yuzu izozkia 17€

Aingeru adatsa, bergamota eta kuia hazien izozkia 17€

Goxua... mami moussea, brioxea, arto eta banilla krema 17€



UDAZKENA/NEGUA
OTOÑO/INVIerno
AUTUMN/WINTER
AUTOMNE HIVER

Nature sets the pace of our kitchen, we adapt to each season without censorship to do the cuisine that we feel. A local cuisine that begins at the vegetable gardens, in the sea, and in the farms.

Our experience is the best technique—we cook with freedom to create pleasure and enjoyment. Faithful to our principles, we defend our environment and the producers who make our goal possible: to be at the cutting edge and to innovate without losing the flavor of our roots.

Aljé

9 products... 110€

Oyster, borage, chive juice and lemongrass

Stewed spinach, almond milk and olive oil

Artichokes, marrow, lentil and mushrooms soup

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla

Cod kokotxas in pilpil sauce with cockles

Fried hake with stewed borage and chrysanthemum leaves

Rack of lamb, celeriac puree and fenugreek juice

Apple, almond cream and yuzu ice-cream

Goxua... sheep milk curd, brioche, corn cream and vainilla

Wine pairing... 42€

Alcohol-free pairing... 33€



14 products... 145€

Oyster, borage, chive juice and lemongrass

Stewed spinach, almond milk and olive oil

White turnip, Parmesan cheese and Iberian ham

Artichokes, marrow, lentil and mushroom soup

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla

Tuna heart and Aragón black olives

Stewed crayfish with rice

Beans with nuts and cocoa sauce

Cod kokotxa in pilpil sauce with cockles

Fried hake with stewed borage and chrysanthemum leaves

Lamb tongue, fried cauliflower cream and Sake

Duck foie gras, artichokes and black olive

Cabello de ángel pumpkin, bergamot and pumpkin seeds ice-cream

Goxua... sheep milk curd, brioche, corn cream and vainilla

Wine pairing... 65€

Alcohol-free pairing... 38€

21 products...175€

Oyster, borage, chive juice and lemongrass

Sea-bass tartare with Asetra Imperial caviar

Stewed spinach, olive oil and almond milk

White turnip, Parmesan cheese and Iberian ham

Stewed Brussels sprouts in meat and fenugreek base

Artichokes, marrow, lentil and mushroom soup

Prawn, red onion and red cabbage

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla

Tuna heart and Aragón black olives

Stewed crayfish with rice

Lobster in vegetable juice

Beans with nuts and cocoa sauce

Cod kokotxa in pilpil sauce with cockles

Red mullet soup, velvet crab broth and red curry

Iberian pork tail, chard, goat cheese and mustard

Tempered foie gras, leeks and oat cream

Fried hake with stewed borage and chrysanthemum leaves

Veal sweetbread roasted in black butter, mustard and spinach

Rosita de cacao ice-cream, hazelnut cake and whiskey

Goxua... sheep milk curd, brioche, corn cream and vainilla

Mochis...Bollo de mantequilla

Wine pairing... 85€

Alcohol-free pairing... 42€



Starters...

Prawn, red onion and red cabbage 35€

Artichokes, marrow, lentil and mushroom soup 23€

Sea-bass tartare with Asetra Imperial caviar 40€

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla 33€

Lobster in vegetable juice 35€

Fish...

Fried hake with stewed borragge and chrysanthemum leaves 38€

Grilled red mullet, crustacean base and curry 40€

Turbot, black olive juice and watercress 42€

Meat...

Duck foie gras, artichokes and black olive 40€

Beef tenderloin, almond and potato puree and mushroom juice 38€

Veal sweetbreads roasted in black butter, mustard and spinach 35€

Rack of lamb, celeriac cream and fenugreek juice 40€

Dessert...

Apple, almond cream and yuzu ice-cream 17€

Cabello de ángel pumpkin, bergamot and pumpkin seed ice-cream 17€

Goxua... sheep milk curd, brioche, corn cream and vainilla 17€



UDAZKENA/NEGUA
OTOÑO/INVIERNO
AUTUMN/WINTER
AUTOMNE HIVER

La nature rythme notre cuisine, nous nous adaptons à chaque saison sans censure pour faire la cuisine que nous ressentons, une cuisine locale qui naît dans les vergers, la mer et les fermes.

Notre expérience est la meilleure technique, nous cuisinons librement pour créer du plaisir et de la distraction. Fidèles à nos principes, nous défendons l'environnement et les producteurs qui rendent notre objectif possible : être à l'avant-garde et innover sans perdre le goût de nos racines.

Alje

9 produits... 110€

Huître, bourrache, jus de ciboulette et citronnelle

Épinards cuits, lait d'amande et huile d'olive

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons

Crevettes, brocoli, endive, citron vert et vanille

Kokotxas de morue avec pilpil de bucardes

Merlu frit et feuilles de bourrache et chrysanthème en compote

Carré d'agneau, crème de céleri-rave et jus de fenugrec

Pomme, crème d'amande et glace au yuzu

Goxua... Mousse de mamia, brioche, crème de maïs et vanille

Mariage du vin... 42€

Mariage sans alcool... 33€



14 produits... 145€

Huître, bourrache, jus de ciboulette et citronnelle

Épinards cuits, lait d'amandes et huile d'olive

Navet blanc, Parmigiano et jambon ibérique

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons

Crevettes, brocolis, endive, citron vert et vanille

Coeur de thon et olive noir d'Aragón

Écrevisses de rivière avec riz

Haricots en sauce de noix et cacao

Kokotxa de morue avec pilpil de bucardes

Merlu frit et feuilles de bourrache et chrysanthème en compote

Langue d'agneau, choux-fleurs frit et Sake

Foie gras de canard, artichauts et olives noires

Courge Cheveux d'ange, bergamote et glace aux graines de courge

Goxua... Mousse de mamia, brioche, crème de maïs et vanille

Mariage du vin... 65€

Mariage sans alcool... 38€

21 produits... 175€

Huître, bourrache, jus de ciboulette et citronnelle

Tartare de loup de mer avec caviar Asetra Imperial

Épinards cuits, lait d'amandes et huile d'olive

Navet blanc, Parmigiano et jambon ibérique

Choux de Bruxelles avec un bouillon de viande et fenugrec

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons

Langoustine, oignon rouge et chou rouge

Crevettes, brocoli, endive, citron vert et vanille

Coeur de thon et olive noir d'Aragón

Écrevisse de rivière avec riz

Homard avec un jus de fines herbes

Haricots blancs en sauce de noix et cacao

Kokotxa de morue avec pilpil de bucardes

Soupe de rouget, bouillon d'étrille et curry rouge

Queue de porc ibérique, bette, fromage de chèvre et moutarde

Foie gras tempéré, poireau rôti et crème d'avoine

Merlu frit et feuilles de bourrache et chrysanthème en compote

Ris de veau rôti en beurre noir, moutarde et épinards

Courge Cheveux d'ange, bergamote et glace aux graines de courge

Goxua... Mousse de mamia, brioche, crème de maïs et vanille

Mochi... Bollo de mantequilla

Mariage du vin... 85€

Mariage sans alcool... 42€

** T.V.A. 10% incluse*



Entrées...

Langoustine, oignon rouge et chou rouge 35€

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons 23€

Tartare de loup de mer avec caviar Asetra Imperial 40€

Crevettes, brocoli, endive, citron vert et vanille 33€

Homard avec un jus de fines herbes 35€

Poisson...

Merlu frit et feuilles de bourrache et chrysanthème en compote 38€

Rouget, crème de crustacés et curry 40€

Turbot, jus d'olive noir et cresson 42€

Viande...

Foie gras de canard, artichauts et olives noires 40€

Filet de boeuf, purée de pommes de terre et amande et jus de champignons 38€

Ris de veau rôti en beurre noir, moutarde et épinards 35€

Carré d'agneau, crème de céleri-rave et jus de fenugrec 40€

Dessert...

Pomme, crème d'amande et glace au yuzu 17€

Courge Cheveux d'ange, bergamote et glace aux graines de courge 17€

Goxua... Mousse de mamia, brioche, crème de maïs et vanille 17€



UDAZKENA/NEGUA
OTOÑO/INVIerno
AUTUMN/WINTER
AUTOMNE HIVER

La natura marca il ritmo della nostra cucina, seguiamo il cambio delle stagioni senza censure per realizzare la cucina che sentiamo, una cucina locale che nasce nell'orto, nel mare e nelle fattorie.

La nostra esperienza è la miglior tecnica, cuciniamo con libertà per creare piacere e divertimento. Fedeli ai nostri principi, difendiamo il nostro intorno e i produttori che rendono possibile il nostro obiettivo: essere avanguardia e innovare senza perdere il sapore delle nostre radici.

Alja

9 prodotti... 110€

Ostrica, borragine, succo di cipollotto e citronella

Spinaci stufati, latte di mandorle e olio di oliva

Carciofi, midollo, fondo di lenticchie e funghi

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia

Kokotxas di merluzzo con pilpil di cuori di mare

Nasello fritto con foglie stufate di borragine e cristantemo

Carré d'agnello, puré di sedano rapa e succo di fieno greco

Mela, crema di mandorle e gelato allo yuzu

Goxua... mousse di mamá, pan brioche, crema di mais e vaniglia

Abbinamento vini... 42€

Abbinamento analcolico... 33€



14 prodotti...145€

Ostrica, borragine, succo di cipollotto e citronella

Spinaci stufati, latte di mandorle e olio di oliva

Rapa bianca, Parmigiano e jamón ibérico

Carciofi, midollo, fondo di lenticchie e funghi

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia

Cuore di tonno con olive nere di Aragon

Gambero di fiume con riso

Fagioli con salsa di noci e cacao

Kokotxa di merluzzo con pilpil di cuori di mare

Nasello fritto con foglie stufate di borragine e cristantemo

Lingua d'agnello, puré di cavolfiore fritto e sake

Foie gras d'anatra, carciofi e olive nere

Zucca Capello d'angelo, bergamotto e gelato ai semi di zucca

Goxua... mousse di mamia, pan brioche, crema di mais e vaniglia

Abbinamento vini...65€

Abbinamento analcolico... 38€

21 prodotti...175€

Ostrica, borragine, succo di cipollotto e citronella

Tartare di branzino con caviale Asetra Imperial

Spinaci stufati, latte di mandorle e olio di oliva

Rapa bianca, Parmigiano e jamón ibérico

Cavoletti di Bruxelles con brodo di carne e fieno greco

Carciofi, midollo, fondo di lenticchie e funghi

Scampo con cipolla rossa e cavolo rosso

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia

Cuore di tonno con olive nere di Aragon

Gambero di fiume con riso

Astice con fondo di erbe aromatiche

Fagioli con salsa di noci e cacao

Kokotxa di merluzzo con pilpil di cuori di mare

Zuppa di triglia di scoglio, brodo di granchio e curry rosso

Coda di maiale iberico, bietola, formaggio di capra e mostarda

Nasello fritto con foglie stufate di borragine e cristantemo

Animelle di vitello arrostite in burro nero, mostarda e spinaci

Gelato di rosita di cacao, pan di spagna, nocciola e whiskey

Goxua... mousse di mamia, pan brioche, crema di mais e vaniglia

Mochi... Bollo de mantequilla

Abbinamento vini...85€

Abbinamento analcolico... 42€



Antipasti...

Scampo con cipolla rossa e cavolo rosso 35€

Carciofi, midollo, brodo di lenticchie e funghi 23€

Tartare di branzino con caviale Asetra Imperial 40€

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia 33€

Astice con fondo di erbe aromatiche 35€

Pesce...

Nasello fritto con foglie stufate di borragine e crisantemo 38€

Triglia di scoglio, fondo di crostacei e curry 40€

Rombo, succo di olive nere e crescione 42€

Carne...

Foie gras d'anatra, carciofi e olive nere 40€

Sottiletto di manzo, puré di patate e mandorle e funghi 38€

Animelle di vitello arrostite in burro nero, mostarda e spinaci 35€

Carré d'agnello, puré di sedano rapa e succo di fieno greco 40€

Dolci...

Mela, crema di mandorle e gelato allo yuzu 17€

Zucca Capello d'angelo, bergamotto e gelato ai semi di zucca 17€

Goxua... mousse di mamia, pan brioche, crema di mais e vaniglia 17€

* I.V.A. 10% inclusa