



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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alja", with a long horizontal stroke extending to the right.

9 productos... 110€

Ostra, espárrago, cerveza y lima

Espinacas guisadas, leche de almendra y aceite de oliva

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla

Verdel con pesto de rúcula

Merluza frita con hojas guisadas de tatsoi

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

Cabello de ángel, bergamota y helado de semillas de calabaza

Flan de manzana y canela con helado de mamá

Maridaje... 42€

Maridaje sin alcohol... 33€



14 productos...145€

Ostra, espárrago, cerveza y lima

Espinacas guisadas, leche de almendra y aceite de oliva

Guisante lágrima, jugo de acelga y guindilla

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones

Kokotxa de merluza, espárrago blanco y huevo

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla

Habitas braseadas, puls de trigo, jugo de sardinas y orégano

Carne de vaca y anchoa en salazón

Ventresca de verdel con pesto de rúcula

Merluza frita con hojas guisadas de tatsoi

Carrilleras y oreja de cordero, coliflor frita y Manzanilla

Foie gras de pato, zanahorias y makil goxo

Caseína de leche batida, helado de fresas y crujiente de violeta

Crema de aguacate, perifollo, pomelo y helado de plátano

Maridaje... 65€

Maridaje sin alcohol... 38€

18 productos...170€

Ostra, espárrago, cerveza y lima

Tartar de lubina con caviar Asetra Imperial

Guisante lágrima, jugo de acelga y guindilla

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones

Txangurro, guisantes y aguacate

Kokotxa de merluza, espárrago blanco y huevo

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla

Habitas braseadas, puls de trigo, jugo de sardinas y orégano

Carne de vaca y anchoas en salazón

Truchita, caldo de langostino y ajo

Sopa de salmonete, fondo de nécora y curry rojo

Langosta frita con emulsión picante de sus corales

Hígado de rape, puré de alcachofas y aceitunas negras

Cabeza de merluza asada, salsa verde y berberechos

Carrillera y oreja de ternera, coliflor y Manzanilla

Caseína de leche batida, helado de fresas y crujiente de violeta

Crema de aguacate, perifollo, pomelo y helado de plátano

Mochi... arroz con leche

Maridaje... 85€

Maridaje sin alcohol... 42€



Entrantes...

Tartar de lubina con caviar Asetra Imperial 40€

Alcachofas, tuétano, sopa de lentejas y champiñones 25€

Quisquillas, brócoli, endibia, lima y vainilla 33€

Txangurro, guisantes y aguacate 33€

Pescados...

Merluza frita con hojas guisadas de tatsoi 38€

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

Carnes...

Foie gras de pato, zanahorias y makil goxo 42€

Pieza de vaca con tallos de cebolleta asada al Jerez 38€

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

Postres...

Flan de manzana y canela con helado de mamá 17€

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

Crema de aguacate, perifollo, pomelo y helado de plátano 17€



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.

Alije

9 products... 110€

Oyster, asparagus, beer and lime

Stewed spinach, almond milk and olive oil

Artichokes, marrow, lentil and mushrooms soup

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla

Mackerel and rocket pesto

Fried hake with stewed tatsoi leaves

Rack of lamb, celeriac puree and fenugreek juice

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

Apple and cinnamon flan with sheep milk curd ice-cream

Wine pairing... 42€

Alcohol-free pairing... 33€



14 products... 145€

Oyster, asparagus, beer and lime

Stewed spinach, almond milk and olive oil

Lágrima peas in Swiss chard and chili pepper juice

Artichokes, marrow, lentil and mushroom soup

Hake kokotxa white asparagus and egg

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla

Roasted baby beans, wheat cream, sardines juice and oregano

Raw cow meat and salted anchovy

Mackerel belly and rockets pesto

Fried hake with stewed tatsoi leaves

Lamb cheeks and ear, cauliflower and Manzanilla wine

Duck foie gras, carrots and makil goxo

Shaked milk casein, strawberries ice-cream and crispy violet meringue

Avocado cream, chervil, grapefruit and banana ice-cream

Wine pairing... 65€

Alcohol-free pairing... 38€

18 products... 170€

Oyster, asparagus, beer and lime

Sea-bass tartare with Asetra Imperial caviar

Lágrima peas, Swiss chard broth and chili pepper

Artichokes, marrow, lentil and mushroom soup

Spider crab, peas and avocado

Hake kokotxa, egg and white asparagus

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla

Roasted baby beans, wheat cream, sardines juice and oregano

Raw cow meat and salted anchovy

Baby trout, prawn broth and garlic

Red mullet soup, velvet crab broth and red curry

Fried lobster in own spicy soup

Monkfish liver, artichokes puree and black olive juice

Hake head with green sauce and cockles

Lamb cheek and ear, cauliflower puree and Manzanilla wine

Shaked milk casein, strawberry ice-cream and crispy violet meringue

Avocado cream, chervil, grapefruit and banana ice-cream

Mochi... Rice pudding

Wine pairing... 85€

Alcohol-free pairing... 42€



Starters...

Sea-bass tartare with Asetra Imperial caviar 40€

Artichokes, marrow, lentil and mushroom soup 25€

Shrimp, broccoli, endive, lime and vanilla 33€

Spider crab, peas and avocado 33€

Fish...

Fried hake with stewed tatsoi leaves 38€

Grilled red mullet, crustacean base and curry 42€

Meat...

Duck foie gras, artichokes and black olive 40€

Beef tenderloin with roast in sherry spring onion stems 38€

Rack of lamb, celeriac cream and fenugreek juice 40€

Dessert...

Apple and cinnamon flan with sheep milk curd ice-cream 17€

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

Avocado cream, chervil, grapefruit and banana 17€



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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alje', with a horizontal line extending from the end of the word.

9 produits... 110€

Huître, asperges, bière et citron vert

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

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons

Crevettes, brocoli, endive, citron vert et vanille

Maquereau avec pesto de roquette

Merlu frit et feuilles de tatsoi

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

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

Flan de pomme et cannelle avec glace au lait de brebis caillé

Mariage du vin... 42€

Mariage sans alcool... 33€



14 produits... 145€

Huître, asperges, bière et citron vert

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

Petits pois lágrima, jus de bettes et piment

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons

Kokotxa de merlu, asperges blanches et oeuf

Crevettes, brocolis, endive, citron vert et vanille

Petits fèves braisés, crème de blé, jus de sardines et origan

Viande de vache et anchois salés

Ventre du maquereau avec pesto de roquette

Merlu frit et feuilles de tatsoi

Joues et oreille d'agneau, chou-fleur et Manzanilla

Foie gras de canard, carottes et makil goxo

Caséine de lait fouetté, glace à la fraise, meringue croustillante de violette

Crème d'avocat, cerfeuil, pamplemousse et glace à la banane

Mariage du vin... 65€

Mariage sans alcool... 38€

18 produits... 170€

Huître, asperges, bière et citron vert

Tartare de loup de mer avec caviar Asetra Imperial

Petits pois lágrima, jus de bettes et piment

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons

Araignée de mer, petits pois et avocat

Kokotxa de merlu, asperges blanches et oeuf

Crevettes, brocoli, endive, citron vert et vanille

Petits fèves braisés, crème de blé, jus de sardines et origan

Viande de vache et anchois salés

Petit truite, consommé de crevettes et ail

Soupe de rouget, bouillon d'étrille et curry rouge

Homard frite avec un jus de son bouillon

Foie de lotte de mer, purée d'artichauts et olives noires

Tête de merlu grillé, sauce verte et boucardes

Joue et oreille d'agneau, chou-fleur et Manzanilla

Caséine du lait fouetté, glace à la fraise et meringue croustillante de violette

Crème d'avocat, cerfeuil, pamplemousse et glace à la banane

Mochi... Riz au lait

Mariage du vin... 85€

Mariage sans alcool... 42€



Entrées...

Tartare de loup de mer avec caviar Asetra Imperial 40€

Artichauts, moelle, soupe aux lentilles et champignons 25€

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

Araignée de mer, petits pois et avocat 33€

Poisson...

Merlu frit et feuilles de tatsoi 38€

Rouget, crème de crustacés et curry 40€

Viande...

Foie gras de canard, carottes et makil goxo 42€

Filet de boeuf avec oignons printaniers au Sherry 38€

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

Dessert...

Flan de pomme et cannelle avec un glace de lait de brebis caillé 17€

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

Crème d'avocat, cerfeuil, pamplemousse et glace à la banane 17€



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, zainzuri zuria garagardoa, lima eta piperminaren zukuarekin

Ziazerba erregosiak, arbendol esnea eta oliba olio

Orburuak, muina, dilista zopa eta barregorriak

Izkinak, brokolia, endibia, lima eta banilla

Berdela errukula pestoarekin

Legatz frijitua, tastoï orri erregosiekin

Arkume karrea, perrexil heze eta arbi krema eta ailorbe zukua

Aingeru adatsa, bergamota eta kuia hazien izozkia

Sagar eta kanela flana mama izozkiarekin

Edari uztartzea... 42€

Alkoholik gabeko edari uztartzea... 33€



14 jaki... 145€

Ostra, zainzuri zuria garagardoa, lima eta piperminaren zukuarekin

Ziazerba erregosiak, arbendol esnea eta oliba olio

Malko ilarrak, zerba zukua eta pipermina

Orburuak, muina, dilista zopa eta barregorriak

Legatz kokotxa, zainzuri zuria eta arrautza

Izkirak, brokolia, endibia, lima eta banilla

Txingarretan erretako babatxoak, gari pulsa, sardina zukua eta oreganoa

Behikia eta bokarta gazitua

Berdel sabela eta errukula pestoa

Legatz frijitua tatsoi orri erregosiekin

Masail mamiak eta arkume belarria, azalorea eta manzanilla

Ahate foie grasa, azenarioak eta makil goxo

Esne irabiatuaren kaseina, marrubi izozkia eta bioleta kurruskatsuak

Ahuakate krema, arabisagar, apoperrexil eta banana izozkia

Edari uztartzea... 65€

Alkoholik gabeko edari uztartzea... 38€

* BEZa sartu gabe

18 jaki...170€

Ostra, zainzuri zuria garagardoa, lima eta piperminaren zukuarekin

Lupia tartarra Asetra Inperial kabiarrarekin

Malko ilarrak, zerba zukua eta pipermina

Orburuak, muina, dilista zopa eta barrengorriak

Txangurroa, ilarrak berde eta ahukate

Legatz kokotxa, zainzuri zuria eta arrautza

Izkirak, brocolia, endibia, lima eta banilla

Txingarretan erretako babatxoak, gari pulsa, sardina zukua eta oreganoa

Behikia eta bokarta gazitua

Amuarraintxoa, izkira salda eta baratxuri

Barbarin zopa, txamar zola eta curry gorria

Otarrain frijitua bere koralen emultsio minarekin

Zapo gibela, orburu purea eta oliba beltzak

Legatz errearen burua, saltza berdea eta berberetxoak

Masail mamiak eta arkume belarria, azalorea eta manzanilla

Esne irabiatuaren kaseina, marrubi izozkia eta bioleta kurruskatsuak

Ahukate krema, arabisagar, apoperrexil eta banana izozkia

Motxia... arrosesnea

Edari uztartzea... 85€

Alkoholik gabeko edari uztartzea... 42€



Hasierakoak...

Lupia tartara Asetra Inperial kabiarrarekin 40€

Orburuak, muina, dilista zopa eta barregorriak 25€

Izkirak, brokolia, endibia, lima eta banilla 33€

Txangurroa, ilarrak berde eta ahukate 33€

Arrainak...

Legatz frijitua tasto erregosiekin 38€

Barbarinak txingarretan, oskoldunen zola eta currya 40€

Haragiak...

Ahate foie grasa, azenarioak eta makil goxo 42€

Behi azpizuna, tipulin zurtoinak eta jerez 38€

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

Azkenburukoak...

Sagar eta kanela flana mami izozkiarekin 17€

Aingeru adatsa, bergamota eta kuia hazien izozkia 17€

Ahukate krema, arabisagar, apoperrexil eta banana izozkia 17€



La natura definisce 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alja', with a long horizontal stroke extending to the right.

9 prodotti... 110€

Ostrica, asparagi, birra e lime

Spinaci stufati, latte di mandorle e olio di oliva

Carciofi, midollo, fondo di lenticchie e funghi

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia

Sgombro con pesto di rucola

Nasello fritto con foglie stufate di tatsoi

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

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

Flan con mela e cannella e gelato di mamía

Abbinamento vini... 42€

Abbinamento analcolico... 33€



14 prodotti...145€

Ostrica, asparagi, birra e lime

Spinaci stufati, latte di mandorle e olio di oliva

Piselli 'Guisante Lagrima', succo de bietole e peperoncino

Carciofi, midollo, fondo di lenticchie e funghi

Kokotxa di nasello, asparagi bianchi e uovo

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia

Favette alla brace, puls di grano, fondo di sardina e origano

Carne di vacca e acciuga sotto sale

Ventresca di sgombro con pesto di rucola

Nasello fritto con foglie stufate di tastoi

Guance e orecchia d'agnello, puré di cavolfiore e sake

Foie gras d'anatra, carote e makil goxo

Caseina di latte montata, gelato alle fragole e meringa di violetta

Crema di avocado, cerfoglio, pompelmo e gelato alla banana

Abbinamento vini...65€

Abbinamento analcolico... 38€

18 prodotti...170€

Ostrica, asparago, birra e lime

Tartare di branzino con caviale Asetra Imperial

Piselli 'Guisante Lagrima', succo di bietole e peperoncino

Carciofi, midollo, fondo di lenticchie e funghi

Granchio, piselli e avocado

Kokotxa di nasello, asparago bianco e uovo

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia

Favette alla brace, puls di grano, fondo di sardina e origano

Carne di vacca con acciuga sotto sale

Trota mini, consommé di gamberi e aglio

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

Aragosta frita con emulsione piccante dei propri coralli

Fegato di rana pescatrice, puré di carciofi e olive nere

Testa di nasello alla brace, salsa verde e vongole

Guancia e orecchia d'agnello, puré di cavolfiore e sake

Caseina del latte montata, gelato alle fragole e meringa di violetta

Crema di avocado, cerfoglio, pompelmo e gelato alla banana

Mochi... Riso al latte

Abbinamento vini...85€

Abbinamento analcolico... 42€



Antipasti...

Tartare di branzino con caviale Asetra Imperial 40€

Carciofi, midollo, brodo di lenticchie e funghi 25€

Gamberetti, broccoli, indivia, lime e vaniglia 33€

Granchio, piselli e avocado 33€

Pesce...

Nasello fritto con foglie stufate di tatsoi 38€

Triglia di scoglio, fondo di crostacei e curry 40€

Carne...

Foie gras d'anatra, carote e makil goxo 42€

Sottiletto di manzo, gambi di cipollotto stufati in Jerez 38€

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

Dolci...

Flan di mele e cannella con gelato di latte di mamía 17€

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

Crema di avocado, cerfoglio, pompelmo e gelato alla banana 17€