



<b>Croqueta L'Aljubet</b> ..... 1,80€ Croqueta que irá cambiando cada poco tiempo	<b>Canelón de aguacate</b> ..... 9,50€ Nuestro canelón de aguacate relleno de ensaladilla tradicional, tartar de tomate, anguila ahumada, crema de anchoas y AOVE
<b>Croqueta de jamón ibérico</b> ..... 1,80€ Cremosa y crujiente croqueta de jamón ibérico	<b>Focaccia</b> .....11,90€ Focaccia italiana artesanal horneada, mozzarella fundida, pesto, cherrys, jamón ibérico y rúcula
<b>Steak tartar</b> ..... 12,50€ Carne ahumada y finamente cortada a cuchillo con un aliño de mostaza y sus toppings	<b>Salteado de setas</b> .....11,60€ Salteado de setas de temporada, jugo de carne reducido, yema de huevo y foie
<b>Patatas bravas</b> ..... 5,90€ Nuestras patatas con salsa brava casera y alioli gratinado	<b>Pulpo asado</b> ..... 18,00€ Pata de pulpo asada con crema de romesco, alioli de tinta y patatas
<b>Tabla de quesos L'Aljubet (2 pax)</b> ..... 10,80€ Selección de los mejores quesos nacionales e internacionales	<b>Ensaladilla de sepia</b> ..... 6,50€ Nuestra versión de ensaladilla de sepia con ajo asado y toffee
<b>Tabla de jamón ibérico</b> ..... 14,00€ Jamón ibérico cortado finamente a máquina	<b>Tataki de atún rojo</b> ..... 14,00€ Lomo de atún rojo marcado a la plancha, wakame, sésamo y nuestro aliño a base de soja
<b>Pan cristal</b> ..... 2,80€ Crujiente pan de cristal acompañado de tomate y jamón ibérico <b>O</b> ventresca de atún	<b>Raviolis de queso</b> ..... 9,50€ Raviolis rellenos de queso con nuestra *salsa de tartufata, parmesano y piñones tostados *posibilidad de otra salsa
<b>Rabas de calamar</b> ..... 6,90€ Crujientes rabas fritas y acompañadas con una mayonesa de kimchi	
<b>Tartar de gamba</b> .....11,30€ Tartar de gamba con crema de aguacate y tobiko	



<b>Ensalada de foie</b> ..... 12,00€ Escarola aliñada con vinagreta de frutos rojos, foie, almendra tostada y frutos rojos
<b>Ensalada de queso de cabra</b> ..... 8,00€ Canónigos aliñados con una vinagreta de miel, queso de cabra, granada y nueces
<b>Ensalada capresse</b> ..... 7,00€ Mozzarella fresca, tomate rosa, albahaca y pesto

Si usted tiene alguna alergia alimentaria debe comunicárselo al personal de esta casa para que le informe sobre los alérgenos.



**Entrecot black angus ..... 35,00€**  
300gr de carne black angus con su guarnicion

**Costilla de cerdo..... 12,50€**  
Costilla de cerdo cocinada al vacío 18 hr con salsa barbacoa y crema de patata especiada

**Solomillo de ternera..... 18,00€**  
Solomillo de ternera con parmentier trufada, jugo de carne y setas

**Pichón de Araiz ..... 20,00€**  
Pechuga cocinada a baja temperatura, muslo guisado de manera tradicional, parfait de sus interiores y su jugo reducido

**Nuestra versión del suquet tradicional..... 14,00€**  
Diferentes pescados y mariscos marcados a la plancha con un caldo de suquet

**Corvina ..... 19,00€**  
Lomo de corvina con crema apiobola y tirabeques salteados

**Lubina ..... 22,00€**  
Lomo de lubina con jugo de marisco y crema de guisantes



**Pregunta por nuestros arroces por encargo!!**

Arroz meloso de conejo y caracoles, arroz al horno, arroz meloso de sepia y gambas,...



**Tiramisú..... 6,00€**  
Bizcocho de café, crema montada de mascarpone y tierra salada de chocolate

**Galleta cookie (11 min. aprox.)..... 5,00€**  
Galleta cookie horneada al momento con helado de avellana y dulce de leche

**Torrija..... 5,00€**  
Torrija de pan brioche bañada y caramelizada con helado de turrón

**Tarta de limón deconstruida..... 5,50€**  
Crema de limón, crujiente de sablé, merengue seco y gel de menta

**Coulant (11 min. aprox.)..... 5,00€**  
Nuestro coulant de chocolate 70% con helado de galleta



**Pollo empanado con patatas fritas..... 6,00€**

**Merluza empanada con patatas fritas..... 6,00€**

Si usted tiene alguna alergia alimentaria debe comunicárselo al personal de esta casa para que le informe sobre los alérgenos.