

Bodega

Tintos

FLOR DE AÑÓN D.O. Campo de Borja	11,00€
PARTICULAR D.O. Cariñena	12,00€
COTO DE HAYAS ROBLE D.O. Campo de Borja	13,00€
3404 BODEGAS PIRINEOS D.O. Somontano	13,00€
VIÑA POMAL Crianza D.O. Rioja	16,90€
HONORO VERA D.O. Calatayud	17,00€
ENATE D.O Somontano	18,00€
FINCA EL RESALSO Crianza D.O. Ribera Duero	19,00€
GARNACHA CENTENARIA D.O. Campo de Borja	21,00€
MARTÍN BERDUGO Crianza D.O. Ribera del Duero	21,00€
TRES PICOS D.O. Campo de Borja	22,00€
MARQUÉS DE VARGAS Reserva D.O. Rioja	23,00€

Blancos

FLOR DE AÑÓN D.O. Campo de Borja	11.00€
PARTICULAR D.O. Cariñena	12,00€
AGUAZUL Verdejo Rueda	12,00€
COTO DE HAYAS CHARDONNAY D.O. Campo de Borja	13.00€
3404 BODEGAS PIRINEOS D.O. Somontano	13.00€
ENATE 234 D.O. Somontano	16.00€
BODEGA PIRINEOS Gewürztraminer D.O. Somontano	19.00€
MAR DE FRADES Albariño D.O. Rías Baixas	22.00€

Rosado

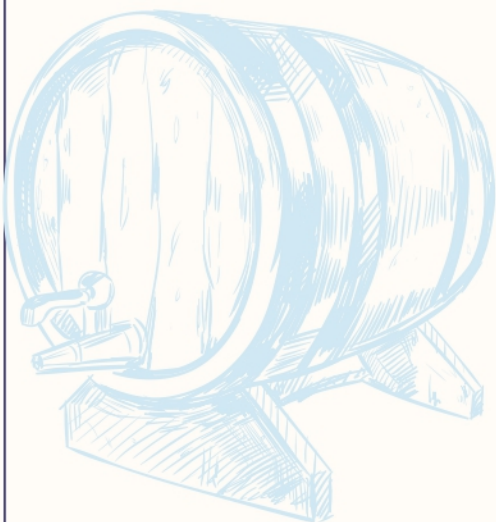
12.00€	3404 BODEGAS PIRINEOS D.O. Somontano
13.50€	ALQUEZAR D.O. Somontano

Cava

11.00€	ROGER DE FLOR Codorníu Brut Nature
17,50€	REYES DE ARAGÓN Brut Nature Cava aragonés
20,00€	ANNA DE CODORNIU Cava Brut
22,00€	AGUSTÍ TORELLÓ MATA Brut Reserva Cava

Champagne

50.00€	G.H MUMM BRUT
60,00€	MÖET&CHANDON Brut Imperial
76,00€	BOLLINGER SPECIAL CUVÉE



TRES MARES

RESTAURANTE

Sumérgete en una experiencia gastronómica única



Nuestra carta

Para Picar

TABLA JAMÓN DE TERUEL D.O. con pan de cristal, tomate y AOVE	12,00€
CROQUETAS de rabo de toro y colmenillas (2und)	5,50€
OSTRAS con agnatum y sake (1ud)	4,50€
ZAMBURIÑA con velo ibérico y clorofila de perejil (2ud)	6,00€
LANGOSTINO EN TEMPURA casera, jugo de cigala, salsa romesco y perlas cítricas (2ud)	5,50€

Entrantes

SARDINA AL CUBO, con dashi de mojo y encurtidos	12,00€
ENSALADA DE SALMÓN MARINADO con aceite de sésamo, salsa tártara y almendras	12,90€
FIDEUÁ con alioli al azafrán	12,90€
VERDURA EN TEMPURA con langostino con romesco	12,90€
HUEVO A BAJA TEMPERATURA con guisantes frescos de la huerta de Navarra y parmentier de patata, papada de <i>dum</i> y jugo de legumbres	11,90€
ARROZ CALDOSO con borraja y almejas	14,90€
ALCACHOFAS CON FOIE y lechecillas glaseadas	16,90€
ARROZ CREMOSO DE CARRILLERA, reducción de sus jugos y morro crujiente	14,90€
CHILI CRAB DE PULPO y salsa <i>rouille</i> de azafrán	16,90€

Puro Mar

AJOARRIERO DE BACALAO A LA VIZCAÍNA	14,90€
MEDALLONES DE RAPE con <i>trinxat</i> de ibérico	18,90€
RODABALLO con hongos estofados al orio	19,90€

Carnes

SOLOMILLO DE DUROC con salsa Idazábal	14,90€
ENTRECOT DE VACA con sal Maldón y pimientos del Padrón	16,90€
CARRÉ DE TERNASCO asado con su paletilla, panaderas y piquillos	19,90€
RABO DE TORO al vino tinto	18,90€
COCHINILLO ASADO y rústido con salsa de miel y módena	21,00€

IVA incluido



Postres

SORBETE de temporada	5,00€
ENSALADA DE FRUTA con zumo de naranja y un toque de Cointreau (opcional)	6,00€
TARTA DE QUESO "Albert Adrià" con membrillo y nueces	9,00€
TARRINA DE LEMON PIE	7,00€
PIÑA CARAMELIZADA con crema de toffee y helado de coco	7,00€

Menú

(Solo disponible servicio mediodía)

Primeros

VERDURA EN TEMPURA con langostino con romesco	12,90€
ARROZ CALDOSO con borraja y almejas	14,90€
HUEVO A BAJA TEMPERATURA con guisantes frescos de la huerta de Navarra y parmentier de patata, papada de <i>dum</i> y jugo de legumbres	11,90€
ENSALADA DE SALMÓN con salsa tártara, aceite de sésamo y almendras	12,90€
SOLOMILLO DE DUROC con salsa Idazábal	14,90€
RABO DE TORO con patata trufada y crujiente de yuca (suplemento 6€)	18,90€
ENTRECOT DE VACA MADURADA con sal Maldón y pimientos del Padrón (suplemento 7€)	21,90€
CARRÉ DE TERNASCO asado con su paletilla, patatas panaderas y piquillos (suplemento 7€)	24,90€
AJOARRIERO DE BACALAO A LA VIZCAÍNA	14,90€
MEDALLONES DE RAPE con <i>trinxat</i> de ibérico al orio (suplemento 7€)	21,90€

Segundos

Postres

SORBETE DE TEMPORADA	5,00€
ENSALADA DE FRUTA con zumo de naranja y un toque de Cointreau	6,00€
TARTA DE QUESO "ALBERT ADRIÀ" con membrillo y nueces (suplemento 3€)	9,00€
TARRINA DE LEMON PIE	7,00€
PIÑA CARAMELIZADA con crema de toffee y helado de coco	7,00€

BODEGA D.O. Aragón
Incluye agua, pan y vino

29,50€
IVA INCLUIDO