

MENÚ



TXOKOA

GASTRO BAR *by Marcelo*



TXOKOA

GASTRO BAR by Marcelo

ENSALADAS



Ensalada de tomate rosa de Jaca

láminas de bonito en escabeche, tierra de pepinillos, alcaparras y olivas en vinagre; aceite de oliva extra virgen, guindillas y sal en escamas

12€

Ensalada de langostinos a la plancha

(12 unidades), sobre una fina cama de lechuga escarola

20€

Ensaladilla rusa casera 10€

ENTRADAS

Akamy de atún rojo (6 unidades) sobre papadam y salsas japonesas 12€

Empanadilla de Rabo de toro 2.5€

Empanadilla de gallina criolla 2.5€

Interpretación del cerdo ibérico en cremosa croqueta y carpaccio 3.00€

(solo horario vermouth)

Interpretación del buey madurado en cremosa croqueta y carpaccio

3.00€ (solo horario vermouth)

Interpretación del boletus y la trufa en cremosa croqueta y trufa rallada

3.00€ (solo horario vermouth)

Ración de Torrezno 10€

TXOKOA TWISTER

Fina masa de hojaldre rellena de langostino acompañada de mayonesa japonesa 2.5€

Deconstrucción de la patata asada Aragonesa

en esferificación crujiente con un manto de carpaccio de picaña madurada 2.5 €

Especialidad de la casa



TXOKOA

GASTRO BAR by Marcelo



Autentico Caviar de Esturión (30 gr)

servido en caviarera; blims y mantequilla de reducción francesa

50 €

Tabla de Queso

Stilton (Ingles), Idiazabal (Español), Gorgonzola (Italiano) y jamón ibérico de Recebo

20€

Gyozas

3 gyozas de buey + 3 gyozas de langostinos

12€

VINAGRILLOS

Anchoa del Cantábrico

sobre mini-tosta de pan de cristal y tierra de vinagrillos

3€

Boquerón del Cantábrico

sobre mini-tosta de pan de cristal y tierra de vinagrillos

3€

Ración de olivas rellenas de anchoas

3€

PLATOS DE CUCHARA

Sopa francesa Garbure 15€



TXOKOA

GASTRO BAR by Marcelo

CARPACCIOS

Carpaccio de gambón

Acompañado de dos langostinos a la plancha, decorado con brotes frescos, flores deshidratadas y vinagreta de aceite de lima.

15€

Carpaccio de atún rojo

decorado con crujiente de papadam

15€

Carpaccio de picaña con trufa fresca 20€

TOSTADAS

Tostada en focaccia italiana con revueltillo de confit de pato trufado

8€

Tostada en focaccia italiana con roast beef y salsa tartara casera

8€

RACIONES

Patatas bravas 6€

Alitas BBQ

(10 unidades) con patatas fritas, aderezado con salsa alioli casera y bbq

12€

Humus casero

con aceite de oliva y pimentón, acompañado de finas láminas de papadum

8€

TXOKOA

GASTRO BAR *by Marcelo*



Mix de morcilla de Burgos y longaniza de Graus

Acompañado de pan de pueblo y tomate rallado, pimientos del piquillo y del padrón

20€

Huevos Rotos

con patatas al horno, dados de jamón crujiente y cebolla frita

15€

HAMBURGESA

Hamburguesa de vaca Wagyu★

(Con certificado de autenticidad)

Queso cheddar, tocino, tomate, cebolla caramelizada y lechuga en crujiente

pan de cristal con guarnición de patatas

18€



Especialidad de la casa

TXOKOA

GASTRO BAR by Marcelo

SEA FOOD



Risotto fruti di Mare preparado al momento

20 €

Tiradito de pesca blanca y dados de corvina en panko

15 €

Sepia gigante a la plancha con guarnición de ensalada de atún

20€

Tataki de atún rojo 20€

Lubina salvaje a la sal (1.5 Kilogramos)

Bajo encargo

80 €

Pulpo a la plancha★

Sobre una fina capa de parmentier de trufa, espolvoreado con pimentón y micro carbones de sal, acompañado de patatas en ajoaceite

25€

Mejillones de roca al vapor 15€

Deconstrucción de Bacalao ajoarriero★

(parmentier trufada, bacalao desmigado, ajo frito y yema escalfada), decorada con tostadas de pan de cristal

16€



Especialidad de la casa



TXOKOA PARRILLADAS

Parrillada de Mar

(Recomendada x 4 personas)

Sepia, mejillones, almejas, langostinos, pulpo, lomo de bacalao, bocas de cangrejo azul, pan de ajo y ensalada de atún, 1 langostino salvaje gigante (250 gramos)

100€

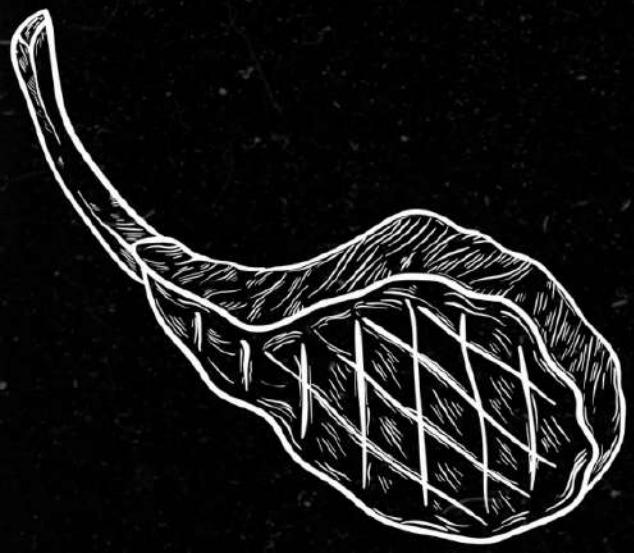


Parrillada de Montaña

(Recomendada x 4 personas)

Entrecot madurado 500gr, Morcilla de Burgos, chorizo, chistorra, churrasco, longaniza de Graus, Torrezno de Soria, Alitas, Costilla BBQ, Pimientos del Piquillo, Pimientos del Padrón, patatas caseras, salsa alioli, salsa BBQ

100€





TXOKOA GOURMET

CARNES

Entrecot de vaca madurada

500 gramos de carne con guarnición al estilo sidrería
25€

Chuleton de vaca madurada

selecto de la casa Okelan, raza Miñota con certificado de autenticidad de Galicia, criada en libertad y de producción limitada

*** Precio según peso***

Tomahawk de ternera

Selecto de la casa Okelan, corte premium y exclusivo
bajo encargo precio según peso

Costillas de cerdo ahumadas

300 gramos en salsa BBQ
20€

Steak tartar de Rubia Gallega 18€

Tataki de buey madurado con ensalada japonesa

20€



TXOKOA

GASTRO BAR by Marcelo

POSTRES



Cremoso Soufflé helado de crema de queso, pasta sablé de mantequilla pura y coulis de frutos rojos 8€

Mousse de Mandarina 8€

Mousse de chocolate blanco relleno de reducción de mango 8€

Trampantojo de aguacate

Mousse de kalamansi (fruta exótica originaria del sudeste asiático con suave toque sabor a mandarina) sobre fina base de bizcocho empapado de cointreau y naranja, hueso con cobertura de chocolate con leche 8€

Trampantojo de tiramisú de café

Vaso de chocolate Gold, tapa de chocolate negro, mousse de chocolate blanco e infusión de café, crujiente de crumble de café y paillete feuilletine 8€

Crema de yogurt

con flores deshidratadas con reducción casera de frutos rojos 8€ **GLUTEN FREE

Soufflé de chocolate

relleno de crema de pistacho, acompañado con helado de limón 8€

Trampantojo de pera

Surtido de postres "Bosque Mágico" (Recomendado para grupos) 50€

- 5 Trampantojos
- 5 shots de crema de yogurt casera
- 1 soufflé de chocolate y pistacho

CAFETERÍA TXOKOA

Café solo 1,20€

Café cortado 1,30€

Variedad de carajillos 1,70€

Café con leche 1,50€

Capuchino 3€

Café irlandés 6€

Café escocés 6€

Variedad de infusiones 1,5€

Cola Cao 2,5€

TXOKOA COCKTAILS

Gin-tonic clásico 6€

Gin-tonic especiales 8€

Cuba libre 6€

Cuba libre especial 8€



VINOS

Tinto

Rioja



	Copa	Botella
Vivanco	3.00€	25.00€
Marqués de Vitoria	2.50€	17.00€
Jardín Emperatriz	-----	27.00€
Finca Emperatriz	-----	50€
Viña Aranza	-----	45€
Viña Arana Gran Reserva	-----	50€

Ribera del Duero

Protos	3.00€	25.00€
--------	-------	--------

Somontano

Viñas de Vero	2.00€	11.00€
3404	2.50€	17.00€
Miranda Secastilla	-----	25.00€
3404 Crianza Barrica	-----	25.00€
Bestué Viñadores Reserva	-----	45.00€

Rosado

Alquezar	2.00€	11.00€
Viñas de Vero	2.00€	11.00€
Protos Rose	-----	25.00€

Puede solicitar a nuestros camareros oxigenar el vino con decantador

(vinos reservas y gran reserva)



VINOS

Blanco



	Copa	Botella
Rueda Verdejo Marques de vitoria	2.00€	11.00€
Protos verdejo Cuvee	-----	25.00€
Gewurztraminer	3.00€	25.00€
Chardonay	2.50€	18.00€
Finca Emperatriz Reserva ★	-----	50.00€
Txakoli	3.50€	27.00€
3404 (Gewurztraminer & Chardonay)	2.50€	17.00€

Otros

Sidra	8.00€
Cava	25.00€
Moet	65.00€
Veuve Clicquot	85.00€
Champagne Reserva	35.00€
Refresco	2.50€
Moscato	10.00€

Cervezas

Caña 2.5€ Tercio 3.00€ Cañón 3.50€ Jarra 4.00€ Alemana 4.00€





TXOKOA

GASTRO BAR *by Marcelo*



RESERVAS

📞 974 35 23 30

💬 651 62 54 04

📸 @txokoa_gastrobar_jaca_