

MENÚ



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**



Autentico Caviar de Esturi3n (30 gr)

servido en caviarera; blims y mantequilla de reducci3n francesa

50 €

Tabla de Queso

Stilton (Ingles), Idiazabal (Espa3ol), Gorgonzola (Italiano) y jam3n ib3rico de Recebo

20€

Gyozas

3 gyozas de buey + 3 gyozas de langostinos

12€

VINAGRILLOS

Anchoa del Cant3brico

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

3€

Boquer3n del Cant3brico

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

3€

Raci3n de olivas rellenas de anchoas

3€

PLATOS DE CUCHARA

Sopa francesa Garbure 15€





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 revuelto 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€





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

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 ajioaceite

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€

Chuletón 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

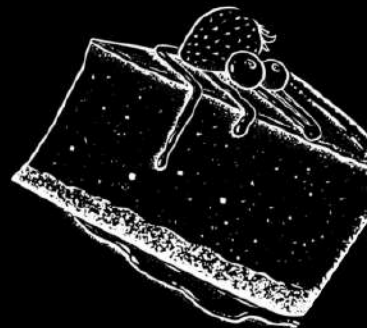
20€



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 8€

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 Ardanza

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€
Protos verdejo Cuvee	-----
Gewurztraminer	3.00€
Chardonay	2.50€
Finca Emperatriz Reserva ★	-----
Txakoli	3.50€
3404 (Gewurztraminer & Chardonay)	2.50€

2.00€

3.00€

2.50€

3.50€

2.50€

11.00€

25.00€

25.00€

18.00€

50.00€

27.00€

17.00€

Otros

Sidra
Cava
Moet
Veuve Clicquot
Champagne Reserva
Refresco
Moscato

8.00€

25.00€

65.00€

85.00€

35.00€

2.50€

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_