

ENTRANTES

- JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO, CURACIÓN MÍNIMA 36 MESES 28 € (80 grs.)
pan de coca al horno con A.O.V.E.
- MI-CUIT DE FOIE GRAS DE LA SIERRA DE ALBARRACÍN 14 - 26 €
con naranja china y pan tostado al cacao
-  DÚO DE QUESOS DE ARAGÓN Y UNO DEL MUNDO 22 €
MACERADO EN BEBIDA ESPIRITUOSA
acompañado de compota de mostillo y tostadas cristal
-  CARABINERO SOBRE "CHAMPON RAMEN VERSIONADO" 18 €
con espinacas de temporada, cebolleta japonesa, seta enoki, huevo de codorniz
y panceta curada de cerdo de Teruel I.G.P
-   FLOR DE ALCACHOFA SOBRE CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES DE EBRO D.O.P. 16 €
y frutos secos con A.O.V.E del Bajo Aragón
- HUEVOS DE CORRAL DE LOS MONEGROS A BAJA TEMPERATURA 18 €
con patatas bravas y jamón de latón de La Fueva
-  ESPIRALES DE PASTA FRESCA DE AJO NEGRO 18 €
con queso fresco y semi-curado Granja Perales
(oveja de Perales del Alfambra, Teruel), zumo de granada kingdom de Fraga y albahaca
-  ENSALADA DE TOMATE DE ARAGÓN CON TRUCHA PIRINEA MARINADA, 17 €
cebolla morada y zanahoria baby encurtida en especias

PRINCIPALES

-  LOMO DE ESTURIÓN 22 €
con pil- pil tostado de salsa española, pimientos del piquillo de Aragón
y yema de corral marinada
- BACALAO COCINADO A 65°C CON MUSELINA DE BORRAJA 25 €
cremoso de vino de garnacha blanca y tinta de calamar
-  SUPREMA DE BRÓTOLA DE CONIL 20 €
con panacotta de marisco y reducción de tomate ecológico
- PULPO COCINADO A 80°C AL NATURAL 20 €
con espuma de salsa chorón y tierra de torreznos
-  COQUELET DE LOS MONEGROS RELLENO DE LONGANIZA DE GRAUS 19 €
remolacha y salsa de ave
- SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA, 24 €
"brasada de patata y cebolla" y su demi-glace
-  CILINDRO DE PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN I.G.P. 17-25 €
DESHUESADA Y COCINADA A BAJA TEMPERATURA
rustida al horno, espárrago triguero y su parmentier con salsa española
-  ARROZ MARATELLI C'ALIAL AL HORNO CON PRESA IBÉRICA 26 €
puerro confitado y manzana C'alial a la miel de Ribagorza

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias, soliciten información al personal de sala.

Todos los platos pueden experimentar ligeras variaciones debido a la estacionalidad de determinados productos y la disponibilidad del mercado.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20°C durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo.

POSTRES

 Tarta de queso semi-curado de cabra Batanero de Letux (Zaragoza)	10 €
 Pijama versionado con: Flan de melocotón de Calanda D.O.P., crema montada, guindas confitadas, galleta y helado de vainilla	10 €
 Tiramisú helado con remolacha y pistacho	11 €
Sorbetes y helados sobre tierra dulce y nubes	9 €
Cremoso de chocolate Sao Thomé y su bizcocho bañado con toffee de caramelo y crumble de spéculoos	10 €
Dúo de quesos de Aragón, mostillo y pan pergamino	9-14 €
Individual o a compartir: Dúo de Coulant clásico - dulce de leche y bizcochitos	15 €
Postres de nuestra selección para compartir	12 €/p.p

4 unidades de BOMBONES BELENGUER según temporada

8 €



(Las mesas que entren a partir de las 22:30 a la carta, elegirán el postre de ante mano
para un mejor servicio y horario de cierre de cocina)

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias, soliciten información al personal de sala.

Todos los platos pueden experimentar ligeras variaciones debido a la estacionalidad de determinados productos y la disponibilidad del mercado.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20°C durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo.