

ENTRANTES

*JAMON DE TERUEL D.O CON TOSTADITAS Y TOMATE **SUPL 5€***

*JAMON DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE **SUPL 8€***

-TARTAR DE TRUCHA DEL PIRINEO CON JAMÓN, ALMENDRAS Y SALICORNIA

*-SALTEADO DE BORRAJAS CON ESPUMA DE QUESO PATA CABRA, TORREZNOS Y
AGUA DE BORRAJA*

*-ALUBIAS BLANCAS CON TOCINETA FRITA, AIRE DE ALBAHACA Y CALDO DE
MEJILLONES*

-ARROZ MELOSO DE CIGALAS, BACON Y AZAFRAN CON EMULSION DE CILANTRO

*-ARROZ CON ALBONDIGAS DE TERNASCO, HONGOS CONFITADOS Y HABITAS TIERNAS **SUPL 5€***

*-SALMOREJO DE GAMBA ROJA CON ENCURTIDOS DE VERDURAS Y ESFERA DE HUEVO
FRITO*

*-MI-CUIT DE PATO CON CREMA DE QUESO, VELO DE PEDRO XIMENEZ Y EMULSION DE
OREJONES **SUPL 4€***

*-TARTAR DE ATUN ROJO CON YUZU, JENGIBRE Y REDUCCION DE JEREZ **SUPL 8€***

SEGUNDO

*- BACALAO CONFITADO CON SALSA DE ACETO BALSAMICO, YEMA DE HUEVO CON
PIMENTON Y POLVO DE JAMON*

*-TATAKI DE PEZ ESPADA MARINADO CON LEMON GRAS SOBRE MIJO DE VERDURAS Y
MOUSSE DE ESPIRULINA*

- CORVINA A LA BRASA CON SALSA DE AJI AMARILLO, AJOS TIERNOS Y BISALTOS

*-LOMO DE ATUN ROJO BOLFEGO A LA BRASA, AHUMADO CON ROMERO Y SALSA DE
JAMON IBERICO **SUPL 10€***

*-RAPE EN SU SALSA CON CREMA DE QUISANTES, MENTA Y RAIZ DE LOTTO **SUPL 8€***

*-TERNASCO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON SUS MANITAS, LECHUGA Y CREMA
DE CACAHUETE ESPECIADOS*

-COQUELET EN TRES COCCIONES CON PURE DE MANZANA Y JEREZ SOLERA 1847

-RABO DE TORO QUISADO Y DESHUESADO CON VINO TINTO, CACAO Y PATATA VIOLETA

*-LINGOTE DE VACA A LA BRASA CON SALSA AL WHISKY, SETAS Y MERENGE DE TRUFA **SUPL 6€***

*-COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON PIÑA, ALBAHACA Y PURE DE
CEBOLLA **SUPL 8€***

POSTRES

-TATIN TEMPLADA DE PERA, CREMA CARAMELIZADA Y HELADO DE VINO TINTO
AROMATIZADO CON CANELA Y NARANJA

-TARTA DE QUESO RECIEN HORNEADA, HELADO DE GALLETA CON CEREALES Y
BOMBONES DE FRAMBUESA

-PARFAIT DE CARAMELO CON CREMA DE CAFÉ HELADO DE AVELLANAS Y AIRE DE
FRANGELICO

- LINGOTE DE BOMBON DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZON DE CHANTILLY
AHUMADO, HELADO DE LECHE FRESCA

-PANCHINETA CON HELADO DE TOFFE

-CUAJADA HECHA AL MOMENTO CON GELATINA DE MIEL, NUEZ GARRAPIÑADA Y
HELADO DE PEDRO XIMENEZ

-PASION POR CHOCOLATE **SUPL 5€**

-NUESTRO ARROZ CON LECHE **SUPL 3€**

PAN, AGUA Y VINO

25€ IVA INCLUIDO

LAS BEBIDAS NO MENCIONADAS EN EL MENU NO VAN INCLUIDAS, IGUAL QUE TODAS LAS CONSUMICIONES QUE SE
TOMEN ANTES DE LA COMIDA

EN EL VINO DE CARTA SE DESCONTARA EL 25% PVP (por el vino del menú)

FIN DE SEMANA **30€** IVA INCLUIDO

(VIERNES NOCHE, SABADO, DOMINGO, VISPERAS DE FESTIVOS Y FESTIVOS)

TEL: 976557203

MENU SELECCIÓN

3 MEDIOS ENTRANTES A ELEGIR DE NUESTRO MENU (MESA COMPLETA)

1 SEGUNDO

1 POSTRE

Agua, vino y pan

34€ IVA INCLUIDO

EN EL VINO DE CARTA SE DESCONTARA EL 25% PVP (por el vino del menú)

*FIN DE SEMANA **38€** IVA INCLUIDO*

(VIERNES NOCHE, SABADO, DOMINGO, VISPERAS DE FESTIVOS Y FESTIVOS)

NUESTRA BODEGA

*DISPONEMOS DE NUESTRO EQUIPO DE SALA PARA ACONSEJARLES DE
NUESTRA BODEGA*

MARIDAJE DE VINOS 25€ IVA INCLUIDO

MIMO

PEQUEÑOS ENTRETENIMIENTOS

- CORTEZAS DE CHIPIRON EN SU TINTA CON ALI-OLI DE CÍTRICOS
- ESPUMA TEMPLADA DE GAMBA ROJA
- BOQUERON CON GELATINA DE GIN-TONIC
- CANELON DE PEDRO XIMENEZ CON FOIE Y CREMA DE OREJONES
- CROQUETA DE QUESO AHUMADA

LA DEGUSTACIÓN

- TARTAR DE TRUCHA DEL PIRINEO CON JAMÓN, ALMENDRAS Y SALICORNIA
- ARROZ MELOSO DE CIGALAS, BACÓN Y AZAFRÁN CON EMULSION DE CILANTRO
- BACALAO CONFITADO CON SALSA DE ACETO BALSAMICO, YEMA DE HUEVO CON PIMENTON Y POLVO DE JAMON
- TERNASCO CON SUS MANITAS, LECHUGA Y PURÉ DE CACAHUETE ESPECIADO

MOMENTO DULCE

- TATÍN TEMPLADA DE PERA, CREMA CARAMELIZADA Y HELADO DE VINO TINTO AROMATIZADO CON CANELA Y NARANJA
- CARAMELO, CAFÉ Y AVELLANAS

UN POQUITO MÁS DE DULCE

- MINI BOCADITOS DULCES

40€ IVA INCLUIDO

BEBIDA NO INCLUIDA

-MARIDAJE DE VINOS 25€ IVA INCLUIDO

La carta

ENTRANTES

	RACION	½ RACION
-JAMON DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE	24,00€	15,00€
-JAMON DE TERUEL D.O CON TOSTADITAS Y TOMATE	20,00€	13,00€
-ALUBIAS BLANCAS CON TOCINETA FRITA, AIRE DE ALBAHACA Y CALDO DE MEJILLONES	14,00€	10,00€
-SALTEADO DE BORRAJAS CON ESPUMA DE QUESO PATA CABRA, TORREZNOS Y AGUA DE BORRAJA	15,00€	11,00€
-TARTAR DE TRUCHA DEL PIRINEO CON JAMÓN, ALMENDRAS Y SALICORNIA	16,00€	12,00€
-ARROZ CON ALBONDIGAS DE TERNASCO, HONGOS CONFITADOS Y HABITAS TIERNAS	20,00€	14,00€
-SALMOREJO DE GAMBA ROJA CON ENCURTIDOS DE VERDURAS Y ESFERA DE HUEVO FRITO	12,00€	8,00€
-MI-CUIT DE PATO CON CREMA DE QUESO, VELO DE PEDRO XIMENEZ Y EMULSION DE OREJONES	21,00€	13,50€
- ARROZ MELOSO DE CIGALAS, BACON Y AZAFRAN CON EMULSION DE CILANTRO	18,00€	13,00€
-TARTAR DE ATUN ROJO CON YUZU, JENGIBRE Y REDUCCION DE JEREZ	26,00€	17,00€

SEGUNDOS

	RACION	½ RACION
-RAPE EN SU SALSA CON CREMA DE GUISANTES, MENTA Y RAIZ DE LOTTO	24,00€	15,00€
-LOMO DE ATUN ROJO BALEGRO A LA BRASA, AHUMADO CON ROMERO Y SALSA DE JAMON IBERICO	28,00€	18,00€
-CORVINA A LA BRASA CON SALSA DE AJI AMARILLO, AJOS TIERNOS Y BISALTOS	18,00€	14,00€
-COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA CON PIÑA, ALBAHACA Y PURE DE CEBOLLA	25,00€	
-TATAKI DE PEZ ESPADA MARINADO CON LEMON GRAS SOBRE MIJO DE VERDURAS Y MOUSSE DE ESPIRULINA	18,00€	12,00€
- BACALAO CONFITADO CON SALSA DE ACETO BALSAMICO, YEMA DE HUEVO CON PIMENTON Y POLVO DE JAMON	18,00€	12,00€
-TERNASCO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON SUS MANITAS, LECHUGA Y CREMA DE CACAHUETE ESPECIADOS	24,00€	15,00€
-LINGOTE DE VACA A LA BRASA CON SALSA AL WHISKY, SETAS Y MERENGE DE TRUFA	25,00€	16,00€
-COQUELET EN TRES COCCIONES CON PURE DE MANZANA Y JEREZ SOLERA 1847	20,00€	
-RABO DE TORO GUISADO Y DESHUESADO CON VINO TINTO, CACAO Y PATATA VIOLETA	22,00€	14,00€

POSTRES

	RACION	½ RACION
-PASION POR CHOCOLATE	12,00€	----
-TATIN TEMPLADA DE PERA, CREMA CARAMELIZADA Y HELADO DE VINO TINTO AROMATIZADO CON CANELA Y NARANJA	8,00€	----
-PANCHINETA CON HELADO DE TOFE	7,00€	----
-LINGOTE DE BOMBON DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZON DE CHANTILLY AHUMADO, HELADO DE LECHE FRESCA	8,00€	----
-NUESTRO ARROZ CON LECHE	10,00€	7,00€
-CUAJADA HECHA AL MOMENTO CON GELATINA DE MIEL, NUEZ GARAPIÑADA Y HELADO DE PEDRO XIMENEZ	8,00€	----
-TARTA DE QUESO RECIEN HORNEADA, HELADO DE GALLETA CON CEREALES Y BOMBONES DE FRAMBUESA	7,00€	----
-PARFAIT DE CARAMELO CON CREMA DE CAFÉ HELADO DE AVELLANAS Y AIRE DE FRANGELICO	8,00€	6,00€