

## Menú Verano 2023

### De primero

Pasta carbonara

Crema de calabaza, coco y zanahoria.

Ensalada Aragonesa: patata, huevo duro, atún y aceitunas negras

Migas a la Aragonesa con uva y huevo frito

Verduras de temporada con patata y salsa romesco

### De segundo

Solomillo de D.O Teruel con COULIS de membrillo y salsa roquefort

Caballa escabechada

Pollo amarillo asado monte y limón con patatas panadera

Chipirones a la plancha

Entrecot de frisona vasca 24 días de maduración, con guarnición. (8€ de suplemento)

### y de postre....

Bizcocho con chocolate, NARANJA y nueces con helado de vainilla flan de huevo

**Pvp: 20 €**

Incluye 1 primero, un segundo, agua postre o café

Todos los precios llevan el iva incluido

Reservas por Whatsapp al 626 381 000  
610 489 527



## Menú Infantil Verano 2023

Hamburguesa de pollo crunchy con:lechuga,tomate,huevo,queso chedar

Pasta a la boloñesa gratinados, con carne de vaca frisona y tomate casero

Solomillo de cerdo D.O Teruel con patatas fritas y ensalada.

Crema de verduras con picatostes y crujiente de Jamón

Croquetas con ensalada de tomate.

**y de postre....**

Helado  
Flan de huevo

**Pvp: 11 €**

Incluye 1 plato, agua y postre

Todos los precios llevan el iva incluido

Reservas por Whatsapp al 626 381 000  
610 489 527

## Los primeros del Verano 2023

Ensalada Caprese Mozzarella de Búfala	..... 14€
Ensalada de perdiz escabechada y setas	..... 18€
Gazpacho con fruta de temporada	..... 10€
Tartar de vieira	..... 15€
Tataki de chuleta frisona vasca con salsa ponzu y trufa	..... 19€
Canelón de pato y naranja confitada en su grasa con boletus y trufa	..... 16€
Puré de verduras con crujiente de jamón y picatostes	..... 9€
Crema de calabazo, coco y zanahoria	..... 11€
Migas a la pastora con uva y huevo frito	..... 9€
Pasta a la carbonara con guanciale y parmesano	..... 11€

Todos los precios llevan el iva incluido

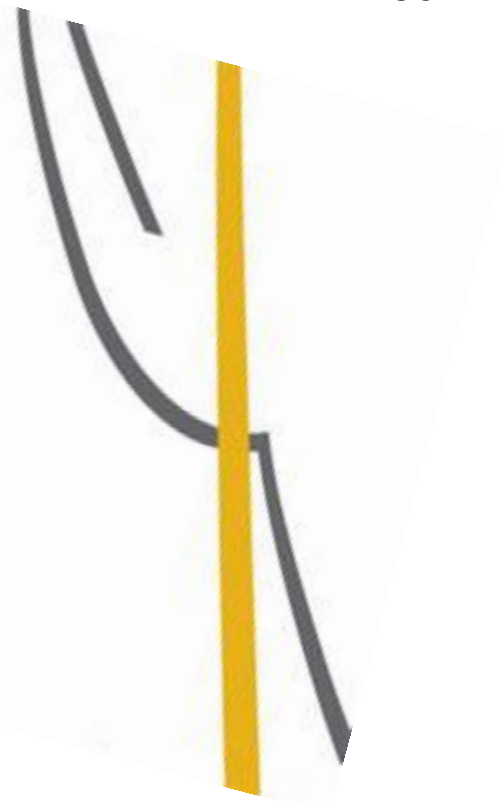
Reservas por Whatsapp al 626 381 000  
610 489 527

## Los segundos del Verano 2023

Rabo de vacuno al chocolate 70%	..... 21€
Jarrete de ciervo a baja temperatura acompañado de parmentier	..... 20€
Albóndigas de Jabalí guisadas con sepia	..... 20€
Solomillo de ternera con chutney de manzana, brotes de espinacas con vinagreta de frutos secos	..... 20€
Chuletón de vaca frisona vasca 28 días de maduración con su guarnición (1kg aprox)	..... 50€
Chocos a la plancha con emulsión de ajo perejil	..... 13€
Calamares en su tinta	..... 12€
Bacalao a la riojana	..... 10€
Verduras a la plancha con patata y salsa romesco	..... 13€

Todos los precios llevan el iva incluido

Reservas por Whatsapp al 626 381 000  
610 489 527



## Raciones 2023

Madejas (unidad)	.....	7€
Patatas bravísima	.....	7.70€
Boquerones fritos	.....	12€
Croquetas: jamón, boletus y trufa o buey (6 unid)	.....	11€
Plato de jamón D.O. Teruel. Pan con tomate	.....	20€
Tabla de curados :	.....	19€
Chorizo de jabalí		
Salchichón de ciervo		
Jamón D.O. Teruel		
Cecina de cabra		
Tabla de quesos de Teruel	.....	13€
Caracoles fritos on alioli	.....	14€
Callo con tomate picanticos	.....	8€

Todos los precios llevan el iva incluido

Reservas por Whatsapp al 626 381 000  
610 489 527

## Tapas 2023

Guildas de boquerón o anchoa	..... 2.20€
Zamburiñas a la plancha	..... 3€
Montadito de batida de jamón	..... 2.50€
Montadito de centollo	..... 2.60€
Montadito de bonito picante	..... 2.60€
Banderilla de langostinos con mahonesa	..... 2.80€
Banderilla de langostinos, huevo y mahonesa	..... 2.80€
Gamba orly	..... 2.40€
Torrezno (unidad)	..... 3€
Solomillo con membrillo y queso azul	..... 4€
Tostadica de melitzanosalata, tomate, queso de cabra y panceta de Teruel	..... 4€

Todos los precios llevan el iva incluido

Reservas por Whatsapp al 626 381 000  
610 489 527