

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....

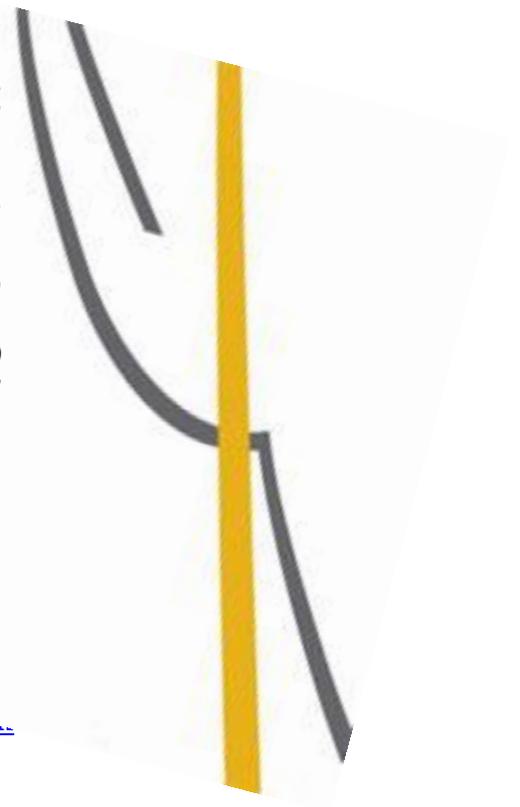
Bizcocho con chocolate, NARANJA y nueces con helado de vainilla flan de huevo

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

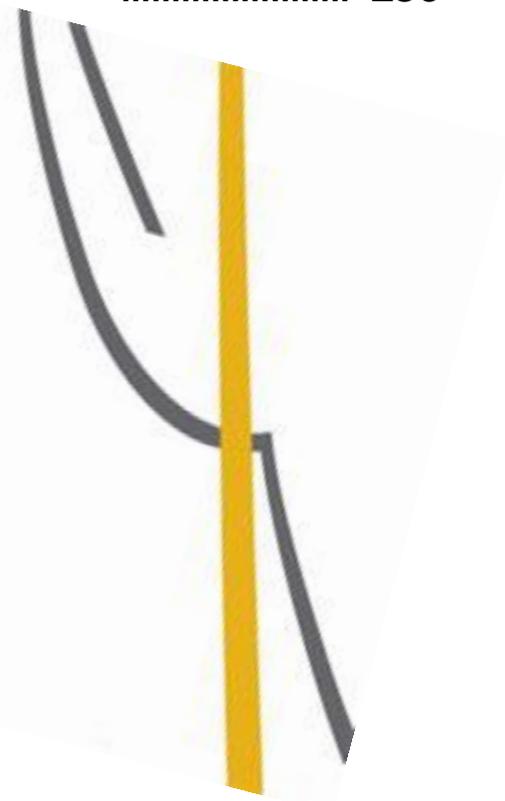


Los segundos del Verano 2023

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

Madeiras (unidad) 7€
Patatas bravíssima 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