










TRADICIÓN y DIVERSIÓN



 Jamón de ibérico de cebo cortado a cuchillo y sus tostaditas de tomate y AOVE-16.50 €





 Jamón de Teruel D.O. cortado a cuchillo y sus tostaditas de tomate y AOVE – 11€




  Ensaladilla rusa de langostinos cocidos y ventresca de atún - 8.50 €


  Ceviche de langostinos, aguacate y mango con leche de tigre -10.25 €


 Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y piparras – 13 €

  Tomate rosa de Barbastro con mozzarella de búfala y aliño de pesto casero -14 €




    Ensalada Cesar de pollo crujiente y nuestra salsita y ralladura de queso Flor de Aspe - 14 €

   Gyozas surtidas con cremita de soja y P.X (6 unidades) – 11 €


 Papas arrugadas convertidas en bravas con nuestra salsa – 7.50 €




 Alcachofas confitadas a la parrilla con romesco – 14 €

 Arroz cremoso de boletus edulis con lasca de queso Flor de Aspe – 12 €

   Huevos rotos de gallinas camperas con jamón de Teruel D.O. y queso Flor de Aspe- 9.50 €


   Huevos rotos de gallinas camperas con langostinos al ajillo – 13 €


 Patita de pulpo marcada a la parrilla con patata asada y AOVE de pimentón de la Vera -18.25€


   Tatakí de atún con anacardos, vinagreta de verduritas, escamas de sal negra y mahonesa de wasabi - 16 €

Entrecot de vaca a la parrilla con escamas de sal y AOVE de ajos negros – 16€

Solomillo de vaca a la parrilla con escamas de sal y AOVE de ajos negros - 20 €

 Cochinillo confitado a baja temperatura y deshuesado con salsita de miel y Oporto - 18 €

 Panceta a baja temperatura y fileteada a la parrilla con salsa de olorosos - 13.50€

 Media paletilla de cordero de Aragón asada a baja temperatura con patatas asadas y su jugo reducido - 20€

Cachopo crujiente XL de Jamón de Teruel y Queso Flor de Aspe - 12€



NUESTROS DULCES



Coulant de chocolate, gel de mango y helado de mandarina -5.50€



Tarta de queso cremosa con frutos rojos y helado de vainilla – 5.50€



Brownie con nueces y helado de leche merengada – 5.50€



Pastel Sacher con Frambuesas y helado de leche merengada - 6€



Tartaleta de limón con merengue italiano - 6€

Consulte a nuestro equipo de sala cualquier tipo de alergia o intolerancia para adaptales sus platos