



















## Empezamos

 Ensalada de Ceviche de Salmón con granada y mango .....	11,50€
 Ensalada de Magret Pato fresco marinado en vinagreta de moscatel .....	12,50€
 Ensalada de Quesos en conserva de Pimientos con membrillo y pipas de calabaza .....	12,00€
 Ensalada al dente de Verduritas con Tofu y pesto .....	11,50€
Jamón D.O.Teruel al corte con sus tostas .....	10,00€
Cecina de Vaca con sus tostas.....	11,50€
Gazpacho de Sandía y Cerezas a la Menta .....	4,00€
Carpaccio de Solomillo, grana padanno y aceite de trufa negra con pan de espelta.....	9,75€
 Carpaccio de Rape con fresitas, cebolla crujiente y aroma de cítricos .....	9,75€
 Alcachofas confitadas a la plancha con virutas de Foie y Sal de Humo .....	9,00€
 Wok de Verduritas y Langostinos al aceite de anchoas .....	9,00€
 Wok de Verduritas y Pollo Hannout .....	9,00€
Huevos Rotos con Jamón D.O. Teruel.....	7,00€
 Arroz Caldoso de Trigueros y Pulpo con pimentón de Vera tostado.....	9,50€
 Arroz Cremoso de Boletus con lascas de Foie.....	8,00€

## Seguimos

 Navajas Frescas al limón .....	12,00€
 Cazuela de Mejillones de Roca en salsa Arrabiatta y Albahaca.....	8,00€
Cazuela de Almejas Marinera .....	11,00€
 Langostinos asados con Soja (6 uds.) .....	8,00€
Tallarines de Calamar en fritura con all i oli de tinta.....	6,00€
 Chipirones rellenos de Jabugo en caldo de setas .....	9,50€
 Caracoles estofados a la Motañesa.....	8,50€
 Taco de Entrecotte de Ternera con Crema de Trufa Blanca .....	8,00€
 Presa Ibérica asada y fileteada al Pedro Ximénez .....	8,00€
Cochifrito a la Miel de Romero .....	10,00€
 Solomillo de Ternera en Dados salteados al Málaga Virgen .....	12,00€

## Nuestras propuestas

Ensalada de tomate y ventresca de atún.....	12,50€
Tartar de ternera .....	18,00€
Lomo ibérico de bellota .....	16,00€
Chorizo ibérico de bellota .....	12,00€
Tabla de queso curado de oveja de Cuenca.....	8,00€
Patita de pulpo con patata a la gallega .....	16,00€
Solomillo de ternera con medallón de foie fresco .....	18,00€
Media paletilla de Ternasco de Aragón confitada y asada en su jugo .....	14,00€

## Acabamos

Coulant de Chocolate con Crema de Mango .....	4,00€
Pastel de Quesos y Chocolate blanco con Toffe de Frambuesa .....	4,50€
Lionesas de Nata .....	4,50€
Pastel de Vainilla Crujiente .....	4,50€
Macarons y Trufas.....	5,00€

## Vinos

### Tintos

Viñas del Vero, Somontano .....	8,30€
De Alma, Somontano .....	8,30€
Olvena Joven, Somontano.....	8,30€
Viñas del Vero Syrah, Somontano .....	10,00€
Borsao Selección, Campo de Borja .....	8,30€
Ramón Bilbao, Rioja Crianza .....	12,50€
Rioja Bordon, Rioja Crianza.....	12,50€
Dinastía Vivanco, Rioja Crianza.....	14,00€
Beronia, Rioja Crianza .....	11,00€

### Rosados

Viñas del Vero Pinot Noir, Somontano .....	7,00€
Viñas del Vero, Somontano .....	8,30€
Alquézar, Somontano .....	11,00€
Sarria, Rioja .....	9,00€
Homenaje, Navarra .....	9,00€
Lambrusco .....	7,00€

### Blancos

Viñas de Vero, Somontano .....	8,30€
Viñas del Vero Chardonnay, Somontano...	9,30€
Gewürztraminer, Somontano .....	14,00€
Viña del Sopié, Rueda 100 % Verdejo .....	8,30€
Anna de Codorniu .....	14,00€
Llopert Reserva Brut Nature.....	17,00€
Txacolí.....	6,00€
Sidra Natural .....	6,00€

