

Nuestra propuesta puede cambiar con frecuencia en función de la temporada y del producto de mejor calidad que encontramos diariamente. Por eso a continuación le mostramos un ejemplo que puede coincidir o no con el de hoy



NUESTRA CARTA DE VERANO

Para el centro

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y tomate **25**

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate **18**

Carpaccio de gambas, pimienta rosa, grosellas y cítricos **18**

Langostinos a la plancha con mayonesa y sus huevas (6 unidades) **22**

Salmón curado con eneldo, cremoso de yogur especiado, emulsión de perejil y huevas de tobikko **14**

Entrantes

Vieiras, aguachile de manzana verde, mousse de aguacate y pepino encurtido **16**

Berenjena y gamba roja sobre bearnesa con hinojo, parmesano y perlas de limón **14**

Canelones vegetales y cigalas, láminas de champiñón, bechamel al cardamomo y zanahoria encurtida en casa **15**

Arroz negro meloso de chipirones con alioli de limón **15**

Principales

Pescado del día según mercado

Merluza en tempura con tapenade y pipirrana con brotes de borraja y, emulsión de hierbas **18**

Abanico ibérico con salsa oriental, piña asada y cinco especias chinas **19**

Solomillo de ternera marinado acompañado de su jugo, mousse de foie y gel de maracuyá **25**

Postres

Frambuesas y frutos rojos, cremoso de albahaca y yogur **6**

Lima-limón, merengue seco y granizado de menta **6**

Chocolate y cerveza negra pera y regaliz **7**

En carta el precio de servicio y pan será de 1.5 euros

Disponibile de martes a domingo de 13:30 a 15:30 y de miércoles a sábados de 20:30 a 22:30



NUESTRO MENU DEGUSTACIÓN

Pan con aceite

Galleta de remolacha, queso azul, piñones y membrillo

**

Cuajada de foie, maíz y gel de maracuyá

Berenjena y gamba roja sobre bearnesa, hinojo, parmesano y perlas de limón

Sopa fría de Ajoblanco con boquerones en vinagre y fruto rojos

**

Trucha del Cinca, consomé de jamón ibérico y crujiente de mantequilla

Pierna de cordero a baja temperatura, lima, tomillo y reducción de su jugo

**

Pre-postre

Chocolate, pera y regaliz

**

Petits fours

35 euros

(IVA, ½ botella de agua por persona, y servicio de pan incluidos)

El menú degustación se sirve a mesa completa

Disponible en fines de semana desde el viernes noche



NUESTRO MENU HABITUAL

Aceitunas de Aragón

**

Entrante a elegir

Canelones vegetales, láminas de champiñón, bechamel al cardamomo y zanahoria encurtida en casa

Ensalada de pulpo, emulsión de tomate, mouse de aguacate y vinagreta de mango y albahaca

Gazpacho andaluz de tomate acompañado de pulpa de frutos rojos, piñones, y aceite de albahaca

Arroz negro meloso de chipirones con alioli de limón

**

Plato principal a elegir

Pescado del día según mercado

Merluza en tempura, tapenade y pipirrana

Entrecot de ternera, chimichurri de menta y perejil, parmentier y remolacha

Carrilleras de cerdo ibérico guisada con verduras, crema de zanahoria y haba tonka

**

Postre a elegir

Lima-limón, merengue seco y granizado de menta

Chocolate, plátano y café

“Milhojas” de yogur, miel y nueces

**

Petit four

23 euros IVA incluido

El menú incluye el agua, servicio de pan y ½ botella de vino por persona a elegir:

Blanco: Ramón Bilbao Verdejo o Tinto: Luis Cañas Joven

Disponible de martes a viernes a mediodía

MENUS DE GRUPO (sin reserva de local)

DISPONIBLES PARA GRUPOS DE MÁS DE 10 PERSONAS
Reservando con más de una semana de antelación

Dependiendo de la temporada y el día, podría requerirse un adelanto del dinero
Debido al COVID-19 no podremos asegurar las reservas para grupos grandes

MENÚ DEGUSTACIÓN

37 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA y SERVICIO DE PAN Y CAFE)

Pan y aceite

Aperitivo de Bienvenida

+

5 pases

(3 entrantes, un pescado, una carne)

+

2 postres

+

Petits fours

MENÚ INFORMAL

40 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN, BODEGA Y CAFÉ)

Pan y aceite

Aperitivo de Bienvenida

**

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico de cebo con pan de cristal y tomate

-Salmón curado en casa con eneldo, salsa de yogur especiada, emulsión de hierbas y huevas de tobiko

**

ENTRANTE INDIVIDUAL

- Canelones de setas, zanahoria encurtida y cardamomo

**

CARNE O PESCADO A ELEGIR

-Bacalao al pilpil, berberechos, hilos de guindilla y su torrezno

-Lomo bajo de ternera ajo con salsa de carne reducida, remolacha y cilindro de patata.

**

Postre de chocolate

**

Petits fours

MENÚ CLASICO

50 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN, BODEGA Y CAFÉ)

Pan y aceite

Aperitivo de Bienvenida

**

ENTRANTES AL CENTRO

-Croquetas de pato confitado y foie

-Jamón Ibérico de cebo acompañado de pan de cristal y tomate

-Langostinos, emulsión de gamba y huevas de trucha

**

ENTRANTE INDIVIDUAL

-Ensalada de pulpo, mousse de aguacate y vinagreta de mango y albahaca

**

CARNE O PESCADO A ELEGIR

- carrillera de Ibérico guisadas en su salsa, verduritas y haba tonka

-Merluza crujiente en tempura especial, tapenade y pipirrana

**

Lima limón, merengue seco y menta

**

Petits fours

MENÚ INFANTIL

23 EUROS IVA incluido

Pan y aceite

Croquetas caseras

+

Jamón ibérico de cebo con pan de cristal y tomate

+

CARNE O PESCADO DEL DIA CON PTATATAS

+

Postre de chocolate

+

MENUS DE GRUPO (CON RESERVA DE LOCAL)

Reservando con más de una semana de antelación y la confirmación del menú que tomarán
Adviértanos de las alergias e intolerancias, hábitos o gustos alimenticios para poder adaptarnos
Copa de cava tendrá un suplemento de 5€. Las copas se cobran a parte

Dependiendo de la temporada y el día, podría requerirse un adelanto del dinero
Cumplimiento obligatorio de las normas COVID:
Aforo reducido al 50% y uso de mascarillas y gel hidroalcoholico

MENÚ DEGUSTACIÓN

49 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA , SERVICIO DE PAN,
BODEGA, CAFÉ Y RESERVA LOCAL)

Pan y acetie

Aperitivo de Bienvenida

+

5 pases

(3 entrantes, un pescado, una
carne)

+

2 postres

+

Petits fours

MENÚ INFANTIL

25 EUROS IVA incluido

Pan y aceite

Croquetas caseras

+

Jamón ibérico de cebo con pan de
cristal y tomate

+

CARNE O PESCADO DEL DIA CON
PATATAS

+

Postre de chocolate

+

Petirs fours

MENÚ INFORMAL

42 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN,
BODEGA, CAFÉ Y RESERVA LOCAL)

Pan y aceite

Aperitivo de Bienvenida

**

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón ibérico de cebo con pan de
cristal y tomate

-Salmón curado en casa con eneldo,
salsa de yogur especiada, emulsión
de hierbas y huevas de tobiko

**

ENTRANTE INDIVIDUAL

- Canelones de setas, zanahoria
encurtida y cardamomo

**

CARNE O PESCADO A ELEGIR

-Bacalao al pilpil, berberechos, hilos
de guindilla y su torrezno

-Lomo bajo de ternera ajo con
salsa de carne reducida, remolacha
y cilindro de patata.

**

Postre de chocolate

**

Petits fours

MENÚ CLASICO

52 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN,
BODEGA, CAFÉ Y RESERVA LOCAL)

Pan y aceite

Aperitivo de Bienvenida

**

ENTRANTES AL CENTRO

-Croquetas de pato confitado y foie

-Jamón Ibérico de cebo
acompañado de pan de cristal y
tomate

-Langostinos, emulsión de gamba y
huevas de trucha

**

ENTRANTE INDIVIDUAL

-Ensalada de pulpo, mousse de
aguacate y vinagreta de mango y
albahaca

**

CARNE O PESCADO A ELEGIR

- carrillera de Ibérico guisadas en su
salsa, verduritas y haba tonka

-Merluza crujiente en tempura
especial, tapenade y pipirrana

**

Lima limón, merengue seco y menta

**

Petits fours