

## PARA COMENZAR

PAPAS CIERZO KM 0 con salsa de quesos aragoneses: Nube (Fonz) y Tanet (Fraga).....	<i>S/G/FC/V</i> .....	7.00€
NACHOS BREWING CO, triángulos de maíz crujientes, chili con carne de vacuno, pico de gallo, salsa de queso cheddar y jalapeños (Opción veggie con bocados especiados de Heura).....	<i>L/C/S/V</i> .....	14.00€
LA RUSA DE CIERZO, mezcla de patatas, huevo, zanahoria y encurtidos con mayonesa de kimchi y copos de katsuobushi.....	<i>P/S/CR/GS/H</i> .....	13.00€
MEJILLONES A LA CERVEZA, cocinados con Cierzo Weizen y aderezados con mantequilla de ajo y perejil.....	<i>M/FC</i> .....	9.50€
BEERBECUE RIBS, costillar de cerdo marinado en cerveza Cierzo, cocinado a baja temperatura 14 horas y lacado con nuestra salsa barbacoa casera ligeramente ahumado con guarnición de coleslaw.....	<i>G</i> .....	14.50€
GYOZAS DE VERDURAS, glaseadas con aceite de sésamo, soja y mayonesa de wasabi con mostaza verde (8 uds.).....	<i>V</i> .....	10.00€

## SÁNDWICHES

TERNASQUITA PIBIL, ternasco de Aragón marinado y cocinado con cítricos servido en dos tortillas de maíz a modo de tacos mexicanos con cebolla roja, cilantro y jalapeño picado.....	<i>L</i> .....	9.00€
PASTRAMI SANDWICH, de vacuno mayor y elaboración casera (curado en salmuera durante una semana y ahumado de forma artesanal en nuestro horno) con queso edam, pepino encurtido casero y mostaza antigua en pan de cristal y acompañado de patatas fritas.....	<i>L/MO/G/FC</i> .....	10.00€
BURGER FLAMINI, hamburguesa (200 g) de vacuno mayor, brioche de mantequilla, mantequilla casera de cenizas, picaña madurada, ibérico, hierbas ácidas, burratina y salsa trufurius, acompañada de patatas fritas.....		15.50€
BURGER VEGETARIANA, hamburguesa de Heura con tomate seco, rúcula, tapenade de aceituna negra, pepinillo, cebolla encurtida y queso cheddar, acompañada de patatas fritas.....	<i>V</i> .....	10.50€
BRISKET SANDWICH, corte de pecho de vacuno mayor con rúcula, tomate seco, cajún y mayonesa trufada, acompañado de patatas fritas.....		13.00€
AÚPA CARRILLERA, bao de carrillera ibérica al kalimotxo con salsa de pimientos verdes fritos y crujiente de jamón ibérico (2 uds.).....		9.00€
CODILLO HOT DOG, codillo de cerdo pulled en pan brioche con chucrut, cebolla encurtida, crujiente de torrezno y salsa de cerveza Cierzo.....		10.00€

## DEL MAR

THE KRAKEN, téntaculo de pulpo a la parrilla con emulsión de yuca, lima, cilantro y polvo de aceite virgen de Maella.....	<i>P/DA</i> .....	19.00€
---	-------------------	--------

## ESPECIALIDAD A LA PARRILA

TXULETA «BAZKALEKU» AL CORTE de vacuno mayor, madurada en cámara y acompañada de patatas fritas, tartufata y piparras.....		43.50€/Kg.
--	--	------------

## ALGO DULCE

TEXTURAS DE CHOCOLATE.....	<i>L/G/FC/V</i> .....	5.50€
TARTA DE QUESO cremosa con helado de frambuesa.....	<i>L/G/V</i> .....	5.50€

## MENÚ INFANTIL

Plato principal + Refresco + Helado.....	10€
--	-----

Menú disponible de martes a domingo.

Domingo: solo comida. Resto de la semana: comida y cena.

## **ENSALADA DEL MES**

**TXULETA «BAZKALEKU» DE 1,200 KG, AL CORTE, DE VACUNO MAYOR Y MADURADA EN CÁMARA**

**GUARNICIÓN DE PIMIENTOS ASADOS Y PATATAS**

**TARTA DE QUESO CREMOSA CON HELADO DE FRAMBUESA**

