

A la Carta

PARA PICAR...

1. Nuestras croquetas de Jamón Ibérico (6 unidades) **10 €**
2. Nuestras croquetas de calamar en su tinta (6 unidades) **10 €**
3. Empanadillas caseras rellenas de Txangurro (4 unidades) **10 €**
4. Tosta con salmorejo, anchoas y crema de huevo duro **8 €**
5. Provolone frito con tomate concasse y fresas **12 €**

PARA EMPEZAR...

1. Ensalada de escarola con granada al aroma de ajo **7 €**
2. Tomate Rosa con cebolla dulce y ventresca de atún **14 €**
3. Huevo pochado con sopa de foie, aceite de trufa y sal de olivas negras **10 €**
4. Ñoquis de calabaza caseros con setas de temporada y gambas **14 €**
5. Jamón Ibérico, pan tostado y tomate rallado **18 €**
6. Riñones de cabrito lechal fritos con cebolla **15 €**
7. Canelones caseros de pasta fresca rellenos de cabrito con salsa de boletus y crema de foie **16 €**
8. Ensalada de burrata con tomates confitados y pesto rojo **15 €**

DE LA LONJA...

1. Pulpo a la brasa con patatas de la bodega y tomate concasse al pimentón **20 €**
2. Lomo de bacalao a baja temperatura con hinojo salteado, jugo al azafrán y cerezas **16 €**
3. Corvina al horno con salteado de verduras al ajo y crema de pimientos **18 €**

DEL CAMPO...

1. Cochinillo en dos cocciones con estofado de tomate, apionabo y chorizo **22 €**
2. Lingote de carrillera de ternera con salsa de vino tinto y salteado de sus mollejas y setas **18 €**
3. Solomillo de vaca gallega a la parrilla con salsa aligot y crema de berenjena con miso **24 €**
4. Manitas de cerdo deshuesadas y rellenas de langostinos al ajillo **19 €**
5. Cabrito lechal asado con patatas al estilo "La Bodega de Chema" **23 €**

PARA ENDULZAR...

1. Tarta de queso y galleta **7 €**
2. Torrija de pan brioche con cremoso de gianduja **7 €**
3. Coulant de dulce de leche **7 €**
4. Mousse de chocolate blanco con crema de limón y esferificaciones con galletas **6 €**
5. Bolitas de melón al cava con helado de violetas **6 €**
6. Consulte nuestra variedad de sorbetes y helados **6 €**

Menú Especial 39€

Incluye tres entrantes, segundo a elegir, postre a elegir, bodega, agua y pan. Todos los días de la semana.

COMENZAMOS CON...

1. Pechuga de pollo de corral "El Romeral" en escabeche ligero con puré de higos y pipas garrapiñada
2. Huevo a baja temperatura con crema de foie y aceite de trufa

3. Arroz meloso El Brazal con chipirones y jamón sobre crema vizcaína

CONTINUAMOS ELIGIENDO ENTRE...

1. Picaña a la brasa con toques de miel y soja con patatas fritas acompañadas de tártara a la mostaza

2. Prensado de cabrito confitado con salsa de Ras el Hanout y albaricoques

3. Solomillo de vaca gallega a la brasa con pastel de cebolla y queso provolone

4. Nuestro cabrito lechal asado con patatas al estilo tradicional (Suplemento 3€)

5. Albóndigas de cefalópodos y gambas con ajo blanco y crema de pimientos asados

MOMENTO DULCE...

1. Brownie de chocolate con nueces y helado

2. Nuestra tarta de queso

3. Empanadillas rellenas de arroz con leche sobre cremas de canela

4. Diferentes Sorbetes (Consultar)

BODEGA...

1. Garnacha de Fuego (D.O. Calatayud)

2. Care. Garnacha Nativa (D.O. Cariñena)

3. Carabí (D.O. Campo de Borja)

4. Alodia Crianza. Garnacha, Cabernet y Syrah (D.O. Somontano)