

# Carta

Tabla de jamón DO Teruel – 14 €

Pataticas asadas con mojo de tomate seco de Caspe – 8 €

Tabla de quesos aragoneses – 13 €

Pincho de foie mi-cuit con cebolla dulce de Fuentes DO y cereza de Bolea – 5 €

Buñuelo de cierzo: bacalao, borraja y patata con espuma de borraja – 4 €

Mini salmorejo de tomate Rosa con sardina y helado de AOVE – 5 €

Ensalada de tomates con conejo escabechado, helado de tomillo y vinagreta de piñones – 13 €

Gyozas de ternasco de Aragón con calabaza y miel – 14 €

Carpaccio de presa Duroc con yogur, aceite de albahaca y maíz crujiente – 12 €

Cecina de buey con queso Pramulo y aceite trufado – 12 €

Alcachofitas fritas con crema de jamón de Teruel y corteza de cerdo – 10 €

Roll de brioche relleno de Pulled Pork picante con cebolla morada y yogur – 8 €

Pasta artesana de borraja, rellena de calabaza y shitake, con pesto aragonés – 12 €

Canelón de pollo al chilindrón con bechamel ligera de azafrán – 11 €

Arroz cremoso de boletus, longaniza de Graus y foie – 16 €

Arroz de borraja de la huerta Aragonesa y mejillones – 13 €

Bacalao con chirigol y alioli de aceituna empeltre del Bajo Aragón – 15 €

Tataki Baturro: carne de ternera del Pirineo macerada, tomate reducido al orégano y crema de borraja – 15 €

Steak Tartar. Solomillo de ternera cortado a cuchillo y helado de borraja – 21 €

Las pilaritas. Costillas de T.A. a la milanesa con patatas – 18 € Lingote de T.A. con salsa demi-glace de moscatel y trufa – 18 € Cilindro de carrillera de ternera asada a baja temperatura con patata trufada – 17 €

## LAMINERIAS

El adoquín: arroz con leche anisado – 6 €

Almendrón: bizcocho de almendra, helado de avellana y espuma de castaña con avellanas caramelizadas – 7 €

Nuestra torrija: pan brioche con helado de guirlache y peta zetas de chocolate – 7 €

Tarta de queso fluida con espuma de miel – 6 €

Sorbete de Melocotón D.O. Calanda con vino de misa y orejones – 5 €

La flor del desierto: masa frita con mouse de chocolates – 7 €