



*La vida no se ha hecho  
para comprenderla, sino  
para vivirla!*



## TAPAS

Flor de Aragón 2,90  
Corazón de alcachofa confitada con paleta  
ibérica y huevo de codorniz.

Brocheta La Maravilla 2,90  
Beicon queso, cangrejo y gamba, todo frito.

Surtido de setas con helado de foie 3,50  
Setas con boletus, helado de foie y paleta  
ibérica. Semifinalista en el concurso de tapas de  
Zaragoza 2021.

Crujiente de rabo de toro 3,20  
Crujiente relleno de estofado de rabo de toro  
con reducción de vino tinto Darium, cuidado que  
te cuerna.

## EXPLORA UN MUNDO DE SABORES

Takoyaki 13,90  
Bolitas rellenas con pulpo y Katsuobushi , Street  
Food Japones.

Smoke Cheese Burguer. 10,50  
Hamburguesa de ternera con queso cheddar y  
beicon ahumado casero en pan brioche y  
patatas fritas, al más puro estilo Americano.  
(Doble de carne y queso + 2,50 €)

Patatas Bravas 6,50  
Un clásico que no puedo faltar en ningún rincón  
de España, eso si recuerda que son bravas.

Nem Ram 6,50  
Rollito de papel de arroz con cerdo ibérico y  
verduras, Street Food Vietnamita.

Pan Bao relleno de calamar 8,30  
Pan Bao de tinta de chipirón relleno de calamar  
crujiente y ajolio, pan al vapor típico de todo  
Asia. (2 unidades)

Pan Bao relleno de longaniza 8,30  
Pan Bao de longaniza Aragonesa, pan al vapor  
típico de todo Asia. (2 unidades)



# VITA

TABERNA GASTRONOMICA

## VIVE MEDITERRANEAMENTE

Manhattan de croquetas 6,80  
Croquetas de Jamón ibérico y risotto de setas,  
acompañadas de crema de queso artesano el  
Radiquero, un manjar que se perfecciona en España.

Chips vegetales 7,90  
Verduras en tempura con reducción de módena y  
miel ecológica del bajo Martín.

Canelón y bechamel de boletus edulis 7,50  
Canelo de carne asada de cerdo con bechamel de  
boletus edulis, parmesano y reducción de vino  
tinto.

Timbal 11,90  
Timbal de calabacín y berenjena con salsa tomate y  
queso parmesano.

Risotto de setas a la parmesana 13,00  
Risotto de setas y boletus con parmesano y  
arroz carnaroli.

Flores de invierno 13,50  
Alcachofas con jamón ibérico, espárragos verdes, micuit  
de pato y reducción de endrinas.

Ensalada de aguacate 14,60  
Brotos tiernos, aguacate, paletilla bellota, helado  
de queso y frutos secos.

Tabla de quesos Radiquero 16,30  
Productos de la quesería artesana Radiquero del  
pirineo Aragonés.

Tabla de embutidos ibéricos de 16,20  
bellota  
Jamón, salchichón, chorizo ibérico de bellota y pan  
con aceite de oliva virgen extra.

Carpaccio de chuletón premium 17,20  
Finas laminas de chuletón madurado.



*La vida no se ha hecho  
para comprenderla, sino  
para vivirla!*



*La vida no se ha hecho  
para comprenderla, sino  
para vivirla !*



## CARNES

- |                                                                                                                    |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Medallones de cerdo con PX                                                                                         | 16,20                                                                               |
| Medallones de solomillo de cerdo con queso suave y salsa de Pedro Ximénez.                                         |                                                                                     |
| Solomillo de cerdo almendrado                                                                                      | 16,20                                                                               |
| Solomillo de cerdo con salsa de almendras y migas de parmesano.                                                    |                                                                                     |
| Entrecot de vaca a la piedra                                                                                       | 22,60                                                                               |
| Entrecot de vaca gorda con patatas y pimientos.                                                                    |  |
| Txuletón de vaca vieja y gorda                                                                                     | 61,00                                                                               |
| Txuletón de vaca vieja y gorda Txogitxu de 1 Kg a la piedra acompañado de chips vegetales. BAJO PEDIDO EN RESERVA. |  |

## PESCADOS

- |                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Chipirones en tres salsas                                           | 16,20 |
| Chipirones con salsa verde, tinta de chipirón y salsa cebolla.      |       |
| Solomillo de atún yellowfin.                                        | 16,20 |
| Solomillo de atún yellowfin marinado con cebolla y katsuobushi.     |       |
| Tataki de atún yellowfin.                                           | 16,50 |
| Tataki de atún yellowfin con sésamo, katsuobushi y mayonesa nipona. |       |

## POSTRES

- |                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tarta de queso                                                                                | 7,00 |
| Tarta de queso artesana con culis de frutos rojos casero y helado.                            |      |
| Coulant de chocolate                                                                          | 6,00 |
| Relleno de chocolate caliente con helado de frutos del bosque.                                |      |
| Trufas de chocolate Tainori y Belga                                                           | 3,00 |
| Trufa de chocolate Tainori, originario de la Republica Dominicana y trufa de chocolate Belga. |      |
| Helado o tarta de la casa                                                                     | 5,00 |
| Copa de helado o tarta, consultar sabores al personal.                                        |      |



# Vinos



**Care sobre lias, Cariñena,  
garnacha y syrah**



**Zismero, Campo de  
Borja, garnacha**



**Danium Crianza,  
Somontano, Merlot y  
Cabernet Sauvignon**



**Ebeia, Ribera de Duero  
Bodagas Portia**



**El chiquer, Ribera del Jiloca,  
Garnacha.**



**Tempore Generación 76,  
Bajo Aragón, Tempranillo**



**Rectoral de amandi,  
Ribera Sacra, mencia**



**12 lunas, Somontano,  
Varietales**



**Finca Resalso, Ribera de  
Duero, Emilio Moro**



**Loriñon Crianza, Rioja,  
tempranillo, garnacha,  
graciano**



**Murmuron, Rioja,  
fermentación carbónica**



**Alquez, Calatayud,  
Garnachas viejas**



**Val de horna, Ribera del  
Jiloca, Garnachas viejas,  
producción limitada**



**Tres picos, Campo de  
Borja, garnacha**



**Muga Crianza, Rioja,  
Tempranillo, Garnacha  
tinta, Mazuelo y Graciano**



**XR de Marqués de Riscal,  
Tempranillo, Graciano,  
Alava**



**Pago de capellanes  
Crianza, tempranillo,  
Ribera del duero**



13 €



2,30 €

**Adra, Rueda,  
Verdejo**



17 €



3,00 €

**Sommos Varietales,  
Somontano**



13 €



2,30 €

**Care sobre Lías,  
Cariñena, Chardonnay**



18 €

**Viñas del Vero,  
gewürztraminer Somontano**



16 €

**Miedes, Calatayud,  
Baltasar Gracián,  
frizzante**



16 €

**Villarica, Rioja,  
chardonay y viura,  
fermentación ovum**





**Marieta, Galicia,  
Martin codax, Albariño**



**Oluar do sil, Valdeorras,  
Pago Capellanes, Godello**



**Libre y salvaje, cariñena,  
Garnacha blanca**



**Terrae, Bajo Aragón,  
garnacha**



**Care, Cariñena,  
tempranillo, cabernet y  
merlot**



**Murviedro, Raquena,  
Brut Organic**

# Vinos Internacionales



**Morande Pionero,  
Carménère, Chile**



**Golden Kaan, pinotage,  
Sudáfrica**



**R&B cabernet sauvignon,  
California, EEUU**



**Reserve Malbec,  
Argentina, malbec**



18 €

**Loureiro, vino verde,  
Portugal**



25 €

**Etna, DOC Sicilia Italia,  
Caricante**



15 €

**Les jardins de la reine,  
Anjou, Francia**



7€

**Freixenet Prosecco 20cl,  
Italia**



59€

**Taittinger 75cl, Francia,  
champagne**



30€

**Taittinger 37cl, Francia,  
champagne**