



# DE LIRIO

®

ARTE SIN REGLAS

# DELIRIO

ARTE SIN REGLAS

## ENTRANTES

### LA PALETA 13,5€

4 pincelitos de foie rebizados en frambuesa, petazetas de limón, totopos verdes y maíz súper crujiente acompañados de sus óleos comestibles de pera, frambuesa y melocotón. Tostitas de acompañamiento.

### IL PICOLETTO 8€ (2 uds)

#### Unidad extra 4€

Os presentamos una versión muy especial de una tapa tan nuestra como es el guardia civil. Recomendación de tomar con nuestro vermouth.

### CABALLETE EMPECINADO 14,5€

Carpaccio de solomillo de vacuno aragonés emplatado en horizontal. Echarle imaginación, se llama caballete...

### TABURETE DE ENSALADILLA 8,5€

Colorida ensaladilla con ventresca de atún, y huevo campero, regada con salsa de piparra y mayonesa de remolacha, acompañado blinis crujientes.

## CUADERNO ITALIANO FRÍO

### ENSALADA GOYESCA 12,5€

Pecera de burrata con tomate de Barbastro, con pesto falso de pipas de girasol y flores acompañado rúcula que buscan llevarnos a los campos de Fuentetodos.

### TABLA DE CLÁSICOS 13,5€

Surtido de queso gorgonzola, crema de queso especiada con hierbas de la toscana, embutidos y curados de la vieja Italia, amapola, nueces y panecillos.

### CABEZÓN 12,5€

Corazón de Burrata, mortadela siciliana DOP, impasto frito y stracciatella de mozzarella y pistacho.

### PROVOLONE 11,5€

Base de ragú y provolone al gratén. Con picatostes caseros de nuestra masa casera frita espolvoreados con orégano.

## BOCETOS Y RACIONES

### FLORES DE ALCACHOFAS FRITAS 12,5€

Acompañadas de láminas de jamón de pato, huevos campero fritos y virutas de mousse de foie con polvo de maíz.

### PAPAS DELIRIO 7,5€

Crujientes, con mayonesa de Azafrán del Jiloca y brava de chiles y tomate seco de Caspe.

### ZAMBURIÑAS 8€ (2 uds)

Asadas a la piedra, espolvoreadas con polvo de morro de cerdo de Teruel al gratén y un delicado velo de tocino blanco a la llama.

### NUESTRO JOYERO 8,5€

Croquetas crujientes y sus detalles elitistas, ración de 4 unidades (dos de pollo con caramelo y dos de ternasco D.O. al chillindrón).

**Ración de pan 1,50€**

## CUCCHARAS, BROCHAZOS Y LITOGRAFÍAS

Este apartado está destinado al disfrute compartido de nuestras obras. El artista necesita tiempo y el espectáculo está garantizado. Arroz de Aragón Brazal de calidad diferenciada y pastas frescas artesanales.

### **RISOTTO 26€**

*Ración para 2 personas*

De boletus y ajo negro, mantecado en una rueda de queso Pecorino acabado con crujiente de parmesano y aroma de trufa.

### **FIDEUÁ 13€/ración**

*Mínimo 2 raciones*

Tostada de Longaniza de Graus, Bimi asado y ajonesa de Azafrán del Jiloca.

### **CANELON 14,5€**

De rabo de toro con salsa de foie.

### **ARROZ 25€**

*Ración para 2 personas*

Meloso de mariscos y cangrejo blando en tempura.

## OBRAS MAESTRAS DE TIERRA Y MAR

### **GRABADO TAURINO 19€**

Hueso de vacuno y su tuétano con trompetillas negras, láminas de entrecot madurado a la parrilla y salsa española.

### **MAGRET DE PATO 18€**

Asado con chutney de mango y crema de boniato.

### **LINGOTE DE PORCHETTA**

#### **TOSTADA 18€**

Demiglace de cochinillo al moscatel, con una elaboración de más de 4 horas.

### **FALDA DE TERNASCO 16,5€**

De Aragón IGP (Indicación Geográfica Protegida) confitada y lacada en BBQ de Bloody Mary.

*Sugerencia del chef*

### **ESTURIÓN DEL CINCA 21,5€**

A baja temperatura con chimichurri de cítricos con trigo sarraceno salteado.

*Suplemento 5 g de auténtico caviar aragonés (15€)*

### **MEDIO PULPO 20,5€**

A la parrilla con escamas de sal negra, tubérculos y chile.

## PIZZETAS DE AUTOR

### **PICHAÑA ULTRAMADURADA 18€**

### **SPECK AHUMADO 17€**

### **BERENJENAS ASADAS 16€**

## LAMINERÍAS

### **TARTA DE QUESO 7€**

### **LIENZO DE TIRAMISÚ DECONSTRUIDO 7€**

### **MOUSSE DE CREME FRESH Y LÁMINAS DE MELOCOTÓN DE CALANDA DOP AL VINO 7€**

## CERVEZAS

Alhambra Lager (copa) 2,8€  
Jarra 4,2€  
Alhambra Reserva 1925 3€  
Alhambra Radler 2,8€  
Mahou 0,0 Tostada 2,8€  
Mahou Sin Gluten 2,9€

Sangria Lolea 13€

## REFRESCOS

Agua 2€  
Agua con gas 2,5€  
Coca Cola / Coca cola 0 2,6€  
Nestea 2,6€  
Aquarius limon 2,6€  
Fanta N/Fanta L 2,6€  
Sprite 2,6€  
Zumos 1,8€

## CAFÉ E INFUSIONES

Solo / Cortado 1,8€  
Con leche 1,9€  
Carajillo 2,9€  
Manzanilla/Poleo/Té 1,8€

## VERMUTS

Petroni Rojo 3,5€  
Petroni Blanco 3,5€  
Petroni Bitter 3,5€

## CÓCTELES 8€

Daiquiri	Melón Birabola
Margarita	Piña colada
Mojito	Cosmopolitan
Caipiroska	Zebra coja
Caipirinha	

## DESTILADOS

### VODKA

Absolut (Suecia) 7€  
Moscoscaya (Rusia) 7€

### GINEBRA

Seagrams 0.0 (EEUU) 7€  
Malfy Original (Italia) 9€  
Malfy Limone (Italia) 9€  
Beefeater (Inglaterra) 7€  
Beefeater light (Inglaterra) 7€  
Beefeater Pink (Inglaterra) 7€  
Nordes (España) 9€

### RON

Barcelo Añejo (República  
Havana 7 (Cuba) 9€  
Dominicana) 7€  
Santa Teresa (Venezuela) 7€

### WHISKY

Ballantines light (Escocia) 7€  
Ballantines 10 (Escocia) 8€  
Jameson (Irlanda) 7€  
Chivas Mizunara (Escocia) 9€

**BEEFEATER** LONDON *Ballantine's* **Seagram's**

### LICORES

Pacharan Baines (España) 4,5€  
Tequila Olmeca (México) 4,5€  
Cremosa light (España) 4,5€  
Ruavieja Hierbas, Crema,  
Baileys (Irlanda) 4,5€

Descubre el resto de nuestros restaurantes:

GRUPO  
LAMINERO



RESTAURANTE  
Sr. CACHOPO

Bira Bola **MOLVERO**



# DEL LIR IO

®

ARTE SIN REGLAS

# DETRIO

ARTE SIN REGLAS

## NUESTROS VINOS

### TINTOS

#### DE ARAGÓN

Care carifeña nativa	2,60€	16€
Ugabella (Garnacha silvestre)	2,80€	17€
Langa Classic (Garnacha Centenaria)	-	18€
Prado Fusión (Syrah & Garnacha)	-	18€
La Miranda Secastilla (Garnacha)	-	18€
Viñas del Vero violeta (Syrah)	-	19€

#### RIBERA DEL DUERO

Tarsus Crianza (Tinta del país)	-	23€
Finca Resalso de Emilio Moro (100% Tempranillo)	3€	18€

### BLANCOS

Ugabella (Garnacha Blanca)	-	17€
Muga Viura (Garnacha blanca & Malvasía)	-	22€
Alcorta (Verdejo)	2,60€	16€
Pepe Mendoza casa agrícola (Moscatel, Merseguera & Macabeo)	-	19€
Polvorete (Godello)	-	18€
Jacobs Creek (Chardonnay)	-	18€
Viñas del Vero (Gewürztraminer)	-	20€

### RIOJA

Campillo Crianza (100% Tempranillo)	-	23€
Azpilcueta Crianza (Tempranillo, Graciano & Mazuelo)	2,80€	17€
Marqués de Vargas Reserva 2017 (Tempranillo)	-	28€

### ALICANTE

Pepe Mendoza casa agrícola (Monastrell, Giro & Alicante Gouchet)	-	19€
--	---	-----

### ROSADOS

Viñas del vero (100% Pinot noir)	2,60€	16€
-------------------------------------	-------	-----

### ESPUMOSOS

Cava Reyes de Aragón	-	18€
----------------------	---	-----

Descubre el resto de nuestros restaurantes:

GRUPO  
LAMINERO



RESTAURANTE  
Sr. CACHOPO

Bira Bola  
MOLVERVE