

La Cocina de Producto

Entrantes

Trucha Pyrenea - Salsa Nikkei - Uva tinta - Crema de Maíz dulce 16.00€

Tataki de Atún Rojo - Ajoblanco de Manzana - Sambaizu 21.50€

Terrina de Foie casera - Higos - Lácteos 19.00€

Steak Tartar de Ternera La Finca - Encurtidos - Yema curada 19.50€

Huevo de Corral 64o - Guiso de Setas - Crema de Puerros asados 12.00€

Huevo de Corral 64o - Velouté de Sardina ahumada - Trinxat 10.50€

Canelones de Pintada - Trompeta Negra - Salsa de Boletus 16.50€

Pulpo asado a la parrilla - Salsa al Vino blanco - Emulsión de Pimentón 21.50

Tortilla vaga - Guiso de Gambas - Salsa Thai - Piparras ahumadas 16.50€

Caracoles a la Antigua con Alioli 16.00€

Pescados

Corvina a la Parrilla - Salsa Clam Chowder de Almejas - Hinojo encurtido 19.50€

Carnes

Solomillo de Vaca a la Parrilla - Gnoquis a la Carbonara trufada Cebollitas glaseadas

Lingote de Paletilla de Ternasco de Aragón a baja temperatura - Hummus de Zanahorias asadas - Yogur especiado

Carrillera de Ternera estofada - Crema anisados - Vinagreta avellana

Jarrete de Ternasco de Aragón al estilo Casa Pedro (desde 1950)

Postres

Nuestra Tarta de Queso - Frambuesa

Torrija caramelizada de Brioche - Crema de Lotus - Helado Yogur

JAPÓN 2023 ``Namelaka de Té Verde - Cremoso de Chocolate 54% - Gel cítrico´

Crema Pasión y Albaricoque - Helado Frambuesa y Violeta - Frutos rojos

Tarta de Manzana - Crema pastelera - Helado de Vainilla

Complementos

Servicio de Pan

Bacalao asado - Curry Massaman de Borrajas - Mazorquita

22.00€

Pan sin Gluten

Pescado del día

s/m