

CARTA

ENTRANTES

- Crema de calabaza amarilla con picatostes
- Barqueta de tomate rellena de pimiento de piquillo asado, boquerón marinado con mahonesa de tomate y aceite de pimiento y olivas negras (3 unidades)
 - Cebolletas confitadas al chardonnay (4 piezas)
 - Pochas de Tudela con guindilla joven en vinagre
- Pencas de acelga rellenas de jamón ibérico y velouté de hongos con salsa holandesa en pomada (3 unidades)
 - Duquesa de patata a la importancia en salsa verde con borraja y quinoa roja crujiente
 - Ravioli de pasta oriental relleno de puerro y gamba en salsa de cava (3 unidades)
 - Alcachofas guisadas con jamón confitado
 - Alcachofas fritas con foie fresco a la plancha
 - Menestra de verduras de temporada
 - Pimientos de cristal asados a la leña con velo de papada ibérica y huevo frito (200 gramos)
- Canelón de pasta fresca relleno de longaniza de Graus con salsa de foie y tartufata (2 unidades)

PESCADOS

- Albóndigas de merluza en salsa verde (4 unidades)
 - Kokotxas de merluza al pil-pil
 - Rodaballo con su guarnición
- Pochas de Tudela con Kokotxas de bacalao al pil-pil
- Bacalao a la romana con pimientos del Cristal
- Tataki de atún yellowfin con mahonesa de mostaza y soja

CARNES

- Albóndigas crujientes de venado y cerdo ibérico sobre fondo de parmentier (4 unidades)
Costillar de ternera a baja temperatura
- Paletilla de cordero lechal asada 12 horas a baja temperatura (D.O.ARAGÓN)
 - Solomillo de ternera a la plancha
-y/o salsa holandesa
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa Perigourdine (salsa de trufa)

POSTRES

- Torrija de vainilla bourbon con helado de vainilla de Madagascar
 - Tarta de manzana sobre fondo de hojaldre caramelizado
 - Crujientes de chocolate con helado de mango (3 unidades)
- Tarta de queso suave sobre crumble de almendras con confitura de frambuesa
 - Helado vainilla y chocolate
- Sorbete de Melocotón de calenda al vino tinto (típico de Aragón)

*Tenemos a su disposición una carta con el listado de los componentes alérgenos