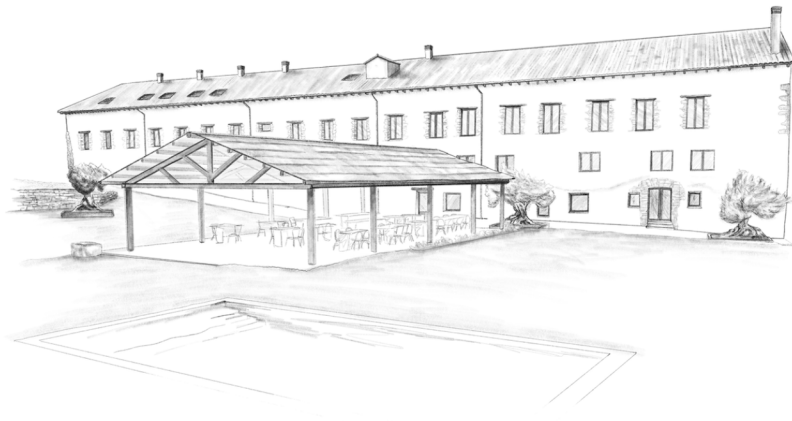


BIENVENIDO / A A SOMIAR

propuesta gastronómica primavera/verano 2024



“EL INGREDIENTE PRINCIPAL EN NUESTROS TRES MENÚS DEGUSTACIÓN ES EL CARÍÑO. ENCONTRARÁS SABORES TRADICIONALES. PRODUCTO DE TEMPORADA Y CERCANÍA.”

Chef Dario Arrufat

Los menús no incluyen bebida ni servicio de pan y agua

Especifique si tiene intolerancias y/o alergias

Menús combinables "La Caixa" y "La Picoso"

MENÚ LA CAIXA

100% basado en plantas, 100% sabor tradicional

ANTOJO DEL CHEF

Darío os preparará un aperitivo utilizando alimentos de temporada y cercanía

ENTRANTES

Crema de pepino con topping vegetal

  Carpaccio de remolacha con crema de mostaza

 Raviolis con verduras de temporada

PRINCIPALES

   Berenjena con crema de vino blanco y fesol de Beceite

 Hot dog crunchy con pan brioche

BOCADO DULCE

   Carrot Cake

MENÚ LA PICOSA

un recorrido de ascenso a través del paladar

ANTOJO DEL CHEF

Darío os preparará un aperitivo utilizando alimentos de temporada y cercanía

ENTRANTES

Crema de pepino con crujiente de jamón

Esqueixada de bacalao y pulpo con olivada de Empeltre  



Risotto de longaniza y queso de cabra 

PRINCIPALES

Trucha con reducción de garnacha blanca y fesol de Beceite   

Secreto ibérico, vegetales, garnacha y miel 

BOCADO DULCE

Ti-ra-mi-sú  

(2 P) MENÚ PERIGANÓL

saborea el producto de calidad y cercanía

ANTOJO DEL CHEF

Darío os preparará un aperitivo utilizando alimentos de temporada y cercanía

ENTRANTES

-    Nuestras croquetas de jamón, pulpo y escalivada
-     Carpaccio de remolacha con crema de anchoas

PRINCIPAL A ELEGIR

Chuleta de vaca vieja (+/- 1kg)

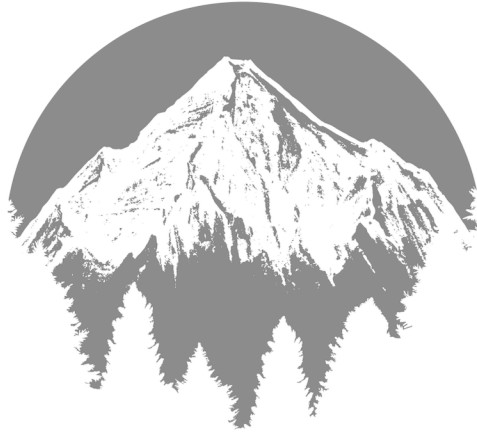
 Rodaballo

BOCADO DULCE

   El cítrico

GRACIAS POR ELEGIRNOS

queremos despertar todos tus sentidos



☺☺ TRES MONTAÑAS. TRES MENÚS:
EL MATARRAÑA NOS DA TANTO QUE EN
SOMIAR QUEREMOS HOMENAJEARLO.
CADA MENÚ ES UN CAMINO DE
CONOCIMIENTO, ESFUERZO Y TÉCNICA EN
EQUIPO. LLEGAR A LA CIMA ES CONTEMPLAR
COMO PERSONAS DE TODAS PARTES SE
SIENTAN EN NUESTRO RESTAURANTE
DISPUESTAS A VIVIR UNA EXPERIENCIA ÚNICA. ☺☺

Valle y Jordi

CARTA









ENTRANTES

Ensalada de la huerta	12€
Crema de pepino con crujiente de jamón	10€
Endivias brasas con salsa de nueces 🥜	11€
Tataki de trucha 🍷🐟🌿	20€
Pulpo con espuma de patata trufada y kimchi 🍷🌿	12€
Carpaccio de cecina de vaca vieja	21€
Esqueixada de bacalao y pulpo 🌿🐟	16€
Plato jamón DO Teruel	15€
Surtido de quesos KM0 🍷	18€


OPCIONES PLANT BASED

Canelón de verduras y bechamel Trufada 🌿🌿	18€
Fricandó de carne vegetal con setas 🌿🌿🌿	24€
Raviolis con verduras de temporada 🌿	14€
Hot dog crunchy con pan brioche (2u) 🌿	16€
































PESCADO

Pescado de lonja brasa con salsa de pisto 	28€
Rodaballo (2p) 	68€
Bacalao confitado 	21€
Corvina brasa con verduras de temporada 	20€
Suquet de rape con almejas    	25€

CARNE

Solomillo de vaca vieja y gorda	26€
Chuletón madurado de vaca vieja (2p)	70€
Chuletón madurado lomo bajo (500gr)	40€
Tomahawk madurado de buey (1,5 kg/2p) <small>bajo pedido</small>	98€
Costilla de Vaca a Baja Temperatura	20€
Secreto ibérico, vegetales, garnacha y miel 	19€

POSTRES

Bizcocho de naranja, crema de queso y miel	  	8€
Choco fabrik	  	8€
Tarta de queso con mermelada casera	  	9€
Coulant de pistacho	  	9€
Red velvet	  	9€
Ti-ra-mi-sú	 	8€
Carrot cake	  	8€
Degustación de quesos		15€
Helado de chocolate	 	5€
Helado de vainilla	 	5€
Helado de fresa	 	5€
Helado de Té de roca	 	5€
Helado de mojito	 	5€