

# Origen

1952

## Recetas de una vida, recetas de Origen 1952

### Entrantes

|   |     |
|---|-----|
| Ensalada de pato, jugo de higos confitados y micuit de foie gras.                                       | 20€ |
| Ensalada de boquerón marinado sobre fondo de tomate, aceite de oliva negra y pimiento rojo emulsionado. | 19€ |
| Ensaladilla rusa.   | 15€ |
| Canelones de pasta fresca rellenos de longaniza de Graus con salsa de foie y tartufata.                 | 18€ |
| Patata asada, rellena de crema de patata, yema de huevo con papada ibérica adobada.                     | 17€ |
| Arroz meloso de alcachofas con gambas   | 24€ |
| Croquetas de Jamón Ibérico (4unidades)  | 12€ |

### Las verduras Nuestro Origen

|   |     |
|---|-----|
| Alcachofas fritas con foie.   | 19€ |
| Duquesa de patata a la importancia en salsa verde con borrajas y quinoa roja crujiente. | 18€ |

Penca de acelga rellena de jamón ibérico, velouté de hongos y salsa holandesa gratinada.  
4 piezas. 35 años con nosotros. 19€

Pimientos del Cristal asados a la leña con huevo frito 20€

## Wok

Wok asiático salteado con verduras y pollo marinado y frito. 19€

Pad thai de salmón y gambas 21€

## Nuestros Escabechados

Pollo al Coquelet (temperatura ambiente) 18€

Perdiz (temperatura ambiente) 26€

## Carnes y pescados

Steak tartar con patatas chips (caseras) y huevo frito. 25€

Albóndigas de toro con parmentier y salsa de vino tinto.  
(4 piezas) 20€

Carrillera de Ternera cilindrada y prensada con salsa de su demi-glacé y parmentier. 20€

### ◆ Carnes a la brasa:

Pluma ibérica con patata baby, piquillo asado con salsa de pimientos. 22€

Tataki de solomillo de bellota 100%. macerado con boniato a la brava. 21€

Solomillo de ternera con patatitas pequeñas asadas. 26€

## ◆ Pescados:

|  |     |
|--|-----|
| Lomitos de bacalao rebozados sobre cama de pisto.                            | 23€ |
| Albóndigas de merluza en salsa verde.<br>(4 piezas)                          | 20€ |
| Buñuelos de bacalao con mahonesa de tomate y ali oli. (4 piezas)             | 19€ |
| Tataki yellow fish con alga wakame y mahonesa de soja, sriracha y de wasabi. | 20€ |
| Tiradito de salmón planchado por un lado, con tártara a nuestro estilo.      | 20€ |
| Pochas con Kokotxas de bacalao al pil pil.                                   | 24€ |
| Corvina con puré de patata a la antigua y espaguetis de calabacín salteados  | 20€ |

## Los Postres del Origen

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Tarta de chocolate.          | 7€    |
| Tarta de queso fluida.       | 7€    |
| Nuestra Torrija de siempre.  | 7€    |
| Natillas de huevo espumosas. | 6€    |
| Pan                          | 1,70€ |

## Vinos:

Albariño: Origen 1952 \_ 19€

## Garnacha: Origen 1952\_20€

### ◆ Cariñena:

Terrai OVG vendimia seleccionada 19€

Particular jóven 20€

### ◆ Moncayo

La aparecida 20€

### ◆ Calatayud:

Langa classic garnacha centenaria 20€

Baltasar Gracian 24€

La manga del brujo 24€

### ◆ Campo de Borja:

Pagos del Moncayo Syrah 26€

Prados Privee ed. limitada 32€

### ◆ Somontano:

Secastilla 33€

### ◆ Ribera del Duero:

Emilio Moro 28€

Condado de Haza 26€

Hito de cepa 2 24€

Cuando el río suena 20€

## ◆ Rioja:

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Muga crianza        | 26€ |
| Marqués de Arienzo  | 21€ |
| Viña Real           | 21€ |
| Marqués de Murrieta | 26€ |

## ◆ Rosados:

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Viñas del Vero    | 20€ |
| Gran Feudo Rosado | 22€ |

## ◆ Blancos:

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Carraviñas verdejo (Rueda)     | 22€ |
| Viñas del Vero Gewurztraminer  | 24€ |
| Viñas del Vero Chardonay       | 21€ |
| Mara Godello (M. Codax)        | 21€ |
| Jose Pariente                  | 23€ |
| Palacio de Bornos              | 20€ |
| Moscato D'Asti Alice Bel Colle | 20€ |
| Anayón-Chardonnay              | 24€ |

## ◆ Cavas:

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Vilarnau Brut Nature | 26€ |
| Santo Cristo         | 25€ |

## ◆ Champagnes:

|                  |     |
|------------------|-----|
| Tattinger blanco | 65€ |
|------------------|-----|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Tattinger rosado        | 70€ |
| Moët & Chandon          | 61€ |
| Viuda de Clicquot       | 65€ |
| Bollinger Rose          | 85€ |
| Bollinger special cuvee | 70€ |

