

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-glace 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. (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€

