

MENU

APERITIVO

Olivas de Aragón & secallona de Graus
Escalopa de foie fresco (Supl. 3,50€/ud)
Anchoas del Cantábrico 8 uds. (Supl. 8,00€)

PRIMEROS

Ensalada de codorniz escabechada con habitas, tomate seco y su propia vinagreta
Garbanzos con chipirones en dos texturas y piparras
Arroz cremoso del Somontano de chili de ternera y emulsión de kimchee
Pulpo braseado con patata mortero y pimentón de la Vera (Supl. 12,00€)
Carpaccio de Ternera Angus, aceite de trufa de Graus, lascas de parmesano y almendras tostadas (Supl. 5,50€)
Alcachofas de temporada crujientes y sofrito ibérico (Supl. 4,50€)

SEGUNDOS

Atún a la plancha con pico de gallo y salsa de soja y mostaza
Entrecote de Ternera del Pirineo, patata gajo especiada y pimientos de Padrón
Carrillera de Ternera con reducción de Cabernet Sauvignon, patata rota y chips
Rodaballo al orio de shitakes y ajetes (Supl. 11,00€)
Paletilla de Ternasco de Aragón con patatas panaderas (Supl. 8,60€)
Paletilla de Cabrito con patatas panaderas (Supl. 16,00€)
Chuletón de vaca madurada 35 días (medio kg) con patata gajo especiada y pimientos de Padrón (Supl. 16,00€)

POSTRES

Trenza de Almudevar con crema de praliné
Brownie de chocolate y crema de vainilla & canela
Sorbete de mango y Gewürztraminer

BODEGA A ELEGIR

Sommos Chardonnay
Sommos Roble
Sommos Rosé

COMPLEMENTOS

Aguas minerales
Pan artesano

26€
IVA Incluido