

Si desea cenar en el hotel, reserve su mesa antes de las 16 horas
Si vous voulez dîner à l' hôtel, réservez votre table avant 16 pm .
If you want to have dinner at the hotel, reserve your table before 16pm .

Pide lo que te apetezca, comparte lo que quieras.

Borrajá sobre puré de patata trufado, hongos y huevo poché.

Légumes d'Aragón "Borrajá", sur lit de purée de pomme de terre truffées, cèpes et oeuf poché
Borage on a purée of truffled potato, with mushrooms and a poached egg

12€

Ensalada de trucha ahumada del Pirineo , mango y aguacate.

Salade de truite fumée , avocat et mangue.
Smoked trout salad, avocado and mango .

13€

Moussaka de verduras con crujiente de panceta ibérica ahumada

Moussaka de légumes et croquant de joue de porc
Vegetable moussaka with crispy pig's dewalp

13,50€

Crema de calabaza y ravioli de calabacín relleno de queso.

Crème de potiron and ravioli de courgette farci au fromage.
Cream of pumpkin soup and stuffed courgette ravioli with cheese.

11,50€

Canelones de pasta fresca rellenos de setas con bechamel trufada.

Cannelloni farcis aux champignons avec béchamel truffée
Mushrooms cannelloni with truffle bechamel

12,50€

Crepe crujiente de alcachofas y hongos con salsa ligera de queso

Crêpe croquant farcie aux artichauts et sauce au fromage
Crispy crêpe with artichokes and mushrooms in a lighth cheese sauce

12,50€

Tacos de tartar de atún, guacamole y pico de gallo.

Mexican tacos , tartar de thon rouge, guacamole et " pico de gallo " sauce.
Mexican wraps with red tuna tartar, guacamole and " pico de gallo " sauce.

14€

Solomillo de ternera a la plancha con guarnición.

Filet de boeuf grillé.

Grilled beef tenderloin with garnish.

20€

Steak tartar, yema curada y patatas chips



Steak tartare, jaune d'oeuf mariné et frites

Steak tartare, marinated egg yolk and chips

18,50€

Albóndigas de verduras y arroz en salsa de almendras



Boulettes de légumes et sauce aux amandes

Vegetable "meatballs" in almond sauce

12€

Terrina de espalda de cordero deshuesada sobre migas



Terrine d'épaule d'agneau désossé au four

Terrine using grilled meat from lamb shoulder

16,50€

Hamburguesa vegetariana de garbanzos



Hamburguer végétarien de pois chiches

Vegetarian hamburger with chickpeas

13€

Secreto de cerdo ibérico confitado a la plancha con chutney de peras

Travers de porc (secreto) iberique grillé, accompagné de chutney aux poire.

Grilled pork loin steak (secreto) white pear chutney.

16,50€

Bacalao sobre chips de patata, pimiento asado y salsa romesco



Filet de morue au four sur lit de pommes de terre, poivrons grillés et sauce romesco

Baked cod steak on a bed of breaded potatoes, roast peppers and romesco sauce

18€

Merluza rellena de espinacas y gambas con salsa de mejillones.



Melu farci d'épinards et bouquets au sauce de moules.

Haked stuffed with spinach and prawns with a mussel sauce

17€

Lamines

Hojaldre templado de manzana y crema con helado de canela



Pâte feuilletée tiède aux pommes
Apple puff pastry

5,50€

Tarta de queso y sorbete de frambuesas



Cheesecake avec sauce aux fruits rouges
Cheesecake with red fruit sauce

6,00€

**Buñuelos de chocolate sobre crema de vainilla,
crujiente de chocolate, helado y naranja confitada**



Beignets au chocolat
Chocolate balls

6,00€

Crema de yogurt griego con frutos rojos y helado de yogur de leche de oveja



Crème de yogurt grec aux fruits rouges
Greek yogurt cream with red berries

5,00€

Helados y sorbetes artesanos de Elarte

Glace et sorbets artisanaux
Artisan ice cream and sorbets

5,50€

Si no quieres postre

Café solo.....1,40€
Café con leche.....1,80€
Cortado.....1,55€
Infusiones ecológicas Josenea.....2,00€

Pan,agua e IVA incluido

Pain, eau et TVA incluse
Bread, water and VAT included



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE
AZÚFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS