

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 .

Borraja sobre puré de patata trufado, hongos y huevo poche. 

Légumes d'Aragón "Borraja", 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

12,00€

Ensalada griega 

(tomate, cebolla morada pimiento verde, pepino, queso feta y aceitunas).

Salade Grecque

(tomate, oignon violet, poivron vert, fromage feta et olives)

Greek salad

(tomatoes, red onion, green pepper, cucumber feta cheese and olives)

12,00€

Burrito vegetariano   

Burrito végétarien.

Vegetarian Mexican wrap.

12,00€

Crema fría de espárragos blancos 

Soupe froide d' asperges blanches.

Cold cream of white asparagus.


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€

Carpaccio de tomate rosa de Huesca, ventresca de bonito y anchoas 

Carpaccio de tomate rose , ventrèche de thon et anchois.

Tomato carpaccio, tuna belly and anchovies.

15,00€

Tartar de trucha del Pirineo, alga wakame y mahonesa de wasabi   

Tartare de truite des Pyrénées, algues wakame et mayonnaise de wasabi .

Pyrenean trout tartare, wakame seaweed and wasabi mayonnaise.

14,50€

Solomillo de ternera gallega a la plancha con guarnición.

Filet de boeuf grillé.

Grilled beef tenderloin with garnish.

22,00€

Steak tartar, yema curada y patatas chips



Steak tartare, jaune d'oeuf mariné et frites

Steak tartare, marinated egg yolk and chips

19,50€

Albóndigas de verduras y arroz en salsa de almendras



Boulettes de légumes et sauce aux amandes

Vegetable "meatballs" in almond sauce

12,00€

Crujiente de pollo de corral guisado al chilindrón.



Croustillant de Poulet de ferme, cuit à la sauce chilindrón. (tomate, onion et poivrons)

Crispy chicken stew with chilindrón sauce (tomatoes, onion, red pepper)

15,00€

Hamburguesa vegetariana de garbanzos



Hamburger végétarien de pois chiches

Vegetarian hamburger with chickpeas

13,50€

Secreto de cerdo ibérico confitado a la plancha

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

Grilled pork loin steak (secreto) white pear chutney.

17,50€

**Lomo de bacalao al horno sobre pimientos asados,
patatas chips 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

18,00€

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

17,00€

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
AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS