

Carta

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

12,00€



Ensalada de calabaza asada ,tomate cherry confitado, queso curado.

Salade de potiron rôti, tomates confites et fromage affiné.

Roasted pumpkin salad, candied tomatoes and cured cheese.

13,00€



Crema de cebolla, torreznos de panceta ibérica

Crème d'oignons, croustillant de lard iberique "torrezno "

Onion cream , crispy Iberian bacon " torrezno "

12,00€



Canelones de rape y gambas y velute de marisco.

Cannelloni de lotte et crevette.

Monkfish and prawn cannelloni.

15,00€



Carpaccio de manitas de cerdo con vinagreta de pistachos

Carpaccio de pieds de porc , vinaigrette à la pistache.

Pork trotters carpaccio and pistachio vinaigrette.

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.

15,00€



Solomillo de ternera gallega a la plancha con guarnición.

Filet de boeuf grillé.
Grilled beef tenderloin with garnish.

23,00€

Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto

Joues de veau confites au vin rouge
Stewed veal cheeks in red wine

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)

15,50€ 

Hamburguesa vegetariana de garbanzos

Hamburguer végétarien de pois chiches
Vegetarian hamburger with chickpeas

13,50€  

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

Travers de porc (secreto) iberique grillé, accompagné de chutney aux manges.
Grilled pork loin steak (secreto) white mango 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

19,00€  

Lamines

Torrija caramelizada, sopa de coco y sorbete de mango

Caramelized French toast, coconut soup and mango sorbet

Pain perdu caramélisé, soupe à la noix de coco et sorbet à la mangue

6,00€   

Tarta de queso, salsa de pera

Cheesecake, pear sauce

Gâteau au fromage, sauce poire

6,00€   

Buñuelos de chocolate sobre crema de vainilla, crujiente de chocolate, helado

Beignets au chocolat

Chocolate balls

6,00€   

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

Crème de yogourt grec aux fruits rouges

Greek yogurt cream with red berries

5,00€  

Helados artesanos

Yogur de leche de oveja

Chocolate y sal

Requeson y miel

5,50€ 

Sorbetes artesanos

Lima y albahaca

Mango y maracuyá

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 SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS