

Carta

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

Légumes d'Aragon "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€ 

Tartar de remolacha, manzana y aguacate sobre ajoblanco.

Tartare de betterave, pomme et avocat sur ajoblanco (soupe froide aux amandes).
Beet, apple and avocado tartar on ajo blanco (cold almond soup).

13,00€  

Ensalada de brotes tiernos, jamón de pato, mango, burrata y vinagreta de pistachos.

Salade de jambon de canard, mangue, burrata et vinaigrette aux pistache.
Duck ham, mango and burrata salad with pistachio vinaigrette.

13,50€ 

Crema de verduras, frutos secos tostados y aceite de trufa

Crème de légumes, noix et huile de truffe.
Cream of vegetable soup with roasted nuts and truffle oil.

10,00€ 

Canelones de berenjena, rellenos de hummus, pico de gallo.

Cannelloni d'hummus (pate de pois chiche) enveloppé en aubergine .
Eggplant cannelloni stuffed with chickpea hummus.

14,00€

Milhojas de tomate rosa de Huesca y queso fresco de Sieso

Millefleur de tomate rose de Huesca et fromage fraise.

Tomato and fresh cheese millefeuille.

14,00€ 

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.

16,00€   

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€



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

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

Grilled pork loin steak (secreto) white mango chutney.

17,50€

Cebiche de lubina y gambas

Ceviche de loup de mer et crevettes.

Sea bass and prawn ceviche

18,00€



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

Carpaccio de piña natural con helado de coco.
Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco.

Pineapple carpaccio with coconut ice cream

5,50€ 

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 yogur 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

Pistacho

5,50€ 

Sorbetes artesanos

Lima y albahaca

5,50€



Mango y maracuyá

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



DIOXÍDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS