

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 truffed potato, with mushrooms and a poached egg

14,00€ 

Raviolis rellenos de setas y calabaza con salsa ligera de queso.

Raviolis farcis de cèpes et potiron accompagnés de sauce légère au fromage

Ravioli stuffed with mushrooms and pumpkin with light cheese sauce.

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.

14,50€  

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 truffed oil.

12,00€ 

Crepe relleno de morcilla, cebolla confitada y salsa de piquillos

Crêpe farcies de boudin et oignon confit accompagnés de sauce aux poivrons rouge (piquillo)

Crepe stuffed with black pudding, piquillo peppers and candied onion

14,50€  

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.

17,50€   

Solomillo de ternera gallega a la plancha con guarnición.

Filet de boeuf grillé.

Grilled beef tenderloin with garnish.

24,00€

Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto, verduras salteadas y pure de patata

Joues de veau confites au vin rouge

Stewed veal cheeks in red wine

20,00€ 

Albóndigas de verduras en salsa de almendras y hongos

Boulettes de légumes et sauce aux amandes

Vegetable "meatballs" in almond sauce

12,50€ 

Crujiente de pollo de corral guisado al chilindrón, arroz basmati al aroma de curry verde

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

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

17,50€ 

Tataki de magret de pato, compota de manzana reineta y salsa de naranja

Tataki de magret de canard, compote de pomme reinette et sauce à l'orange

Duck breast tataki, stewed apple and orange sauce

16,00€

Atun rojo a la plancha con vinagreta templada de tomatitos

Thon grillé avec vinaigrette de tomate

Grilled tuna and tomato vinaigrette

24,00€ 

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

21,00€  

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



PESQUERO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXÍDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS