

Carta

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

Légumes d'Aragón "Borraja", sur lit de purée de pomme de terre truffées, cèpes et oeuf poché.

Borage on a puree of truffled potato with mushrooms and a poached egg.

15,00€ 

Ensalada de ahumados con vinagreta de miel, mostaza y frutos secos.

Salade de poissons fumés, vinaigrette au miel et fruits secs

Smoked salad with honey and nuts vinaigrette

18,00€   

Canelones de setas

Cannellonis aux champignons

Mushroom cannelloni

14,50€  

Strudel de sobrasada Xesc Reina, cebolla confitada y camembert.

Strudel à la sobrasada ibérique, oignons confits et Camembert.

Strudel with iberian sobrasada, caramelised onion, and camembert cheese.

14,00€ 

Crema de calabaza asada al aroma de gengibre, aceite de trufa y pipas.

Crème de potiron rôti parfumée au gingembre, huile de truffe et graines de courge.

Roasted pumpkin cream with ginger aroma, truffle oil and pumpkin seeds.

12,00€ 

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

Tartare de truite des Pyrénées, avocat, algue wakame, mayonnaise au wasabi

Pyrenean trout tartar, avocado, wakame seaweed, wasabi mayonnaise

18,00€   

Solomillo de ternera gallega a la plancha con guarnición.

Filet de boeuf grillé (solomillo) accompagné de frites, poivrons verts et champignons.
Grilled beef tenderloin with garnish.

27,00€

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto sobre parmentier de patatas.

Joues de porc ibérique au vin rouge sur parmentier de pomme de terre
Iberian pork cheeks in red wine on a bed of parmentier potatoes.

21,00€ 

Albondigas de verduras asadas en salsa de almendras y hongos

Boulettes aux légumes rôtis avec sauce aux amandes et aux champignons.
Roasted vegetable meatballs with almond and mushroom sauce.

14,00€ 

Confit de pato, salsa de naranja y oporto , milhojas de patata .

Confit de canard sauce Orange et oporto et millefeuille pomme de terre.
Duck confit, thinly sliced potato with an orange and port sauce.

16,50€ 

Tataky de atun rojo Balfegó, ensalada de algas y aguacate.

Tataky de thon rouge "Balfegó", salade d'algues et avocat
Red Balfegó tuna tataki, with seaweed salad and avocado.

27,00€   

Lomo de bacalao al horno sobre pimientos rojos asados y chips de patata, salsa tipo Romesco.

Filet de morue au four sur lit de poivrons grillés , chips aux pommes de terre
et sauce tipe Romesco.

Baked cod steak a bed of potatoes, roast red peppers and Romesco sauce.

25,00€  

Lamines

Crema de yogurt griego , frutos rojos y helado de leche de oveja .
Crème de yaourt grec, fruits rouges et glace au lait de brebis.
Greek yogurt cream, berries and sheep's milk ice cream.

5,50€ 

Tarta queso , helado de romero .
Gâteau au fromage fait maison, glace au romarin.
Homemade cheesecake with rosemary ice cream.

6,00€  

Pannacotta de coco, mango
Coconut and mango pannacota .
Pannacota à la noix de coco et à la mangue

5,50€ 

Coulant de chocolate
Chocolat coulant.
Chocolate coulant

6,00€

Helados y sorbetes artesanos Elarte
Chocolate y sal, Yogurt de leche de oveja, Praliné de avellanas, frambuesa
Mango y Maracuyá, Lima y Albahaca.

5,50€

Si no quieres postre

- Café solo.....1,50
- Café con leche.....2,00
- Cortado.....1,60
- Infusiones ecológicas..... 2,00

IVA incluido
TVA incluse
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