

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.
Aragon's vegetables "borraja", on a puree of truffled potato with mushrooms and poached egg.

15,00€ 

Ensalada de ahumados con vinagreta de miel y mostaza y pistachos

Salade de fumés, vinaigrette à la moutarde, au miel et aux pistaches
Smoked fish salad with honey mustard vinaigrette and pistachios.

17,50€   

Canelones de pasta fresca rellenos de setas

Cannellonis farcis aux champignons et à la béchamel légère
Fresh pasta cannelloni filled with mushrooms and light béchamel sauce.

14,50€  

Vichyssoise de espárragos blancos

Vichyssoise crémeuse aux asperges blanches
Creamy white asparagus vichyssoise, (cold soup)

12,50€ 

Tomate rosa de Huesca, anchoas del cantábrico y piparras en vinagre

Carpaccio de tomates roses de Huesca, anchois de la mer Cantabrique et piparras au vinaigre.
Pink tomato carpaccio from Huesca, Cantabrian anchovies and pickled piparras.

17,00€ 

Escalivada tradicional quenelle de requeson, pipas y toque cítrico .

Légumes grillés (escalivada) avec du fromage frais et une touche d'agrumes.
Traditional escalivada [roasted peppers, eggplant and onion], served with a cottage cheese quenelle and a hin of citrus.

16,00€  

Solomillo a la plancha con guarnición.

Filet de boeuf grillé (solomillo) accompagné de frites, poivrons verts et champignons.
Grilled beef tenderloin served with frites, green peppers and mushrooms.

27,00€

Secreto de cerdo ibérico a la plancha, melocotón salteado y patata asada .

Travers de pork ibérique grillé, pommes de terre roties peche sautée
Grilled pork loin steak (Secreto in Spanish), roasted potatoes and sautéed peach.

20,00€

Confit de pato , salsa de naranja y milhojas de patata

Confit de canard, sauce à l'orange et millefeuille de pommes de terre.
Confit duck with orange sauce and potato millefeuille.

17,00€ 

Albóndigas de verduras asadas y arroz, en salsa de almendras y hongos

Boulettes de légumes rôtis avec du riz dans une sauce aux amandes et aux champignons.
Roasted vegetable meatballs with rice in a almond and mushroom sauce.

14,00€ 

Tiradito de trucha del Pirineo con mango y cítricos

Tiradito de truite des Pyrénées avec sauce à la mangue et aux agrumes
Pyrenean trout tiradito with mango and citrus sauce

18,00€  

Tartar de atun rojo Balfegó, huevo frito ecológico y patatas paja

Tartare de thon rouge "Balfegó", oeuf frit bio et frites
Bluefin tuna tartare (Balfegó), organic fried egg and frites

28,00€    

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

Tarta de queso, helado de romero .

Gâteau au fromage fait maison, glace au romarin.
Homemade cheesecake with rosemary ice cream.

7,50€  

Tarta tatin de manzana con helado de vainilla

Tarte tatin aux pommes, glace à la vanille
Apple tarte tatin with vainilla ice cream

7,50€ 

Coulant de chocolate con corazon de pistacho

Chocolat coulant coeur de pistache
Chocolate coulant with a pistachio centre

7,50€ 

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, red berries and sheep's milk ice cream

6,50€

Helados artesanos Elarte

Chocolate y sal, Avellana,
Yogurt de leche de oveja, Vainilla

3,00€ / bola

Sorbetes artesanos Elarte

lima y albahaca, mango y maracuya, sandia

3,00€ / bola

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



E-X
DÍOXIDO DE
AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS