







## CARTA DE TEMPORADA

---

### PARA COMPARTIR


	Jamón ibérico con pan de cristal _____	20 €
	Virutas de foie con sal de escamas y tostas de arándanos _____	20 €
	Puntillas de calamar fritas a la andaluza, con pimientos de padrón _____	18 €
	Cigalitas grillo salteadas con tomate de colgar _____	18 €
	Anchoas en salmuera del Cantábrico con ajoaceite y pan de cristal (6 ud) _____	15 €
	Ortiguillas de mar fritas con salsa de anguila ahumada _____	16 €

### ENTRANTES




	Ensalada de queso de Radiquero meleses con jamón de pato, nueces y emulsión de miel y módena _____	16 €
	Tomate Rosa de Barbastro con pimientos rojos asados a la leña y bonito en escabeche _____	16 €
	Carpaccio de manitas de cerdo con alioli de ajo negro y vinagreta _____	16 €
	Sopa de cocido tradicional con fideos _____	12 €
	Huevos estrellados con jamón ibérico de bellota _____	18 €
	Garbanzos con bogavante en guiso marinero _____	22 €
	Ajoarriero de la montaña (revuelto de bacalao) _____	18 €

## SEGUNDOS











### PESCADOS

 Crocanti de rape marinado con soja y jengibre, sobre mahonesa de curry	20 €
Rodaballo a la parrilla con Boletus edulis, trigueros y langostinos	20 €
Merluza de pincho del Cantábrico al estilo Orio	20 €
Bacalao confitdo con guiso de sus callos y cresta de gallo	22 €
Bogavante a la parrilla con salsa persa	24 €
Paella de arroz meloso de bogavante, con langostinos, calamar y mejillones (mínimo 2 personas)	24 €

### CARNES

 Tournedó de solomillo de ternera del Pirineo con foie a la plancha y salsa de Trufa Melanosporum	26 €
Chuletón de buey a la parrilla con pimientos del piquillo y patatas	28 €
Paletilla de Ternasco de Aragón asada tradicionalmente al horno	22 €
 Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata y salsa de vino tinto	18 €
 Costillas de cabrito empanadas con su guarnición	20 €
Entrecot de ternera del Pirineo con pimientos y patatas	18 €

## POSTRES

-   Saquito crujiente de ganaché de cacao con sorbete de frambuesa ——— 6 €
-  Yogur de Fonz con frutos del bosque y pistachos garrapiñados ——— 6 €
-  Sorbete natural de limón al cava, mojito o mango con jengibre ——— 6 €
-  Helados artesados: Ferrero Rocher ó yogur con arándanos / miel ——— 6 €
-  Copa de helado de vainilla Bourbon con chocolate caliente y nueces — 6 €
-   Goloso de chocolate (crema de chocolate blanco, brownie y heado de chocolate negro) ————— 6 €
-   Tarta Sacher con quenelle de helado y tierra de galletas Oreo ——— 6 €