



CARTA DE TEMPORADA

PARA COMPARTIR:

- Jamón ibérico con pan con tomate..... 18€
- Virutas de foie con sal de escamas y tostas de arándanos 18€
- Puntillas de calamar fritas a la andaluza, con pimientos de Padrón 16€
- Cigalitas grillo salteadas con tomate frito natural 16€
- Choricitos a la sidra..... 12€

ENTRANTES:

- Ensalada de queso de Radiquero Meleses con jamón de pato, nueces y emulsión de miel y Módena 14€
- Tomate rosa Barbastro con pimientos rojos asados a la leña y bonito en escabeche 14€
- Carpaccio de bacalao y salmón con vinagreta de crudités, arándanos y mezclum de lechuga.....15€
- Sopa de cocido tradicional con fideos 10€
- Huevos estrellados con jamón ibérico de bellota..... 16€
- Garbanzos con bogavante en guiso marinero (1/2 bogavante).....20€
- Ajoarriero montañés (Revuelto de bacalao).....15€



SEGUNDOS:

PESCADOS:

- Crocanti de rape marinado con soja y jengibre, sobre mahonesa ligera de curry 18€
- Rodaballo a la parrilla con Boletus Edulis, trigueros y langostinos..... 16€
- Merluza de pincho del Cantábrico, al estilo Orio..... 18€
- Bogavante a la parrilla con salsa Persa 22€
- Paella de arroz meloso de bogavante, con langostinos, calamar y mejillones (Mínimo 2 personas).....20€
(por persona)

CARNES:

- Tournedó de solomillo del Pirineo con foie a la plancha y salsa de trufa Melanosporum..... 22€
- Chuletón de buey a la parrilla con pimientos del Piquillo y patatas panaderas 20€
- Terrina de cochinillo confitado a baja temperatura (70º) y rustida con reducción de Pedro Ximénez..... 20€
- Paletilla de Ternasco de Aragón asada tradicionalmente..... 18€
- Rabo de toro deshuesado con parmentier de patata y salsa de vino tinto Glárima..... 16€
- Costillitas de cabrito empanado con su guarnición..... 18€



POSTRES:

- Saquito crujiente de ganache de cacao holandés con sorbete de frambuesas 5€
- Tocinillo de cielo con tarta de queso y canelón de piña relleno de helado de romero 5€
- Yogurt de Fonz con frutos del bosque y pistachos garrapiñados 5€
- Sorbete natural: de limón al cava, mojito o mango con jengibre 5€
- Helados artesanos: Ferrero Rocher, yogurt con arándanos o miel 5€
- Copa de helado de vainilla con chocolate caliente y nueces..... 5€