

Sugerencias y TAKE AWAY (para llevar)

Ensaladas especiales

Ensalada con mezclum de lechugas, queso de rulo de cabra a la plancha, frutos secos, tomate confitado y vinagreta de miel (TA).....	10,50€.
Ensalada con mezclum de lechugas, jamón de Teruel, melón, arándanos, tomate cherry y vinagreta de frutos secos (TA).....	10,50€.
Ensalada California (mezclum de lechugas, bacon, cebolla frita, nueces, pasas, picatostes y vinagreta de miel-mostaza) (TA).....	10,50€.

Raciones/entrantes

Bravas con ali oli (TA).....	6,00€.	
Tostada de foie fresco con confitura artesanal (TA).....	8,00€.	
Queso de rulo de cabra con peras caramelizadas y nueces (TA).....	€.	
Migas de Aragón con huevo frito y uvas negras (TA).....	6,00€.	
Huevos rotos con jamón de Teruel D.O.P. (TA).....	9,50€.	
Albóndigas caseras de bacalao desmigao con salsa casera de tomate (4uds.) (TA).....	7,00€.	
Oreja de cerdo a la brasa (TA).....	6,00€.	
Queso provolone al horno con tomate ,orégano, pesto y sus tostadas.....	8,00€.	
Morro de cerdo frito (TA).....	7,00€.	
Rabo de cerdo frito (TA).....	8,00€.	
Revuelto de morcilla de arroz y de cebolla desmigada con tomate confitado (TA)....	8,50€.	
Calamares a la andaluza (TA).....	9,00€.	
Creps rellenos de crema de manzana con foie fresco a la plancha y frutos rojos (TA).....	11,00€.	
Carpaccio de atún fresco con mosaico de verduritas y salsa huancaína	13,00€.	
Croquetas caseras de Jamón de Teruel y de setas (3 uds. y 3 uds.) (TA).....	9,00€.	
Delicias de Teruel (TA).....	14,00€/ y con queso semicurado de la tierra.....	16,00€.
Carpaccio de solomillo de ternera del Pirineo con vinagreta de piñones y chalotas y queso curado.....	13,00€.	

Pescados/carnes

Lomo de bacalao al gratén de ajo y miel (TA).....	16,00€.
Parrillada de pescado y mariscos (lomo de salmón, sepia, calamar entero, mejillones, gambas y calamares a la andaluza) ración para 2 personas.....	30,00€.
Confit de pato asado al horno con confitura de naranja (TA).....	12,00€.
Manitas de cerdo de Teruel con especias a la brasa (TA).....	12,00€.
Pollo asado con patatas fritas y pimientos asados (sólo por encargo o TA).....	
Costillar de cerdo asado con salsa barbacoa (sólo por encargo o TA).....	
Conejo asado al ajo y limón (sólo por encargo o TA).....	
Chuletas de Ternasco de Aragón I.G.P. a la brasa con ali oli (TA).....	12,00€.
½ Paletilla de Ternasco de Aragón I.G.P. asada al horno en su jugo con patatas panadera (TA).....	17,00€.
Entrecot de ternera añojo del Pirineo a la brasa con salsa aparte de pimienta negra o queso cabrales 320 gr. – 350 gr. aprox. (servido en piedra caliente) (TA).....	19,00€.
Chuletón de ternera añojo del Pirineo a la brasa con salsa aparte de pimienta negra o queso cabrales, piezas a partir de 650 gr. aprox., (servido en piedra caliente).....	35€/kg.
Solomillo de ternera añojo del Pirineo a la plancha con foie fresco, espárragos trigueros y caramelo de vino tinto (TA).....	25,00€.

Tostas

Tosta de crema de queso cabrales, higos secos y Jamón de Teruel) (TA).....	5,00€.
Tosta de solomillo de cerdo con queso de cabra y cebolla caramelizada (TA).....	6,00€.

Hamburguesa (pan rústico)

Hamburguesa de ternera angus de 180 gramos a la brasa, con cebolla confitada al Oporto, queso cheddar, panceta crujiente y patatas gajo (TA).....	10,00€.
---	---------

Bocadillos (pan de cañada)

Jamón de Teruel con tomate natural restregado y aceite de oliva (TA).....	4,50€./ o con queso semicurado de la tierra (TA).....	5,00€.
Lomo con queso (TA).....		5,00€.
Lomo de cerdo con cebolla caramelizada, queso provolone y salsa barbacoa (TA).....		6,50€.
Calamares con mahonesa (TA).....		6,00€.
Pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. con cebolla confitada y queso de cabra.....		6,50€.
Solomillo de cerdo al cabrales (TA).....		6,00€.
Vegetal con mezclum de lechugas, atún, zanahoria, maíz, tomate y anchoas (TA)...		5,00€.
Bocadillo gourmet de lomo de cerdo de Teruel curado, habitas fritas, Jamón de Teruel D.O.P., tomate concasé seco al sol, cebolla crujiente y mahonesa de foie.. (TA).....		8,00€.

Platos combinados

Bistec de ternera añojo con patatas, croquetas, ensalada y huevo frito (TA).....	12,00€.
Pechuga de pollo con croquetas y patatas fritas (TA).....	9,50€.
Rodaja de merluza con gambas, mejillones a la plancha y ensalada (TA).....	13,00€.
Lomo de cerdo con pimientos, croquetas, patatas, ensalada y huevo frito (TA).....	10,00€.
Solomillo de cerdo al cabrales con croquetas, patatas y pimientos (TA).....	12,00€.

Postres caseros “de la abuela”

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla (TA).....	5,50€.
Brownie de chocolate blanco con pistachos (TA).....	5,50€.
Tarta de tres quesos con galleta (TA).....	5,00€.
Tarta de chocolate (TA).....	5,00€.
Tarta de zanahoria y almendras con frosting de queso (TA).....	5,00€.
Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y helado de nata (TA).....	5,50€.

Bodega

Care tinto roble garnacha/syrah (Cariñena D.O.) (TA).....	10,00€.
Viñas del Vero cabernet sauvignon merlot roble (Somontano D.O.) (TA).....	11,00€.
Viñas del Vero blanco macabeo chardonnay (Somontano D.O.) (TA).....	11,00€.
Viñas del Vero Gewurztraminer (Somontano D.O.) (TA).....	16,00€.
Heredad garnacha, enólogo Jorge Navascues (Cariñena D.O.) (TA).....	14,00€.
Baltasar Gracián viñas viejas garnacha, 10 meses en bodega (Calatayud D.O.) (TA).....	15,00€.
Monopole blanco (Rueda verdejo D.O.) (TA).....	13,00€.
Homenaje rosado (Navarra D.O.) (TA).....	10,00€.
Ramón Bilbao crianza (Rioja D.O.) (TA).....	16,00€.
Cune crianza (Rioja D.O.) (TA).....	16,00€.
Prado rey roble (Ribera del Duero D.O.) (TA).....	15,00€.

Si tiene alguna alergia consulte al camarero sobre los alérgenos de los platos

(10% IVA incluido)