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€.		

Entrantes/Raciones
Salmorejo cordobés con virutas de jamón de Teruel D.O.P. y huevo duro rallado5,00€.
Bravas con ali oli (TA)
Tostada de foie fresco con confitura artesanal (TA)8,00€.
Queso de rulo de cabra con peras caramelizadas y nueces (TA)8,50€.
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 (5 uds.)(TA).7,00€.
Oreja de cerdo a la brasa (TA)6,00€.
Queso provolone al horno con tomate ,orégano, pesto y sus tostadas8,00€.
Morro de cerdo frito (TA)
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 a la plancha y frutos rojos (TA)11,00€.
Creps rellenos de bacalao y puerros con salsa de calabaza (TA)8,50€.
Croquetas caseras de Jamón de Teruel, bacalao y setas (2 uds. de cada) (TA)9,00€.
Plato Jamón de Teruel D.O.P14,00€/ y con queso semicurado de la tierra16,00€.
Carpaccio de solomillo de ternera del Pirineo con vinagreta de piñones y chalotas
y queso curado

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 personas30,00€.
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€.
Chuletas de Ternasco de Aragón I.G.P. a la brasa con ali oli (TA)12,00€.
Carrilleras de cerdo de Teruel deshuesadas y estofadas al vino tinto con frutos rojos
(TA)12,00€.
$\frac{1}{2}$ 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€.

<u>Tostas</u>

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)........7,00€.

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)
Lomo con queso (TA)
Lomo de cerdo con cebolla caramelizada,queso provolone y salsa barbacoa (TA)6,50€.
Calamares con mahonesa (TA)
Pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. con cebolla confitada y queso de cabra6,50€.
Solomillo de cerdo al cabrales (TA)6,50€.
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)	10,00€.
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€.

Mundo dulce (todos caseros)

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla (TA)	5,50€.
Brownie de chocolate blanco con pistachos y helado de leche merengada (TA)	6,00€.
Tarta de tres quesos con galleta (TA)	5,00€.
Tarta de chocolate (TA)	5,00€.
Tarta de zanahoria y almendras con frostin de queso (TA)	5,00€.
Sopa de chocolate blanco con frutos secos, brownie de chocolate y nueces y helac	ok
de leche merengada (TA)	6,00€.

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 (Somontano D.O.) (TA)	11,00€.
Viñas del Vero Gewurztraminer (Somontano D.O.) (TA)	16,00€.
Azzulo blanco semidulce (Campo de Borja D.O.) (TA)	13,00€.
Heredad garnacha, enólogo Jorge Navascues (Cariñena D.O.) (TA)	14,00€.
Baltasar Gracián viñas viejas garnacha, 10 meses en barrica (Calatayud D.O.) (7	A).15,00€.
Viña de Miedes blanco (Calatayud D.O.) (TA)	11,00€.
Cyatho blanco (Rueda verdejo D.O.) (TA)	14,00€.
Ramón Bilbao crianza (Rioja D.O.) (TA)	16,00€.
Valdubón roble (Ribera del Duero D.O.) (TA)	

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