



"Gastronomía Aragonesa en Versión Original" es un sello de origen, identidad y distinción.

*Con los mejores productos,
hacemos una cocina limpia, sana y respetuosa,
como hemos aprendido a comer y cocinar de nuestras abuelas.*

Ante cualquier duda, consúltenos.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS






















ALTRAMUCES



MOLUSCOS

Entrantes

- Jamón Paleta "Oro blanco D.O 15kt"
con pan tostado y tomate 12'00€
- Ensaladilla Rusa    8'50€
- Zamburiñas a la plancha  1'85€ ud
- Ensalada especial  9'50€
- Ensalada de queso de cabra   13'50€
- Ensalada de anchoas del Cantábrico
con tomate natural  10'00€
- Ensalada de sardinas frescas
con tomate natural  10'50€
- Salmueras con tomate (5 ud.)  12'50€
- Ensalada templada de cardo con jamón,
piñones y vinagreta de yogur    9'50€
- Salmón marinado en vinagre rosa    12'50€
- Timbal de foie al Oporto 15'00€
- Parrillada de verduras 12'00€
- Panache de verduras y queso de cabra  9'50€
- Revuelto de gambas, trigueros y setas   9'50€















I.V.A incluido

Tapas






- Bravas en dos salsas (picantes)
(Salsa a parte: 6'00€)     5'50€
- Volcán de chorizo  6'00€
- Morcilla wagyu 9'00€
- Chistorra de Navarra 9'00€
- Croquetas caseras    8'00€
- Calamares plancha 14'00€
- Callos Aragonesa   9'00€
- Manitas de cerdo picantes   10'00€
- Migas a la Pastora   6'00€
- Huevos rotos con jamón crujiente  9'50€
- Gambas al ajillo   15'50€

I.V.A incluido

Pescados

- Atún rojo con cebolla asada y soja   13'50€
- Lomo de rodaballo a la plancha con patatas panaderas  16'00€
- Cocochas de bacalao al pil-pil   16'00€
- Bacalao escabechado con huevo poche    13'50€
- Pulpo a la plancha con patatas panaderas   19'50€
- Calamares de playa a la plancha 14'00€
- Degustación de escabeches   15'00€
- Gambas al ajillo con huevos estofados   15'50€

Carnes

- Entrecotte de ternera (350 gr.) con guarnición 17'50€
- Chuleta de ternera de Ávila a la parrilla (350 gr) 17'50€
- Chuletón de buey 4€/100gr.
- Solomillo de cerdo con compota de tomate y queso de cabra   14'00€
- Costillas adobadas asadas  9'00€
- Longaniza a la Parrilla con alubias salteadas 8'00€
- Paletilla de cordero a la sidra  14'50€
- Perdiz escabechada con manzana  15'00€

I.V.A incluido

Vinos

Tintos

Somontano

- Pirineos Mesache 10'00€
- Montesierra 9'00€

Cariñena

- Corona de Aragón – Carnacha 9'00€
- Casa Honda 7'50€

Rioja

- Viña Paceta 12'50€
- Alcorta Crianza 14'00€
- Viña Pomal Crianza 13'50€
- Cune Crianza 12'50€
- Azpilicuata 14'00€
- Maqués de Vargas 23'00€
- Viña Ardanza 24'00€
- Ramón Bilbao (Edición Limitada) 24'00€
- Marqués de Riscal (Reserva) 28'00€
- Villa Tondonia 28'00€
- Ramón Bilbao Crianza 13'00€
- Lan Crianza 13'00€

Bajo Aragón

- Amprius Garnacha 100% 15'50€
- Amprius Syrah (Garnacha) 14'00€

Ribera del Duero

- Viña Mayor Roble 14'00€
- Vega Real 12'00€
- Resalso Emilio Moro 17'00€
- Conde San Cristobal 25'00€
- Legaris 22'00€

I.V.A incluido

Vinos

Blancos

- Mesache Pirineos D.O Samontano 10'00€
- Palomo Cojo 15'00€
- Cune Verdejo Rueda 12'50€
- Verderol Verdejo D.O Rueda 12'00€
- Amprius Chardonay Bajo Aragón 12'50€
- Pirineos Gewurztraminer 15'00€
- Pazo de Villarei Albariño 16'00€
- Monteblanco Rueda Verdejo Rioja 13'00€
- Vendimia Selección 15'00€

Rosados

- Montesierra Somontano 9'00€
- Viña Alquezar Somontano 11'00€

Cavas

- Gran Ducay Rosado
 - Juve Camps
 - Codorníu
 - Jaume Sierra

I.V.A incluido

Postres

- Marrón Glace (3 unidades) 5'50€
- Brownie con helado de vainilla 4'50€
- Flan de café 3'50€
- Leche asada 3'50€
- Tarta de queso 4'50€
- Helado de vainilla 3'00€
- Helado de turrón 3'50€
- Helado de yogur 3'00€

Gin Tonics

- Hendrick's
 - Bulldog
- The London N°1
 - Dry Gin 19
 - G'Vine
- Bombay Sapphire
 - Seagram's
 - Tanqueray
 - Beefeater
 - Old Lady's
- Puerto de Indias
 - Master's
 - Botanical's
 - Pink 47
 - Xoriguer
 - Ari gin 19

* Mojitos con y sin alcohol

I.V.A incluido

This is a decorative worksheet template. At the top, the word "Sugerencias" is written in a bold, black, serif font, centered between two horizontal arrows. Below the title, there are 18 horizontal dotted lines for writing. The entire page is framed by a brown border with ornate floral corner decorations. A large, faint watermark of a circular seal is visible in the background, featuring the text "Escuela Primaria No. 1 de Arago" and a central emblem.