



◆ CARTA ◆

◆ ENTRANTES ◆

SELECCIÓN DE QUESOS ★

Nacionales e internaciones con confitura y panecillos 22€

PIZARRA JAMÓN BELLOTA ★

Acompañado de tomate de la huerta y sus tostas 22€

PIZARRA CECINA DE LEÓN

Con escamas de parmesano al gusto 19€

REVUELTO TEMPORADA ★

Con huevos camperos de Bureta 14€

ALCACHOFAS FRITAS ★

Con crujiente de jamón y ralladura de foie, inyectadas en aliño especial 17€

MIGAS ARAGONESAS

Con chorizo de Borja y huevo campero de Bureta 13€

PLATO DE CUCHARA

Alubias de Bureta con morcilla y chorizo de Borja a la garnacha €/según ración

PASTA AL PARMESANO

Fundida en queso parmesano selección con salsa de la casa 14€

HUEVOS CAMPEROS ROTOS ★

Huevos camperos de Bureta, patatas de Vera del Moncayo, jamón de jabugo y ralladura de foie, perfumado con aceite de trufa 13€

HUEVOS ROTOS VERDURA ★

Huevos camperos de Bureta con patatas de Vera del Moncayo & verduras a la brasa en salsa Teriyaki 15€

CREP DE MORCILLA ★

Morcilla de Borja en su salsa de campaña 18€

PAN BAO RABO DE TORO

Tres tacos de rabo de toro desmigado en pan bao con su salsa especial 14€

STEAK TARTAR

De ternera vasca con tomate rosa 17€

TARTAR DE ATÚN

Con colchón de aguacate y mango 16€

ZAMBURIÑAS

Flambeadas ligadas con su salsa 17€

◆ ENSALADAS ◆

EL ECCE-HOMO

Codorniz escabechada con bouquet de lechugas en salsa de vinagreta especial 15€

LA TRADICIONAL

Sinfonía de lechugas, tomate, atún, cebolla y olivas 9€

LA TOLEDANA

Sinfonía de lechugas, tomate cherry de la huerta, crujiente de bacon, frutos secos, queso de cabra flambeado en aliño premium 15€

EL MERCADO ★

Tomate rosa de barbastro, rúcula y queso burrata con inyección de aliño en aceite de oliva del Campo de Borja 15€

◆ DEL MAR ◆

TATAKI

Tataki de atún con reducción de salsa teriyaki 17€

PULPO A LA BRASA ★

Selección premium de pulpo, parmentier de patata, sal de escama, pimentón y aceite campo de Borja 25€

PESCADO DEL DÍA

€ según pescado



CARNES

CHULETÓN SELECCIÓN ★

De vaca a la brasa con sal de escamas €/kg

ENTRECOT ★

De ternera a la brasa (400g) 23€

Todas las carnes van acompañadas con guarnición

Opción de solicitar piedra para las carnes

SOLOMILLO TERNERA ★

Solomillo de ternera de Aragón con micuit de foie, sal de garnacha y tomillo del Moncayo (300g) 25€

MILANESA TRUFADA

Milanesa de ternera de Aragón (> 30cm) laminada con huevo a baja temperatura y ralladura de Trufa negra de Aragón 24€

CACHOPO "A" ★

Cachopo de ternera de Aragón relleno de jamón ibérico y queso de cabra 28€

CACHOPO "G" ★

Cachopo de ternera de Aragón relleno de cecina de león, queso selección, queso gouda a sus finas hierbas y manzana Golden 28€

CACHOPO "S" ★

Cachopo de ternera de Aragón relleno de jamón ibérico y paté de foie, con un toque de pimientos padrón 28€

CACHOPO "N" ★

Cachopo de ternera de Aragón relleno de crema de queso azul y cebolla caramelizada 28€

- Cachopos caseros elaborados en el momento > 30 cm -

◆ POSTRES ◆

TIRAMISÚ ★

Nuestro tiramisú casero con su esencia especial 9€

CREP NUTELLA

Crep de Nutella con toques caseros gourmet y kinder bueno 7€

CÚPULA DE CHOCOLATE

Cúpula fundida in situ de chocolate sobre bizcocho casero y fruta 9€

DIVO DE LIMÓN

Mousse de limón casero gourmet 7€

HELADOS EN BOLAS

Helado artesano - varios sabores 6€

ENSALADA DE FRUTA

Combo de fruta según temporada 5€

Café solo 1,50€

Café cortado 1,50€

Café con leche 1,80€

Ración de pan 1,50€

TARTA DE QUESO ★

Tarta de queso casera horneada en baja cocción en tierra de galleta 9€

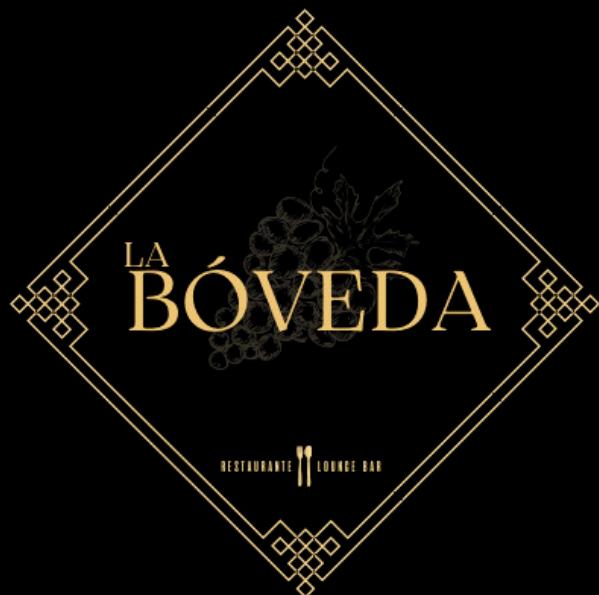
CHEESTRUF ★

Tarta de queso casera a la Trufa negra de Aragón, con nido de caramelo sobre pincelada de chocolate 11€

-GANADORES DEL PRIMER PREMIO
A LA MEJOR
PROUESTA GASTRONÓMICA
CON TRUFA NEGRA DE ARAGÓN EN
LA PROVINCIA DE ZARAGOZA-



GRACIAS POR TU VISITA



**SUBE TU FOTO A INSTAGRAM Y ETIQUÉTANOS
¡TE COMPARTIMOS!**



@labovedarestaurante

HACEMOS MENÚS PERSONALIZADOS PARA GRUPOS, ¡PREGÚNTANOS!

976868251 - 669195823