

CARTA DE VERANO

Entrantes

- 19€ Pimientos asados rojos y verdes, emulsionados con refrito de ajos
- 7€ Croquetas de pollo ecológico al chilindrón (2ud)
- 7€ Croquetas de cigala con puré de maíz dulce (2ud)
- 10€ Guardia Civil: sardina ahumada, pepinillo, tomate y pimiento (2ud)
- 32€ Jamón de bellota 100% ibérico "Beher Oro", DOP Guijuelo. Cortado a cuchillo
- 25€ Ensaladilla rusa con carpaccio de gamba blanca y calamar a la andaluza
- 26€ Salmón rojo salvaje, guacamole de guisantes con cogollos y hierbas frescas
- 26€ Cigala confitada en aceite de azafrán y rigatoni con toffee de marisco
- 22€ Terrina de verduras asadas, salmorejo de acelga y sardina ahumada
- 25€ Boletus al horno con rodeta de patata, huevo frito y panceta ibérica

Nuestro arroces

- 26€ Tallos de borrajas con arroz y almejas
- 25€ Rancho aragonés actualizado (Plato premiado por la Asociación de Cocineros de Aragón 2023)
- 32€ Arroz al horno con carabineros (mín. 2 personas)

CARTA DE VERANO

Pescados

- 29€** Atún rojo salvaje de la Almadraba, ahumado al momento, con arroz y puré de berenjena
- 30€** Merluza de pintxo con menestra verde
- 26€** Bacalao confitado con fritada aragonesa
- 30€** Chipirón de anzuelo relleno en salsa de tinta
- s/m Pescado del día

Carnes

- 29€** Lechazo con patatas panadera y ensalada aragonesa
- 29€** Solomillo de ternera a la parrilla, guarnecido con champiñones y parmentier
- 29€** Presa 100% ibérica BEHER en escabeche, acabada a la parrilla y emulsión de tomate rosa
- 32€** Costillas de agnei ibérico (cordero aragonés de calidad superior) con patatas puente nuevo
- 29€** Gigot de Ternasco de Aragón IGP glaseado y deshuesado

CARTA DE VERANO

Postres

- 8€ Cañas de Remolinos con toffee salado de caramelo**
- 8€ Tiramisú Gayarre**
- 8€ Cerezas, sandía y remolacha**
- 8€ Brownie, cacahuete garrapiñado y ganache de chocolate**
- 12€ Quesos de la tierra: Sierra de Albarracín (aroma de romero), Galindo y Tronchón**