

Carta de Invierno

Entrantes

| | |
|---|-----|
| Croquetas de jamón y tomate seco (2ud) | 7€ |
| Croqueta de bacalao con fritada aragonesa (2ud) | 7€ |
| Guardia Civil: sardina ahumada, pepinillo, tomate y pimiento (2ud) | 10€ |
| Pimientos asados rojos y verdes, emulsionados con refrito de ajos | 19€ |
| Bogavante en ensalada templada de verduritas y curry verde de acelga | 36€ |
| Foie a la llama con alcachofas a la plancha, pencas y "lechuga viva" | 28€ |
| Pochas frescas estofadas acompañadas con sus "sacramentos" | 24€ |
| Carpaccio de carabinero, huevo frito y patatas crujientes | 25€ |
| Callos en guiso tradicional con mantequilla ahumada | 24€ |
| Jamón de bellota 100% ibérico "Beher Oro", DOP Guijuelo. Cortado a cuchillo | 32€ |

Nuestros arroces

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

Carta de Invierno

Pescados

| | |
|---|-----|
| Lubina salvaje "sellada", sobre tallarines de arroz en carbonara de setas | 33€ |
| Rape confitado en caldereta de arroz Venere | 32€ |
| Bacalao al pil-pil, puerros a la parrilla y salsa de trompetas negras | 29€ |
| Calamar de potera relleno de carabinero y verduritas | 36€ |
| Pescado del día | s/m |

Carnes

| | |
|--|-----|
| Lechazo con patatas panadera y ensalada aragonesa | 30€ |
| Solomillo de ternera a la parrilla | 30€ |
| Carrilleras de cerdo ibérico de bellota "BEHER" estofadas al vino tinto | 26€ |
| Ternasco de Aragón IGP, tres diferentes cortes y elaboraciones | 30€ |
| Costillas de agnei ibérico (cordero aragonés de calidad superior) con patatas puente nuevo | 32€ |

Carta de Invierno

Tuber Melanosporum

| | |
|--|-----|
| Tortilla de patata al momento con Trufa negra | 22€ |
| Laminas de Trufa Negra sobre pan de cristal | 8€ |
| Alcachofas rellenas, salsa de mostaza y trufa negra | 30€ |
| Cardo en salsa de almendras y Trufa Negra | 25€ |
| Arroz cremoso de longaniza de Graus y trufa negra, espuma de parmesano | 28€ |

Postres

| | |
|---|-----|
| Cañas de Remolinos con toffee salado de caramelo | 8€ |
| Crespillo de borrajas con estofado de peras a la vainilla | 8€ |
| Macedonia de frutas de invierno, sopa de menta y saboyana de citricos | 8€ |
| Chocolate de Benabarre, AOVE y pan | 8€ |
| Quesos de la tierra: Sierra de Albarracín (aroma de romero), Galindo y Tronchón | 12€ |