

# Carta de Otoño

## Entrantes

Croquetas de jamón y tomate seco (2ud)	7€
Croquetas de caldereta de langosta (2ud)	7€
Guardia Civil: sardina ahumada, pepinillo, tomate y pimiento (2ud)	10€
Pimientos asados rojos y verdes, emulsionados con refrito de ajos	19€
Foie y perdiz, puré de higos ahumados y lechuga "viva"	24€
Raviolis de bonito fresco, velo de tomate rosa y crema templada de escabeche	23€
Pochas frescas con cigala plancha	26€
Carpaccio de carabinero, queso ahumado y seta de temporada	24€
Boletus al horno con rodeta de patata, huevo frito y panceta ibérica	25€
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 Otoño

## Pescados

Atún rojo salvaje de la Almadraba, ahumado al momento, con arroz y puré de berenjena	29€
Rape a la marinera con fideuá de sepia	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	29€
Solomillo de ternera a la parrilla, guarnecido con parmentier de mantequilla ahumada	29€
"Delicia" de ternera con fritada aragonesa y demi-glacé de ajo negro	26€
Paletilla de Ternasco de Aragón IGP, salsa de Pedro Ximenez y duxelle de champiñones	27€
Costillas de agnei ibérico (cordero aragonés de calidad superior) con patatas puente nuevo	32€

# Carta de Otoño

## Postres

Cañas de Remolinos con toffee salado de caramelo	8€
Tiramisú Gayarre	8€
Variedad de manzanas, con lima y menta	8€
Chocolate de Benabarre, AOVE y pan	8€
Quesos de la tierra: Sierra de Albarracín (aroma de romero), Galindo y Tronchón	12€