

MENÚ



Gazpacho Andaluz (en temporada) o Sopa de pasta *7, 10
Ensalada de Quínoa al aroma de Miel
Ensalada Tibia de Patata con Pulpo y Vinagreta de aceitunas negras* 12, 9
Ensalada Fresca del Pirineo
Legumbres del Día
Espárragos Blancos con Melón o Jamón de Bodega
Pasta del Día a Elegir *7
Parrillada de Verduras Variadas

Ternera Guisada con Verduritas y Alubias
Longaniza de Graus a la Brasa
Solomillo de Cerdo con Salsa de Setas y Trufa
Manitas de Cerdo Guisadas
Costillas y Chuletas de Cordero a la Brasa con Patatas
Paletilla de Ternasco Asada en su Jugo
Codillo de Cerdo Asado con Setas
Confit de Pato con Salsa de Frutas y Piña
Entrecot de Ternera a la Brasa (suplemento 2,50 €)
Pescado del Día (consultar) *3

Postres Caseros a elegir, Helados de Tarrina o Fruta de Temporada
(tartas, mouse, flan casero y etc.....)

Pan, Agua y Vino incluido (1 botella para 4 personas)

22,00 Euros IVA incluido

(Si eligen un vino de nuestra carta se descontarán 6 € del vino del menú)

Los platos sueltos del Menú se cobrarán como Sugerencias o Carta.

No se permite compartir el Menú

Si tiene alguna intolerancia comuníquelo al camarero/a. Gracias



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramucos

MENÚ CHULETÓN



ENTRANTES

Aperitivo de la casa

*Jamón Ibérico (pan con tomate) *7*

*Ensalada tibia de foie con langostinos *4*

Chuletón de buey a la parrilla con su guarnición

900 gr. a 1 kg. (min 2 personas)

Postre casero a elegir

Agua, Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Tinto, rosado o blanco incluido

(1 bot cada 2 pax)

34,00 € I.V.A. Incluido

Este menú es para mesas completas

Si elige un vino o cava de nuestra carta, se abona 6 € a cambio del vino del Menú

**Si tiene alguna intolerancia comuníquelo al camarero/a. Gracias*

Alberto

1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces

MENÚ PAELLA (MINIMO 2 PERSONAS)



ENTRANTES (centro de la mesa)

*Jamón Ibérico de Cebo (pan con tomate) *7*

*Ensalada Aragonesa *2*

*Paella de Pescado y Marisco *3,4*

Postre casero a elegir

Agua y Pan

20,00 € I.V.A. Incluido

Precios con IVA incluido

Si tiene alguna intolerancia comuníquelo al camarero



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces

POSTRES



POSTRES CASEROS HOME MADE DESSERTS DESSETS MAISON

Tarrina de helado
Ice cream tub
Petit pot de crème glacée

Yogur natural casero
Homemade yogurt
Yogourt maison

Flan casero
Homemade cream caramel
Flan maison

Tarta de queso con crema de frutas
Cheesecake with fruit custard
Tarte au fromage et crème aux fruits

Lionesa con chocolate caliente
Profiteroles with hot chocolate
Profiteroles au chocolate chaud

Tarta de Limón
Lemon pie
Tarte au citron

Mousse casera
Homemade mousse
Mousse maison

Fruta de temporada
Seasonal fruit
Fruit de saison

ADEMÁS... AND... ET...



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces

Trufas de chocolate 5,70 €
Truffles. / Truffles.

Tarta Whisky..... 5,50 €
Biscuit and plain ice-cream, whisky cake, sugar.
Vanille glacée caram., crème sur gâteau whisky.

Sorbete líquido de limón con Marc de Champagne 5,00 €
Lemon and Marc de champagne liquid sorbet
Sorbet liquide au citron et Marc de champagne

Sorbete liquido de mandarina..... y Vozka..... 5,00 €
Tangerine and Vozka liquid sorbet
Sorbet liquide à la manderine et Vozka

Copa de helado de la casa (3 bolas) 5,00 €
Homemade ice cream cup (3 balls)
Coupe de glace maison (3 boules)

Copa de helado de la casa (2 bolas) 4,00 €
Homemade ice cream cup (2 balls)
Coupe de glace maison (2 boules)

Brownie de chocolate y bola de helado 4,50 €
Brownie and ice cream ball
Brownie et boule de crème glacée

1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces



DIGESTIVOS · LIQUEURS

Limoncello
Limoncello
Limoncello

Licor de manzana
Apple liqueur
Liqueur de pomme

Licor de melocotón
Peach liqueur
Liqueur de pêche

Orujo de miel
Honey orujo
Eau-de-vie de miel

Orujo de Hierbas
Herbs orujo
Eau-de-vie de herbes
Orujo blanco
White orujo
Eau-de-vie blanche

Marc de Cava
Marc de Cava
Marc de Cava

Grappa
Grappa
Grappa



VINOS



Vinos Tintos (D.O. Somontano)

Viñas Del Vero Joven · Cabernet-Merlot	11,00 €
Enate (Crianza) ..	16,50 €
La Miranda de Secastilla	17,00 €
Glarima de Sommos (Varietales) ...	17,20 €
Viñas Del Vero Gran Vos (Reserva)	26,00 €
Enate Merlot-Merlot.....	30,00 €
Secastilla.....	34,90 €
Blecua.....	88,00 €

Vinos Tintos (D.O. Rioja)

Beronia Tinto Crianza 3/4 I	16,00 €
Ramón Bilbao (Crianza).....	16,00 €
Marqués de Cáceres (Crianza)	16,50 €
Luis Cañas (Crianza)	17,50 €
Muga (Crianza) .	25,00 €
Marqués de Riscal (Reserva).....	27,50 €
Remelluri (Reserva).....	28,00 €
Viña Tandonia (Reserva)	35,00 €

Vinos Tintos (D.O. Ribera del Duero)

Carmelo Rodero	22,50 €
Protos (Crianza).	24,00€
Matarromera (Crianza)	31,00€
Pago de Capellanes (Crianza).....	29,90 €
Vega Sicilia Valbuena 5º Año	134,00 €
Pago de Carraovejas	42,00 €



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces

VINOS II



Vinos Rosado (D.O. Somontano)

Viñas Del Vero...	11,00 €
Alquezar	12,00 €

Vinos Blancos

Viñas Del Vero Balnco Joven (D.O. Somontano).....	11,00 €
Blanco Pescador (D.O. Perelada) ..	12,00 €
Beronia Verdejo (Rueda).....	16,00 €
Viñas Del Vero <u>Gewürztraminer</u> (D.O. Somontano)	17,00 €

Cavas y Champagnes

Codorniu Prima Vides Brut	17,50 €
Juve Y Camps Reserva De La Familia.....	26,20 €
Gramona Imperial	27,00 €
Moët Chandon (Champagne).....	47,00 €
Bollinger Spacial Cúvée (Champagne)	65,00 €
Recaredo Cava	29,00 €
G.H. Munn (Champagne)	47,00 €

Precios con el IVA incluido



1 Lactosa – 2 huevos – 3 Pescado – 4 Crustáceos – 5 Frutos de Cáscara – 6 Cacahuete – 7 Gluten – 8 Soja – 9 Sulfitos
– 10 Apio -11 Mostaza – 12 Moluscos – 13 Sésamo – 14 Altramuces