



ENTRANTES

Ensalada del chef: Hortalizas maceradas en vinagreta de mostaza, miel y vinagre con canicas de tomate cherry, frutos secos, cebolla crujiente, helado de limón y torpedo de langostino en masa filo. **14.90€**



Fritada Aragonesa con huevo poché. **12.90€**



Canelón casero de ternasco con bechamel de trufa, gratinado a los 4 quesos y salsa demi-glacé. **15.50€**



Risotto de setas, trigueros y lascas de parmesano. **14.90€**



Parrillada de verduras a la brasa (Pimiento rojo y verde, calabacín, cebolla, berenjena, tomate y patata con salsa romesco) **14.90€**



SEGUNDOS

Entrecot a la brasa con patata asada y salsa chimichurri. **16.90€**

Huevos rotos con picadillo de Soria y jamón crujiente. **14€**



Secreto a la parrilla con salsa de pimienta verde y patata panadera. **15€**



Bacalao al horno gratinado con alioli de miel con guarnición de pisto. **15.90€**



Costillas de ternasco (4unidades) con ensalada y patatas fritas. **15.90€**

Parrillada de carne(churrasco, entrecot, secreto, chorizo, longaniza y patatas fritas con salsa chimichurri (mínimo 2 personas). **18€**

POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos. **6.90€**



Brownie de chocolate con helado, nueces y muselina de vainilla. **6.90€**



Piña natural con helado y licor Cointreau. **5.90€**



Tarta bombón de chocolate con nata. **6.90€**



Coulant de chocolate con helado y muselina de vainilla. **7€**

