

# Carta

## **Borraja sobre puré de patata trufado, hongos y huevo poche.**

Légumes d'Aragón " Borraja ", sur lit de purée de pomme de terre truffées, cèpes et oeuf poché.  
Borage on a puree of truffled potato with mushrooms and a poached egg.

14,00€  

## **Raviolis rellenos de calabaza y queso con salsa de setas**

Raviolis farcis de potiron et fromage accompagnés de sauce légère au cèpes.  
Ravioli stuffed with cheese and pumpkin with mushroom sauce .

15,00€  

## **Terrina de salmorejo , huevo duro, jamón, tomate y brotes**

Terrine au flan de " salmorejo " ( soupe froide aux tomates ), oeuf dur, jambon, tomate et pousses de salade.

Salmorejo ( tomato, garlic, olive oil ) terrine , hard-boiled egg, cured ham , and fresh shoots.

14,50€  

## **Vichyssoise de espárragos y su tartar de yemas**

Vichyssoise d'asperges blanches et tartare de pointes d'asperge.  
Vichyssoise ( cold soupe ) of white asparagus and its asparagus yolk tartar.

13,50€  

## **Crepe crujiente relleno de crema de alcachofas y salsa ligera de queso**

Crêpe croquant farcie aux artichauts et sauce légère au fromage.  
Crispy crepe stuffed with artichoke cream and light cheese sauce.

15,00€  

## **Tartar de trucha del Pirineo, alga wakame, mayonesa de wasabi, sorbete de ajoblanco**

Tartare de truite des Pyrénées algues wakame et mayonnaise de wasabi.  
Pyrenean trout tartare, wakame seaweed and wasabi mayonnaise.

17,50€    

## **Goofre salado, aguacate, tomate rosa, burrata, cebolla encurtida y pesto**

Gaufre salé accompagné de tomate, avocat, burrata et pesto.  
Savoury waffle , pink tomato, avocado, burrata cheese and pesto sauce.

15,00€  

**Solomillo de ternera gallega a la plancha con guarnición.**

Filet de boeuf grillé ( solomillo ) accompagné de frites, poivrons verts et champignons.

Grilled beef tenderloin with garnish.

**25,00€** 

**Secreto de cerdo ibérico confitado a baja temperatura a la plancha, puré de melocotón, patata asada.**

Filet de porc (secreto) ibérique grillé, accompagné de purée de pêches et de pommes de terre rôties.

Grilled pork loin steak ( secreto ) with peach puree and roasted potatoes .

**18,50€** 

**Albóndigas de verduras en salsa de almendras y hongos**

Boulettes de légumes et sauce aux amandes .

Vegetable “ meatballs “ in almond sauce.

**14,00€**  

**Mini baos rellenos de meloso de cordero con salsa de yogurt y encurtidos**

Mini Baos farcis de moelleux d’agneau accompagné de sauce au yaourt et pickles .

Small steam-cooked buns filled with honeyed lamb with yogurt sauce and pickled onion.

**17,00€**  

**Tataki de magret de pato, compota de manzana reineta , salsa de naranja patata asada**

Tataki de magret de canard , compote de pomme reinette et sauce à l’orange.

Duck breast tataki , apple compote and orange sauce.

**18,00€** 

**Atun rojo a la plancha con vinagreta templada de tomatitos y puré de berengena asada**

Thon rouge grillé avec vinaigrette tiède de tomates et oignons confits, accompagné de purée de aubergine

Grilled red tuna , warm vinaigrette of candied tomatoes and onions with eggplant puree.

**24,00€**  

**Lomo de bacalao al horno, chips de patata, pimientos rojos asados y salsa tipo romescu**

Filet de moreu au four sur lit de pommes de terre, poivrons grillés et sauce tipe romescu.

Baked cod steak on a bed of breaded potatoes, roast red peppers and romesco sauce.

**23,00€**   

---

# Lamines

## Crema de yogurt griego , frutos rojos y helado de leche de oveja .

Crème de yaourt grec, fruits rouges et glace au lait de brebis.

Greek yogurt cream, berries and sheep's milk ice cream.

5,50€ 

## Tarta de queso acompañada de helado de manzana.

Cheesecake accompagné de glace aux pommes .

Cheesecake served with apple ice cream.

6,50€   

## Buñuelos rellenos de chocolate, crema de vainilla y helado de chocolate.

Beignets fourrés au chocolat, crème vanille et glace chocolat.

Fritters stuffed with chocolate, vanilla cream and chocolate ice cream.

6,50€   

## Macedonia de fruta fresca

Salade de fruits naturelle

Fresh fruit salad

5,00€ 

## Helados artesanos

Chocolate, Yogurt de leche de oveja, Vainilla de Madagascar

5,50€ 

## Sorbetes artesanos

Manzana, Mango, Lima y Albahaca

5,50€ 

## Si no quieres postre

Café solo.....1,50

Café con leche.....2,00

Cortado.....1,60

Infusiones ecológicas..... 2,00

---

**IVA incluido**

TVA incluse

VAT included



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SESAMO



E-X  
DIOXIDO DE  
AZUFRE  
Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS