

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€  

Quiche de puerros y gambas

Quiche aux poireaux et crevettes

Leek and shrimp quiche

17,50€   

Sopa de ajo y huevo escalfado

Soupe d'ail et d'oeuf poché

Garlic and poached egg soup

12,00€  

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 ajo blanco

Tartare de truite des Pyrénées algues wakame et mayonnaise de wasabi.

Pyrenean trout tartare, wakame seaweed and wasabi mayonnaise.

18,00€    

Goofre salado, escalibada y anchoas

Gaufre salée, légumes rôtis et anchois.

Savoury waffle, roasted vegetables and anchovies.

16,50€  

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 de boniato, patata asada.

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

Grilled pork loin steak (secreto) with sweet potato 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.

25,00€  

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€   

Tarta templada de hojaldre y manzana con helado de Vainilla de Madagascar

Feuilleté aux pommes avec glace à la vanille.

Apple puff pastry with vanilla ice cream.

5,00€ 

Helados artesanos

Chocolate y sal , Yogurt de leche de oveja , Vainilla de Madagascar, Praliné de avellanas.

Mango y Maracuyá , Lima y Albahaca.

5,50€ 

Surtido de helados y sorbetes a elección (4 sabores)

Assortiment de glaces et sorbets (4 goûts différents)

Assortment of ice creams and sorbets (4 different flavours)

14,00€ 

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