

































































	0,5	1	Tapa		
Pica - Pica					
Madejas fritas al ajillo		6			
Brie Blue al aceite de albahaca		8		 	
Cazuelita de longaniza		5			
Torreznos		4	4		
Timbal de morcilla, patata y huevo poché		9		    	
Mini Pita de bonito con cebolla y mayonesa		2,5		    	
Gamba con bechamel de ajo negro		1,8		   	
Croqueta de cocido		1,8		  	
Croquetitas cremosas de Jamón de bellota		3,5		  	
Empanadilla de atún		1,8		 	
Mini salmorejo		3			
Lomito de sardina a la plancha sobre pan mollete con vinagreta de tomate y cilantro		2		 	
Entrantes					
Huevos rotos con patitas de bogavante		18		  	
Carpaccio de ciervo y virutas de Oxortical	8	15		 	
Ensalada templada de lentejas crujientes, cebolla morada, tomatitos aromatizados y espinacas frescas con toque picante		12			consultar
Ensalada de tomate rosa y lomos de atún		12			
Olla Jacetana		12			
Garbanzos salteados con panceta entreverada y langostinos	6	9,5			
Salmorejo con picadito de manzana y vieira a la plancha		12		 	
Coca de Pollo en salsa Barbacoa y cilantro		15		   	
Coca de Verduras con aceite Agus picante	5	9		 	
Coca de quesos del Pirineo y confitura de bacon		14		  	
Tablas					
Tabla de jamón ibérico de bellota	12	21			consultar
Tabla de quesos del Pirineo	8	15		 	consultar
Cecina de vaca y aceite de oliva virgen	11	20			consultar
Pescados					
Almejas salteadas con ajito	9	14			
Bacalao confitado a baja temperatura con romero y borraja	10	18		 	
Salteado de langostinos con verduras y soja	9	16		  	
Carnes					
Crujiente de manitas con caracoles	7	12			
Albóndigas de churra tensina en salsa de vino rancio	8	14		  	
Chuletón a la parrilla con patatas fritas caseras		100gr/4,90€			
Solomillo a la parrilla		25			
Pidiendo al principio de la comida					
Hojaldre de manzana crujiente		6,5		 	

IVA incluido



Postres

Brownie con helado de vainilla y salsa caliente de nueces	6,00 €	  
Tarta de queso con coulis natural de frutos rojos	4,50 €	  
Torrija caramelizada con helado de yogurt de oveja	7,50 €	  
Milhojas ligero de crema tostada	7,50 €	  
Helados variados	6,00 €	(consultar)
Capitán y coronel	6,50 €	  
Crema de yogurt de oveja con perlas de La Ofrenda	6,50 €	  (consultar gluten)
Hojaldre de manzana crujiente*	6,50 €	 

Todos nuestros helados se elaboran en la Confitería Echeto

La Ofrenda, obrador de chocolates artesanos en Panillo

IVA incluido

* Pidiendo al principio de la comida



Gluten | Huevo | Pescado | Moluscos | Soja | Altramuces | Lácteos | Sésamo | Frutos secos | Apio | Mostaza | Sulfitos | Cacahuete | Crustáceos



LISTA DE VINOS

Espumosos

Llopart brut nature. CAVA. Macabeu, Xarel-lo, Parellada. Caves Llopart	19,00 €
Manelmia. ESPUMOSO. Riesling y Chardonnay. Bodega Bal Minuta	24,00 €
Gramona Imperial. CAVA. Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay. Gramona	28,00 €
Recaredo brut nature. CAVA. Macabeu, Xarel-lo, Parellada. Cavas Recadero	30,00 €
André Clouet grand cru. CHAMPAGNE. Pinot noir. André Clouet	38,00 €
Bollinger cuvee. CHAMPAGNE. P. Noir, P. Meunier, Chardonnay. Bollinger	65,00 €
Rosé Imperial. CHAMPAGNE . P. Noir, P. Meunier, Chardonnay. Moët&Chandon	75,00 €

Rosados

Vispius Rosé Único. VT ARAGON. Moristel. Bodega Estrada Palacio	13,00 €
Breca Rose. VT ARAGON. Garnacha. Jorge Ordoñez & Cía.	15,00 €

Blancos

La Miranda de Secastilla. SOMONTANO. Garnacha blanca. Gonzalez-Byass	14,00 €
Alodia Alcañón. SOMONTANO. Alcañón. Alodia Bodegas	13,00 €
La Guerinda Blanca. NAVARRA. Chardonnay. Bodega Máximo Abete	15,00 €
K-Naia. RUEDA. Verdejo. Bodegas Naia	15,00 €
Enate 234. SOMONTANO. Chardonnay. Enate	15,00 €
Viñas del Vero Gewurtztraminer. SOMONTANO. Gewurtztraminer. Viñas del Vero	16,00 €
Menade Sauvignon. RUEDA. Sauvignon blanc. Bodegas Menade	16,00 €
El Perro Verde. RUEDA. Verdejo. Proyecto Uvas Felices	18,00 €
Do Ferreira. RIAS BAIXAS. Albariño. Bodegas Gerardo Méndez	21,00 €
K5 ARGIÑANO. TXACOLI. Ondarrabi Zuri. Bodegas K5	25,00 €

Tintos

La Miranda de Secastilla. SOMONTANO. Garnacha tinta. Gonzalez-Byass	14,00 €
Singular. SOMONTANO. Parraleta. Bodegas Sers	15,00 €
Dinastia Vivanco crianza. RIOJA. Tempranillo. Bodegas Vivanco	16,00 €
Baltasar Gracian "El heroe" cepas viejas. CALATAYUD. Garnacha tinta. Coop. San Alejandro	16,00 €
El Castro de Valtuille. BIERZO. Mencía. Bodegas Castro Ventosa	16,00 €
Ultreia Saint Jacques. BIERZO. Mencía. Bodegas y Viñedos Raúl Pérez	20,00 €
Zinca d'Anfora único. VT ARAGON. Cabernet Sauvignon, Garnacha. Bodega Victor Claveria	21,00 €
Breca. VT ARAGON. Garnacha tinta. Jorge Ordoñez & Cia	21,00 €
Pujanza Hado. RIOJA. Tempranillo. Bodegas y Viñedos Pujanza	22,00 €
Matsu El Pícaro Magnum. TORO. Tinta de toro. VINTAE	24,00 €
XtraSyrah. IGP RIBERA GALLEGO. Syrah. Bodegas Edra	24,00 €
Cepa 21. RIBERA DEL DUERO. Tempranillo. Cepa 21 Bodegas	24,00 €
Firé. IGP RIBERA GALLEGO. Merlot-Cabernet. Bodegas Pegalaz	26,00 €
Pasos de San Martín. NAVARRA. Garnacha tinta. Artadi- ByV Artazu	29,00 €
Dominio de Atauta. RIBERA DEL DUERO. Tinto fino. Dominio de Atauta	34,00 €
Viña Balén. PIRINEO ARAGONES. Garnacha. Bodegas Bal Minuta	38,00 €
Predicador. RIOJA. Tempranillo. Benjamín Romeo	38,00 €
Grillo. SOMONTANO. Syrah, Garnacha, Merlot, El Grillo y la luna	46,00 €
Hacienda Monasterio. RIBERA DEL DUERO. Tinta del país. Bodega H. Monasterio	48,00 €

I.V.A incluido