



| Alérgeno                 | De Picar  | 1/2    | 1            | Tablas   |         |              | Alérgeno                    |
|--------------------------|---|--------|--------------|--|---------|--------------|-----------------------------|
|                          | Madejas fritas al ajillo  |        | 6,00 €       | Tabla de jamón ibérico   | 13,00 € | 25,00 €      |                             |
| <b>1, 2</b>              | Brie Blue al aceite de albahaca                                     |        | 9,00 €       | Tabla de quesos del Pirineo  | 10,00 € | 18,00 €      | <b>2</b>                    |
|                          | Cazuelita de longaniza  |        | 5,00 €       | Tabla de Cecina del valle de Aisa  |         | 20,00 €      |                             |
| <b>1</b>                 | Torreznos   |        | 4,00 €       | <i>todas llevan grisinis que se pueden quitar</i>                                |         |              |                             |
| <b>1</b>                 | Tapita de alcachofa salteada con jamón                              |        | 2,50 €       | <b>Pescados</b>  |         |              |                             |
| <b>1, 2, 3, 8</b>        | Mini Pita de bonito con cebolla y mahonesa                          |        | 2,50 €       | Almejas salteadas con ajito  | 8,00 €  | 15,00 €      | <b>4</b>                    |
| <b>4</b>                 | Tapita de garbanzos con panceta entreverada y langostinos           |        | 3,50 €       | Lasagna de txangurro y pasta wantoon frita y crema de puerro                     | 10,00 € | 18,00 €      | <b>1, 4</b>                 |
| <b>1, 2</b>              | Mini Bao de ternasco y cebolla roja                                 |        | 4,50 €       | Salteado de langostinos con verduras y soja                                      | 9,00 €  | 16,00 €      | <b>4, 1 SE PUEDE QUITAR</b> |
| <b>1, 4</b>              | Gamba con bechamel de ajo negro                                     |        | 1,90 €       | Daditos de merluza a la romana con pimientos rojos                               | 8,00 €  | 15,00 €      | <b>8, 1 SE PUEDE QUITAR</b> |
| <b>1</b>                 | Croqueta de cocido  |        | 1,90 €       | <b>Carnes</b>  |         |              |                             |
| <b>1</b>                 | Croquetitas cremosas de jamón de bellota                            |        | 3,50 €       | Crujiente de manitas con caracoles   | 7,00 €  | 12,00 €      |                             |
|                          | <b>Entrantes</b>  |        |              | Albondigas de churra tensina   |         |              | <b>1, 2</b>                 |
| <b>2, 5</b>              | Carpaccio de ciervo con virutas de Oxortical                        | 9,00 € | 16,00 €      | en salsa de vino rancio  | 8,00 €  | 14,00 €      |                             |
| <b>1</b>                 | Alcachofas frescas fritas en salsita de jamón                       | 7,00 € | 13,50 €      | Costilla de Vaca a baja temperatura  |         |              | <b>5</b>                    |
|                          | Olla Jacetana   |        | 12,00 €      | salsa de avellanas y Kimchi  |         | 23,00 €      |                             |
| <b>4</b>                 | Garbanzos salteados con panceta entreverada y langostinos           | 6,00 € | 11,00 €      | Solomillo a la parrilla  |         | 25,00 €      |                             |
| <b>1 SE PUEDE QUITAR</b> | Ensalada de lengua de ternera de Aisa con chutney de higos y pomelo |        | 12,00 €      | Hamburguesa de ternera de Aisa, nube de fonz y cebolla morada con patatas fritas |         | 16,00 €      | <b>1, 2, 3, 6, 7</b>        |
| <b>1</b>                 | Milhojas de acelgas y jamón crujiente con bechamel de pencas        | 7,00 € | 12,00 €      | Lomo de cordero relleno de lechecillas   |         | 25,00 €      |                             |
| <b>2</b>                 | Capuccino de lentejas, espuma de gildas y polvo de torreznos        |        | 8,00 €       | Jabalí estofado con toque de canela  | 8,00 €  | 14,00 €      |                             |
| <b>1</b>                 | Coca de Pollo en salsa Barbacoa y cilantro                          |        | 15,00 €      | <b>Pidiendo al principio de la comida</b>  |         |              |                             |
| <b>1</b>                 | Coca de Verduras con aceite picante                                 | 7,00 € | 12,00 €      | Hojaldre de manzana crujiente  |         | 6,50 €       | <b>1, 2, 6</b>              |
| <b>1, 2</b>              | Coca de quesos del Pirineo y confitura de Bacon                     |        | 15,00 €      | Pastel de piña con salsa de maíz   |         | 6,50 €       | <b>1, 6</b>                 |
|                          |   |        | Iva Incluido |  |         |              |                             |
|                          |   |        |              |  |         | Iva Incluido |                             |

Pan: 0,60 € por persona

El hielo de las jarras de agua se cobrara a 0,50 € por persona y jarra

#### ALÉRGENOS

1 Gluten   2 Lácteo   3 Soja   4 Marisco   5 Frutos con cáscara   6 Huevos   7 Mostaza   8 Pescado



## LISTA DE VINOS

### Espumosos

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

### Rosados

|  |         |
|--|---------|
| <b>Vispius Rosé Único.</b> VT ARAGON. Moristel. Bodega Estrada Palacio | 13,00 € |
| <b>Breca Rose.</b> VT ARAGON. Garnacha. Jorge Ordoñez & Cía.           | 15,00 € |

### Blancos

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

### Tintos

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

I.V.A incluido

# De todo un poco

## Para abrir boca...

Tapita de garbanzos con langostinos y panceta entreverada  
Carpaccio de ciervo con virutas de Oxortical  
Gamba con bechamel  
Tapita de alcachofas frescas fritas con jamón

## Seguimos con...

Milhojas de acelgas y jamón con bechamel de pencas

## Del mar...

Lasaña de txangurro y pasta wantoon frita y crema de puerro

## De la tierra...

Hamburguesa de Ternera de Aísa, nube de Fonz y cebolla morada

## Y del amor...

Esfera de chocolate negro, naranja y Cointreau

**Precio por cubierto: 35,00 € (IVA incluido)**

Este menú se servirá únicamente por mesas completas