

PLATOS FRIOS

INDIVIDUALES O PARA COMPARTIR:

Jamón de Teruel D.O. con sus tostas de pan con tomate..... 9 €



Jamon ibérico de bellota con sus tostas de pan con tomate..... 17 €



Cecina de vaca con helado de romero y picos de pan..... 13,50 €



Anchoas del cantábrico con fondo de tomate y reducción de vinagre de jerez..... 12 €



Terrina casera de foie de pato al aroma de trufa con compota de manzana asada 13,50 €



Carpaccio de solomillo de ternera con lascas de queso curado , dados de tomate ,
brotes tiernos y virutas de terrina de foie de pato 14,50 €



Carpaccio de gamba blanca con vinagreta de moluscos y bogavante..... 16,50 €



PLATOS CALIENTES

INDIVIDUALES O PARA COMPARTIR:

Caracoles a la brasa con su ali-oli casero..... 13,00 €



Huevos rotos “La Cantera” de panceta ibérica confitada a la parrilla y pimientos rojos asados a la brasa..... 9,50 €



Lehecillas de lechazo salteadas con ajo tierno y dados de foie de pato en salsa de uvas..... 9,50 €



VERDURAS FRESCAS: (SOLO EN SU TEMPORADA)

Espárragos blancos naturales de Navarra con ensalada y huevo trufado..... 14 €



Alcachofas en flor confitadas con jamón de Teruel D.O. y ajos tiernos..... 14 €

VERDURAS FRESCAS:

Cebolletas de Fuentes estofadas al Chardonnay del Somontano al balsámico..... 8,50 €



Pencas de acelga rellenas de foie de pato sobre salsa de uva moscatel..... 9 €



Borraja de Zaragoza marinada al aceite de trufa con patatas a la vainilla , tinta de calamar y langostinos al ajillo..... 9,50 €



NUESTRAS ENSALADAS:

De tomate rosa (En temporada) con ventresca de bonito..... 11,50 €



De queso Burrata con cecina de vaca y aliño de vinagreta de frutos secos..... 10,50 €



De trigo bulgur con pulpo , chipirones , langostinos y brotes tiernos..... 10,50 €



NUESTRAS FLORES DE COGOLLO:

De pollo de corral escabechado , virutas de foie de pato y reducción balsámica..... 9,50 €



De la huerta..... 9,50 €



.....