

## PLATOS FRIOS

### INDIVIDUALES O PARA COMPARTIR:

Jamón de Teruel D.O. con sus tostas de pan con tomate..... 11 €



Jamon ibérico de bellota con sus tostas de pan con tomate..... 19 €



Cecina de vaca con helado de romero y picos de pan..... 14 €



Anchoas del cantábrico con fondo de tomate y reducción de vinagre de jerez..... 14 €



Terrina casera de foie de pato al aroma de trufa con compota de manzana asada ..... 15 €



Carpaccio de solomillo de ternera con lascas de queso curado , dados de tomate ,  
brotes tiernos y virutas de terrina de foie de pato ..... 16 €



Carpaccio de gamba blanca con vinagreta de moluscos y bogavante..... 18,50 €



## PLATOS CALIENTES

### INDIVIDUALES O PARA COMPARTIR:

Caracoles a la brasa con su ali-oli casero..... 14 €



Huevos rotos “La Cantera” de panceta ibérica confitada a la parrilla y pimientos rojos asados a la brasa..... 11 €



Lehecillas de lechazo salteadas con ajo tierno y dados de foie de pato en salsa de uvas..... 14 €



### 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..... 10,50 €



Pencas de acelga rellenas de foie de pato sobre salsa de uva moscatel..... 10,50 €



Borraja de Zaragoza marinada al aceite de trufa con patatas a la vainilla , tinta de calamar y langostinos al ajillo..... 12 €



## NUESTRAS ENSALADAS:

De tomate rosa ( En temporada ) con ventresca de bonito..... 12,50 €



De queso Burrata con cecina de vaca y aliño de vinagreta de frutos secos..... 11,50 €



De trigo bulgur con pulpo , chipirones , langostinos y brotes tiernos..... 11,50 €



## NUESTRAS FLORES DE COGOLLO:

De pollo de corral escabechado , virutas de foie de pato y reducción balsámica..... 11,50 €



De la huerta..... 10,50 €



.....