

- Jamón de Teruel D.O.** con sus tostas de pan con tomate.....9,00€
- Anchoas del Cantábrico** , fondo de tomate y reducción de vinagre de jerez....12,00€
- Terrina casera de foie de pato** natural con compota de manzana asada.....13,50€
- Salmón ahumado casero** con cebolla , pepinillo y mantequilla de humo.....13,50€
- Jamón ibérico de bellota** con sus tostas de pan con tomate.....17,00€
- Carpaccio de solomillo de ternera** con lascas de queso curado , dados de tomate y virutas de foie...14,50€
- Carpaccio de gamba blanca** con vinagreta de moluscos y bogavante...16,50€
- Caracoles a la brasa** con su ali-oli casero.....13,00€
- Huevos rotos de corral “La Cantera”** con papada ibérica y pimientos rojos a la leña.....8,50€
- Lechecillas de lechazo** salteadas con ajo fresco y dados de foie de pato.....9,50€
- +++++
- Espárragos naturales** de Navarra con ensalada y huevo trufado.....(EN TEMPORADA)..14,00€
- Alcachofas en flor confitadas** con jamón de Teruel D.O. y ajos tiernos.(EN TEMPORADA).....14,00€
- Cebolletas frescas** estofadas al Chardonnay del Somontano.....8,50€
- Pencas de acelga** rellenas de foie de pato sobre salsa de uva moscatel.....9,00€
- Borraja** marinada al aceite de trufa con patatas a la vainilla, tinta de calamar y langostinos al ajillo.9,50€
- Pochas estofadas “ La Cantera”** con verduras y almejas.....9,50€
- +++++
- Tomate rosa con ventresca de bonito** en aceite de oliva y mezclum de ensalada.(EN TEMPORADA).11,50€
- Flor de cogollo con buñuelos de queso de cabra** con tomate confitado y vinagreta de frutos secos.....7,50€
- Flor de cogollo de la huerta**.....7,50€
- Flor de cogollo de ahumados** , cebolleta estofada y pimientos rojos asados a la leña.....8,50€
- Flor de cogollo de pollo de corral escabechado** , virutas de foie , tomate concasse y reducción balsámica....7,50€