



## ENTRANTES FRIOS

- Jamón de cerda con pan de crsital..... 18€
- Mousse de foie con mermelada de alberge y pan de pasas ..... 12€
- Carpaccio de magret de pato, virutas de foie y helado de boletus.....14€
- Carpaccio de bacalao, tomate rallado y huevas de lumpo ..... 14€
- Ensalada de pensamientos..... 12€

## ENTRANTES CALIENTES

- Canelón gigante de longaniza trufada y foie..... 12€
- Tempura de verduras de la huerta de Tarazona ..... 8€
- Huevo frito trufado sobre cremoso de patata..... 10€
- Pulpo a la brasa con cachelos ..... 14€
- Espárragos rellenos de boletus..... 12€
- Espárragos naturales a la parrila ..... 10€



## DE CUCHARA

- Pochas de Tarazona con verduras ..... 10€
- Garbanzos con bacalao ..... 12€
- Rissoto de setas y champiñones ..... 10€
- Pasta fresca con setas ..... 10€

## PESCADOS

- Bacalao al pil-pil con gulas (+ 2€ suplemento) ..... 18€
- Lomo de merluza al Drio ..... 16€
- Chipirones en su tinta ..... 14€
- Lomo de bacalao en tempura ..... 16€

## CARNES

- Ternasco asado al estilo castellano (+ 2€ suplemento) ..... 18€
- Entrecot a la brasa ..... 16€
- Costillas de ternasco ..... 15€
- Solomillo brasa con cremoso de patata y trufa (+ 2€ suplemento)..... 18€
- Escalopines de solomillo rellenos de foie en salsa de boletus (+ 2€ suplemento)..... 18€



## SUGERENCIAS

- Jamón ibérico con pan de cristal .....22€
- Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 pax).....18€
- Chuletón al corte 1kg (2 personas) ..... 40€
- Lubina salvaje a la sal (2 personas) .....18€

## POSTRES

- Higos confitados con helado .....4,5€
- Soufle de chocolate líquido (12 min.).....5€
- Nuestra torrija (12 min.).....5€
- Carpaccio de piña al azafran .....4,5€
- Sorbete de mojito .....4,5€
- Fresas a la sartén .....4,5€

El menú se compone de la elección de un entrante, un plato principal y un postre. Pan, agua, ¼ de vino por persona. Precio 32 euros, IVA incluido.