

## Entrantes

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate	25,00 €
Tataki de atún Balfegó, boniato asado, ensalada de wakame y granada con salsa ponzu	17,00 €
Carpaccio de vieira con patata violeta, huevas de trucha y nata agria	16,00 €
Coca de foie de otoño	15,00 €
Steak tartar al gusto (Calvados, Whisky, Sauternes, Brandy)	26,00 €
Setas de la estación con yema curada y sal de jamón de Teruel	16,00 €
Menestra de temporada con crema de cebolla de Fuentes al aroma de queso y chips	14,00 €
Arroz a la brasa de carabineros con alioli de azafrán	15,00 €

## Principales

Merluza confitada con pastel de berenjena y holandesa de erizos	20,00 €
Corvina con adobo y fideos vegetales escabechados	20,00 €
Pulpo con panceta y causa limeña	22,00 €
Tournedó de rape con migas aragonesas, coulis de pimiento rojo a la llama y gel de alioli negro	27,00€
Presalada ibérica con mini patatas aliñadas y mole	19,00 €
Lechazo asado a lo tradicional con patatas panadera	22,00 €
Solomillo al carbón con gofre anisado y ketchup especiado	27,00 €

## Postres

Tarta al whisky	7,00 €
Pan, chocolate y A.O.V.E	7,00 €
Melocotón en moscatel, jugo de tomillo limonero y crema helada de queso	7,00 €
Bizcocho de zanahoria, fondant de queso y zanahoria escarchada	7,00 €
Flan de nata con tierra de jengibre y frutos rojos en texturas	7,00 €
Quesos aragoneses con sus guarniciones	12,00 €