

## Entrantes

Jamón ibérico de bellota al corte con pan de cristal y tomate	25,00 €
Huerta River Hall	16,00 €
Crema de maíz a la vainilla, cremoso de foie y pera	14,00 €
Alcachofas con perigourdine, pil-pil de callos con pistachos y tuber melanosporum	15,00 €
Buey de mar en su jugo, compota de tomate y cebolla a la lima	18,00 €
Atún Balfegó a las finas hierbas, queso de cabra y encurtidos	17,00 €
Steak tartar al gusto (Calvados, Whisky, Sauternes, Brandy)	26,00 €
Arroz del Cinca con Patamulo y trufa melanosporum	18,00 €

## Principales

Merluza confitada, romescu de remolacha, confitura de limón y tomatitos semisecos	20,00 €
Lubina con cremoso de bimi y praliné de cacahuets a la miel	20,00 €
Cocochas de merluza al pil-pil de Chardonnay con almejas	26,00€
Rodaballo asado en carbón y orio de ajos tiernos	22,00 €
Carrillera de vaca Bruna con guiso de setas y pompas de remolacha agridulce	19,00 €
Cochinillo con jugo especiado de calabaza, nueces pecan y kale	26,00 €
Paletilla de ternasco con risotto de trigo y berenjena ahumada	20,00 €
Solomillo a la brasa con patatas fritas de maíz y remoulade	27,00 €

## Postres

Tarta de limón	7,00 €
Migas caramelizadas, sorbete de mandarina, aceite y moscatel	7,00 €
Mousse de mascarpone, mocca y tierra de cacao	7,00 €
Cocotte de chocolate fluido con helado de mango	7,00 €
Nuestra strudle templada con vainilla de Madagascar	7,00 €
Quesos aragoneses con sus guarniciones	12,00 €