


























Rivera Hall

gastro















Entrantes

Menestra de primavera con huevo poché y panceta ibérica		15€
Tartar de presa ibérica con yogur de piña y alcaparrones	   	16€
Espárragos blancos tostados con holandesa de azafrán, huevas y naranja	  	17€
Coca de foie con queso, membrillo y vinagreta de semillas de mostaza	   	18€
Tataki de atún Balfegó lacado con ponzu, mazamorra y salicornia	  	18€
Arroz de longaniza glaseada con champiñón y lascas de parmesano		18€
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo		24€

Principales

Lubina con orio de tomates secos de Caspe y polvo de romero		17€
Rodaballo con velouté de jamón de Teruel, torrezno de su piel y calabaza encurtida	 	18€
Pulpo braseado con hoisin de boniatos con alioli de pimentón a la lima	  	20€
Lomo de vaca madurado con patatas ratte al queso		22€
Cochifrito con tatín de pimientos rojos		23€
Lechal asado al estilo tradicional con puré de patatas a lo pobre y su jugo		25€

Postres

Tiramisú casero	   	7€
Cromatismo naranja (zanahoria, curry, naranja, mango, mandarina, fruta de la pasión)	 	7€
Tarta de queso 2.0	  	7€
Brownie de chocolate blanco con fresas estofadas y yogur	 	7€
Soufflé de chocolate con avellanas y helado de caramelo a la sal	  	8€
Carro de quesos aragoneses		12€

10% de IVA no incluido