






# Entrantes

Nuestro jamón ibérico con pan de cristal y su tomate preparado...28€ 

Salmón en un clásico marinado de eneldo, cítricos, matices acidulados y lluvia de huevo...15€   

Anchoa salmuera 000 versión clásica. Lavada, toque de ajo, AOVE y vinagre de Jerez...4,5€/ud  

Anchoa salmuera 000 acompañada de una gelée de vodka y concassé de tomate seco de Caspe...7€/ud 

Steak tartar al gusto...25€   

Arroz cremoso de trompetas y foie con mahonesa de ajedrea...22€    


Gamba roja del Mediterráneo a la brasa...7€/ud 

Verduras de temporada en un caldo corto de ibérico, huevo a 63° y brufa de Sarrión...18€  

# Pescados

Esturión a la brasa con borrajas, guisantes y yuzu...25 € 

Merluza gallega asada sobre un gel de nécoras y ortiguillas...28 €   

Quiso de barca: Suquet de raya y rape con su patata rota...30 € 

# Carnes

Solomillo braseado, emulsión de piquillo escalivado y su patata revolcona...30 €

Lechazo churro asado a modo tradicional y patatas a lo pobre...30 €

Rabo de toro guisado lento en royal de radiquero y longaniza con puré de chirivía y boniato...24 €  

# Postres

Eponjoso de chocolate con helado de cardamomo y granizado de sidra...8€ 

Tarta de queso con sorbete de cereza...8€  

Cuajada ahumada con toques florales y jalea de tomillo...8€ 

Crema de arroz con leche y texturas de frutos del bosque...8€ 

Carro de quesos aragoneses...12€/pax 

