

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

PRIMERO (Individual)

Crema Castellana de chistorra y jamón con huevo a baja temperatura

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Arroz "Brazal" meloso trufado de panceta a baja temperatura con portobello, queso Grana Padano y sal de jamón

Canelones de carne de longaniza con boletus y crema de hongos

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Jarrete de cordero recental asado a baja temperatura con patatas

Costillar asado a baja temperatura (8h. a 80º) con barbacoa y patatas asadas con cebolla y ajo (**PLATO RECOMENDADO**)

Osobuco de ternera asado a baja temperatura con patatas y piquillos

Lubina rellena de marisco con salsa bullabesa

POSTRE (A elegir)

Tarta Muerte por chocolate con espuma de naranja y tierra de galleta Oreo

Pannacotta con frutos rojos y mermelada de naranja y mango

Tarta de queso en texturas con nueces, galleta, mascarpone y mermelada de fresa

28,90 €

Incluido pan de masa madre.

Bebidas no incluidas

Promoción 20% descuento en Bodega Figuero (DO Ribera del Duero)

Figuero ASOMO – Figuero 12 Crianza – Figuero Viñas Viejas

MENU MÁXIMO 8 PERSONAS – MENÚ A MESA COMPLETA

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Lingote de turrón de Xixona con foie y tierra de frutos secos con yogurt y módena

Arroz "Brazal" meloso trufado de panceta a baja temperatura con portobello, queso Grana Padano y sal de jamón

Canelones de carne de longaniza con boletus y crema de hongos

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Jarrete de cordero recental asado a baja temperatura con patatas

Costillar asado a baja temperatura (8h. a 80º) con barbacoa y patatas asadas con cebolla y ajo (**PLATO RECOMENDADO**)

Confit de pato con puré de manzana y frutos rojos

Lubina rellena de marisco con salsa bullabesa

POSTRE (A elegir)

Ganache de chocolate, crujiente y bizcocho de chocolate, polvo de cacao y tierra de Oreo

Pannacotta con frutos rojos y mermelada de naranja y mango

Tarta de queso en texturas con nueces, galleta, mascarpone y mermelada de fresa

35,90 €

Incluido pan de masa madre.

Bebidas no incluidas

Promoción 20% descuento en Bodega Sommos

Varietales – Pinot Noir – Merlot – Tiaso de Sommos – Araia de Sommos

MENU MÁXIMO 8 PERSONAS – MENÚ A MESA COMPLETA

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Lingote de turrón de Xixona con foie y tierra de frutos secos con yogurt y módena

Flores de alcachofa confitadas y braseadas con jamón duroc

Canelones de carne de longaniza con boletus y crema de hongos

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Jarrete de cordero recental asado a baja temperatura con patatas

Costillar asado a baja temperatura (8h. a 80°) con barbacoa
y patatas asadas con cebolla y ajo

Arroz "Brazal" al horno meloso trufado de panceta a baja temperatura con portobello,
queso Grana Padano y sal de jamón (mínimo 2 personas)

Lubina rellena de marisco con salsa bullabesa

POSTRE (A elegir)

Ganache de chocolate, crujiente y bizcocho de chocolate, polvo de cacao y tierra de Oreo

Nuestra versión de Lemon Pie con merengue y limón

Torrija casera con canela y miel con helado de vainilla

40 €

Incluido pan de masa madre.

Bebidas no incluidas

Promoción 20% descuento en Bodega Sommos

Varietales – Pinot Noir – Merlot – Tiaso de Sommos – Araia de Sommos

MENU MÁXIMO 8 PERSONAS – MENÚ A MESA COMPLETA

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

LA MENTIRA

Falso chipirón encebollado (cebolla dulce de Fuentes, Ternasco de Aragón I.G.P. y borrajas)
"1º Premio a la Mejor Tapa Mediterránea XXVI Edición Concurso de Tapas de Zaragoza 2021"

LA OTRA MENTIRA

Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de piquillo rojo sobre tierra de frutos secos, pétalos de flores y perlas de Módena)
"2º Clasificado Tapa Virtual 2020"

LA CROQUETA

Croqueta de borrajas y jamón de Teruel DOP, cebolla dulce de Fuentes y ajo rojo de Arándiga
"1º Premio a la Mejor Croqueta elaborada con Alimentos de Aragón en V Edición del Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia 2023"
"1º Premio al Mejor Maridaje con Anayón Garnacha Blanca 39 meses de barrica"

JUAN ALTAMIRAS Y LAS CINCO VILLAS

Arroz "Brazal" meloso de carrilleras de Teruel y miel de romero
"Jornada Gastronómica III Ruta de Embajadores Juan Altamiras"

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Albóndigas de Ternasco de Aragón I.G.P. con trufa negra Melonosporum de Albarracín* y salsa de almendra Marcona del Bajo Aragón
"1º Premio a la Mejor propuesta elaborada con alimentos de Aragón en VII Edición Descubre la Trufa de Zaragoza y provincia 2023"

Tataki de panceta con salsa teriyaki asada a baja temperatura con sésamo, alga wakame fresa ácida, puré de patata y esferificaciones de vermut macerado con manzana
"Semifinalista en XXV Edición Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia 2019"

EL DULCE

Nuestra versión de Lemon Pie con merengue y limón

48€

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS Y CENAS (MÁXIMO 8 PERSONAS)

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nuestra versión de crema castellana con chistorra y jamón Duroc de Teruel.

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Ensalada de Tomate Rosa de Barbastro* con boquerones, huevos de codorniz,
Olivas negras de Caspe, perlas Módena y vinagreta de aceituna.

Arroz Brazal meloso trufado de Panceta de Teruel a baja temperatura con
Portobello, Grana Padano y viruta de jamón.

Canelones de Carrillera de Teruel con salsa española y huevo BT

ENTREPLATOS

Sorbete de limón con Frizzante Azzulo (D.O. Campo de Borja).

PRINCIPAL (Individual)

Jarrete de Ternasco de Aragón asado a baja temperatura con patatas al horno,
ajo rojo de Arándiga y cebolla dulce de Fuentes.

Lomo de Trucha Imperial del Cinca con hortalizas escabechadas,
gazpachuelo de menta con cítricos y huevas de trucha

Costillar de Cerdo blanco de Teruel con su barbacoa y patatas asadas con ajoaceite.

POSTRE

Tarta Muerte por chocolate con espuma de naranja y tierra de galleta Oreo

40€

Incluido pan de masa madre.

Bebidas no incluidas

Añade por 8 €/ persona:

Vino blanco El Gordo Chardonnay

Vino tinto El Gordo Garnacha (Colección vinos Premium de las Piedras 2021).

Agua Mineral Solan de Cabras

MENU PARA GRUPOS (A PARTIR DE 8 PERSONAS)