ENTRANTES

Carpaccio de picaña madurada con lascas de queso Patamulo de Teruel, alioli de azafrán del Jiloca, frutos secos, aceite de oliva virgen extra de arbequina, polvo y alcaparra de Ballobar con trufa negra de Aragón* – **24 €**

Ensalada de Tomate Rosa de Barbastro* con olivas negras de Caspe, huevos de codorniz, boquerones, perlas de Módena y vinagreta de aceituna – **17,50 €**

Tartar de tomate Rosa con encurtidos de Caspe (pepinillo agridulce, cebolleta balsámica y alcaparras de Ballobar), trucha Imperial del Cinca marinada con cítricos y sus huevas – **19,50 €**

Espárragos blancos de San Vicente de la Sonsierra (Espárrago Tiərra dəl ∃bro) y su vinagreta – **17,50 €**

OFRENDA A LA PILARICA by Pedro Quílez – **10 € (2 ud.)**
Gyoza de Ternasco de Aragón IGP con Melocotón de Calanda DOP* y salsa Gochujanj
"1º Premio Concurso Saborea los Barrios 2024"
"2º Premio a la Mejor Tapa Aragonesa en Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia 2024"

FALSO CHIPIRON ENCEBOLLADO by Pedro Quílez – **7,50 €/ud.**
Cebolla dulce con Ternasco de Aragón IGP y borrajas
"1º Premio Mejor Tapa Mediterránea XXVI Edición del Concurso Tapas de Zaragoza 2021"

Croqueta de borrajas y jamón de Teruel DOP, cebolla dulce 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" – **6,50 €/ud.**

"1º Premio al Mejor Maridaje con Anayón Garnacha Blanca 39 meses de barrica" 93Parker2018 – **5 €/copa.**

*En temporada

LA TIERRA Y EL MAR

Canelones melosos de carrillera con salsa española
y huevo a baja temperatura – **16,00€**
"Presentados en MIMO London'19 representando a Zaragoza con Saborea España"

Flores de alcachofa braseadas con jamón de duroc, trufa y
crema de boletus – **20,00€**

Lomo de trucha Imperial del Cinca al horno con hortalizas escabechadas y aguachile
de manzana verde – **20,00€**
"Plato Embajador de Jornada Gastronómica Juan Altamiras 2024"

Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de piquillo,
sobre tierra de frutos secos con alioli de azafrán, microgerminados,
pétalos de flores y perlas de vinagre de Módena – **16,50 €**
"2º Clasificado "Tapa Virtual 2020"

Pescado de temporada (Consultar al camarero) – **S/M**

Arroz "Brazal" cremoso trufado de carne a baja temperatura con portobello,
queso Grana Padano y viruta de jamón serrano – **16,00€**

NUESTRAS CARNES

Jarrete de Cordero asado a baja temperatura con romero
y patatas asadas con su ajoaceite – **20 €**

Codillo asado baja temperatura con patatas y reducción de manzana con vermut – **16 €**

Costillar de cerdo blanco asado baja temperatura *(8h. a 80º)* con su barbacoa
y patatas asadas – **17,50 €**

Jarrete de Ternera blanca asado a baja temperatura (aprox. 1 Kg) y patatas gajo
asadas, hortalizas y puré de patata (2 personas) – **45 €**

Paletilla de Ternasco (Ternasco de Aragón IGP) asada a baja temperatura
(aprox. 1 Kg.) con patatas, cebolla, ajos y hortalizas (2 personas) – **50 €**

Albóndigas de Ternasco de Aragón con trufa negra Melonosporum de Albarracín*
y salsa de almendra Marcona – **20 €**
"1º Premio a la Mejor propuesta elaborada con alimentos de Aragón en VII Edición Descubre la Trufa de Zaragoza y provincia 2023"

Entrecot de vaca (madurado 40 días) con papas y piquillos – **27,50 €**

*En temporada

Pan de masa madre 1,50€/persona

POSTRES

Tarta de queso en texturas (galleta con nueces, crema de queso y mermelada de fresa ligeramente gelificada) – **5,90€**

Ganache de chocolate con bizcocho aéreo y crujiente de chocolate, polvo de cacao, tierra de galleta Oreo y mermelada de piña con lima a la menta – **7,90€**

Nuestra versión de Lemon Pie con tierra de galletas, ralladura de limón, crema pastelera y merengue – **8,50€**

Panna Cotta Sangrienta "Flan de nata fresca con frutos rojos, mermelada de fresa y helado de frambuesa" – **7,90€**
"Presentada en Aragón Negro Gastronómico 2023"

Yogurt griego con frutos rojos y mermelada de naranja – **5,50€**

Bombones "Belenguer" Art pintados a mano (6 uds.) – **8,50€**