MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

MENÚ VIAJERO (mínimo 2 pers.)

De miércoles a viernes.

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

PRIMERO (Individual)

Garbanzos de Lécera con panceta asada a baja temperatura
"Escudilla III Ruta de Jornada Gastronómica Juan Altamiras"

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Arroz meloso "Brazal" de carrilleras guisadas al vino tinto con miel de romero
"Plato Embajador III Jornada Gastronómica Juan Altamiras"

Canelones de Picadillo de Soria con crema de queso

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Osobuco de ternera asado a baja temperatura con patatas asadas

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

Taco de Panceta asada a baja temperatura con patatas asadas y piquillos

Bacalao Skrei confitado con escalibada

POSTRE (A elegir)

Brownie de chocolate con nueces maceradas con vermut y chocolate blanco

Pera asada a baja temperatura con almíbar de vino tinto

Mousse de arroz con leche con canela y almendra caramelizada

28,90 €

Incluido pan de masa madre.
Bebidas no incluidas

Promoción 20% en Rioja "Edición Limitada"
Ramón Bilbao Edición Limitada – Nunca Jamás – Queirón Mi Lugar

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS (MÁXIMO 8 PERSONAS A MESA COMPLETA)

Av. Valle de Broto, 18. 50015 (Actur) - Zaragoza | www.restaurantemazmorra.com | 976 04 86 18 | hola@restaurantemazmorra.com

MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

MENÚ VIAJERO + (mínimo 2 pers.)

Sábados y domingos.

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Croqueta de trucha Imperial del Cinca con alioli de azafrán y sus huevas
"Croqueta finalista en Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia 2021"

Arroz meloso "Brazal" de carrilleras guisadas al vino tinto con miel de romero
"Plato Embajador III Jornada Gastronómica Juan Altamiras"

Canelones de Picadillo de Soria con crema de queso

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Jarrete de cordero recental asado a baja temperatura con patatas y su ajoaceite

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

Tataki de panceta asada baja temperatura con teriyaki, alga wakame, puré de patata y perlas de módena

Bacalao Skrei confitado con escalibada

POSTRE (A elegir)

Brownie de chocolate con nueces maceradas con vermut y chocolate blanco

Torrija casera con canela, miel y helado de vainilla

Panna Cotta con frutos rojos y mermelada de fresa

37,90 €

Incluido pan de masa madre.
Bebidas no incluidas

Promoción 20% en Rioja "Edición Limitada"
Ramón Bilbao Edición Limitada – Nunca Jamás – Queirón Mi Lugar

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS (MÁXIMO 8 PERSONAS A MESA COMPLETA)

Av. Valle de Broto, 18. 50015 (Actur) - Zaragoza | www.restaurantemazmorra.com | 976 04 86 18 | hola@restaurantemazmorra.com

MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

MENÚ GOURMET

Bebidas no incluidas - Menú a mesa completa y no compartible.

APERITIVO DE BIENVENIDA
A elección de nuestro chef

LA MENTIRA
Falso chipirón encebollado (cebolla dulce, Ternasco de Aragón IGP 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 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"

EL CANELÓN
Canelones melosos de carrillera con salsa española y huevo a baja temperatura
"Presentado en MIMO London'19 representando a Zaragoza en Saborea España"

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

EL DULCE
Nuestra versión de Lemon Pie con merengue y limón

50 €

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS Y CENAS

MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

MENÚ GASTRONÓMICO

Previa reserva - Menú a mesa completa y no compartible.

APERITIVO DE BIENVENIDA

A elección de nuestro chef

LA BOMBA DE CASPE

Banderilla de oliva Gordal de Caspe rellena de queso Patamulo de Teruel, membrillo de pera y
mermelada de aceituna negra empeltre con turma, berenjena encurtida y polvo de oliva negra

"2º Premio Mejor Banderilla en Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia 2023

OFRENDA A LA PILARICA

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"

LA MENTIRA

Falso chipirón encebollado (cebolla dulce, Ternasco de Aragón IGP 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 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"

EL RÍO

Trucha Imperial del Cinca con hortalizas escabechadas y aguachile de manzana

"Plato Embajador jornadas Juan Altamiras 2024"

LA CHICHA

Albóndiga de Ternasco de Aragón con trufa negra Melonosporum de Albarracín*
y salsa de almendra Marcona

"1º Premio a la Mejor propuesta elaborada con alimentos de Aragón en VII Edición Descubre la Trufa de Zaragoza y provincia 2023"

EL DULCE

Nuestra versión de Lemon Pie con merengue y limón

65 €

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS Y CENAS
(Reservas de 13:30 h. a 14:00 h. y de 20:30 h. a 21:00 h.)

Av. Valle de Broto, 18. 50015 (Actur) - Zaragoza | www.restaurantemazmorra.com | 976 04 86 18 | hola@restaurantemazmorra.com

MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

MENÚ ALIMENTOS DE ARAGÓN

Menús para grupos - Máximo 20 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 y gazpachuelo de manzana y chile *"Plato Embajadores Juan Altamiras 2024"*
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)

MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

MENÚ FESTIVO

APERITIVO

Bomba de Caspe (Oliva Gordal rellena de queso Patamulo con mermelada de oliva negra empeltre y carne de pera, turma y berenjena encurtida con polvo de oliva negra

"2º premio Mejor Banderilla en Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia 2023"

ENTRANTES (Especialidades para compartir)

Croqueta de trucha Imperial del Cinca con alioli de azafrán y sus huevas

"Croqueta finalista en Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia 2021"

Arroz meloso "Brazal" de carrilleras guisadas al vino tinto con miel de romero

"Plato Embajador III Jornada Gastronómica Juan Altamiras"

Canelones de Picadillo de Soria con crema de queso

SEGUNDO PLATO (A elegir)

Paletilla de Ternasco de Aragón asada a baja temperatura con patatas y su ajoaceite

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

Tataki de panceta asada baja temperatura con teriyaki, alga wakame, puré de patata y perlas de módena "Semifinalista en Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia 2019"

Bacalao Skrei confitado con escalibada

POSTRE (A elegir)

Brownie de chocolate con nueces maceradas con vermut y chocolate blanco

Torrija casera con canela, miel y helado de vainilla

Panna Cotta con frutos rojos y mermelada de fresa

42,90 €

Incluido pan de masa madre.
Bebidas no incluidas

Promoción 20% en Rioja "Edición Limitada"
Ramón Bilbao Edición Limitada – Nunca Jamás – Queirón Mi Lugar

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS (MÁXIMO 8 PERSONAS A MESA COMPLETA)

Av. Valle de Broto, 18. 50015 (Actur) - Zaragoza | www.restaurantemazmorra.com | 976 04 86 18 | hola@restaurantemazmorra.com

MAZMORRA
COCINA DE AUTOR

X Edición Descubre la Trufa
(Del 23 de enero al 1 de febrero del 2025)

APERITIVO DE BIENVENIDA (A elección de nuestro chef)

LA VACA
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 de Alcolea del Cinca, polvo y alcaparra de Ballobar con trufa negra de Aragón

EL FOIE
Lingote de foie y turrón de Xixona con Módena, yogurt agrio y trufa negra de Aragón

LAS FLORES
Flor de alcachofa braseada, con aceite de trufa negra Melonosporum de Albarracín, jamón serrano, crema de hongos y pétalos de flores

OFRENDA A LA PILARICA
Gyoza de Ternasco de Aragón IGP con melocotón de Calanda y trufa negra de Aragón

EL ARROZ Y LAS CINCO VILLAS
Arroz "Brazal" meloso trufado de panceta de Teruel con portobello, queso Granna Padano y sal de jamón duroc

EL TERNASCO
Albóndigas de Ternasco de Aragón I.G.P. con trufa negra Melonosporum de Albarracín y salsa de almendra Marcona del Bajo Aragón

EL CHOCOLATE
Ganache de chocolate trufado, crujiente y bizcocho de chocolate, polvo de cacao y tierra de galleta Oreo con mermelada de lima y piña

60€

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS Y CENAS (MÁXIMO 8 PERSONAS)