

PLATOS FRIOS

INDIVIDUALES O PARA COMPARTIR:

Jamón de Teruel D.O. con sus tostas de pan con tomate..... 13,50 €



Jamon ibérico de bellota con sus tostas de pan con tomate..... 22,00 €



Cecina de vaca con helado de romero y picos de pan..... 17,00 €



Anchoas del cantábrico con fondo de tomate y reducción de vinagre de jerez..... 16,50 €



Carpaccio de solomillo de ternera con lascas de queso curado , dados de tomate y

brotos tiernos 18,50 €



Carpaccio de gamba blanca con vinagreta de moluscos y bogavante..... 21,00 €



PLATOS CALIENTES

INDIVIDUALES O PARA COMPARTIR:

Caracoles a la brasa con su ali-oli casero..... 16,00 €



Huevos rotos “La Cantera” de panceta ibérica confitada a la parrilla y pimientos rojos asados a la brasa..... 13,50 €



Lechecillas de lechazo salteadas con ajo tierno en salsa de uvas 16,00 €



Aguacate a la brasa con langostinos y pesto rojo.....15,50 €



VERDURAS FRESCAS:

Puerros de Montañana la brasa con romesco.....12,50€



Alcachofas en flor confitadas con jamón de Teruel D.O. y ajos tiernos..... 16,00 €

Cebolletas de Fuentes estofadas al Chardonnay del Somontano al balsámico..... 12,50 €



Pencas de acelga rellenas de langostino en salsa de uva moscatel..... 14,50 €



Borraja de Zaragoza marinada al aceite de trufa con patatas a la vainilla , tinta de calamar y langostinos al ajillo..... 16,50 €



Pochas estofadas con verduras y bacalao confitado 14,50 €

NUESTRAS ENSALADAS:

De tomate rosa (En temporada) con ventresca de bonito..... 14,50 €



De queso Burrata con cecina de vaca y aliño de vinagreta de frutos secos..... 13,50 €



De trigo bulgur con pulpo , chipirones , langostinos y brotes tiernos..... 14,00 €



NUESTRAS FLORES DE COGOLLO:

De pollo de corral escabechado , trigueros y reducción balsámica..... 13,50 €



De la huerta..... 13,00 €



.....