

ENTRANTES

Rollitos de bacalao de Islandia ahumado con vegetales frescos de la huerta tratados como ensalada con aliño de tomate rosa en conserva

Salteado de setas de temporada con dados de jamón ibérico y presentadas con escamas de foie

Raviolis de gambas rojas con vieiras sobre lecho de salsa americana y aceite de carabineros

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte con pan con tomate

Pulпитos de playa salteados con aceite de ajo-perejil y Sitakes

Foie fresco de pato Francés a la parrilla con frutas rojas Lyo, mango y cristales de sal

DEL MAR

Arroz caldoso de bogavante Canadiense "minimo 2 pax"

Caldereta de langosta elaborada de modo tradicional "minimo 2 pax"

Calamarcitos de potera rellenos de cigalas y gratinados con all i oli de carabineros

Rodaballo de playa con toque de parrilla y aderezado con clásico orio de ajetes y sitakes

DE LA TIERRA

Fichón de Araiz en dos cocciones con aroma de romero y Risotto cremoso de hongos del Pirineo Aragonés

Paletilla de ternasco D.O. Aragón asada y presentada deshuesada con su propio jugo

Solomillo de ternera de la zona con trancha de foie a la brasa y su salsa merlot

Chuletón de buey a la parrilla con sal gorda y lágrimas de aceite

Paletilla de cabrito asada a baja temperatura con mil hojas de patata y jugo de romero

NUESTRO TOQUE DULCE

Fresas salteadas con Cointreau y acompañadas con crema de vainilla de Madagascar

Pizarrita surtida de quesos de la zona

Biscuit glace crocanti de elaboración propia con baño de choco Baileys

Soufflé caliente de praliné de avellanas con sorbete de mandarina

Semifrio cremoso de queso de la sierra de Guara acompañado de mermelada de tomate rosa de Barbastro