

Carta
de
Invierno

Antes de comenzar

Croquetas artesanas de jamón ibérico y tomate seco de Caspe (2 ud)
7€

Croquetas artesanas de bacalao con fritada aragonesa (2 ud)
7€

Tostada de cañada a la parrilla con trufa negra Tuber Melanosporum
8€

El clásico “guardia civil” (2 ud)
(Sardina ahumada, tomate, pepinillo y pimiento)
10€

Entrantes

Alcachofas rellenas con salsa de mostaza y trufa negra Tuber Melanosporum
26€

Huevos rotos con carabinero y panceta de vaca Txogitxu
(Opción de añadir 10 gramos de caviar iraní/+30€)
27€

Callos a la madrileña
24€

Menestra de invierno con crema de calabaza y huevo trufado
26€

Jamón de bellota 100% ibérico “Beher Oro”, DOP Guijuelo
Cortado a cuchillo
35€

Caracoles estilo Gayarre con alioli casero
24€

Colmenillas con foie y salsa de Pedro Ximénez
28€

Nuestros arroces

Tallos de borrajas con arroz y almeja

26€

Arroz al horno con carabineros (*Mínimo 2 personas*)

32€

Pescados

Caldereta de carabinero con rape, merluza, calamares y almejas en salsa americana

38€

Lomo de bacalao ahumado con sopa cremosa de ajo

30€

Calamar de potera relleno de langostinos tigre y verduritas

36€

Rape a la parrilla

32€

Carnes

Royal de cabeza de ternasco asado con ensalada de cuchara

25€

Lechazo asado al estilo Gayarre con patatas panaderas y ensalada aragonesa

30€

Solomillo de ternera a la parrilla

30€

Costillas de Agnei Ibérico (*cerdo aragonés de calidad superior*)
con patatas fritas caseras

32€

Steak Tartar

36€

Lomo de Wagyu A5 japones a la brasa (*500 gramos*)

120€

Pastres

Cañas de Remolinos

8€

Tatín de manzana

8€

Tarta Alaska

8€

Crespillos de borrajas rellenos

8€

Carro de quesos

(Degustación de 4 quesos a elegir de nuestra selección)

12€