

PARA COMPARTIR

Tabla de embutidos curados de la zona, tomate aliñado con aceite del Bajo Aragón y tostas crujientes..... **15,75€**



Selección de quesos de Teruel con su variedad de mermeladas, frutos secos y dulce de membrillo..... **17,90€**



ENTRANTES FRIOS

Ensalada de presa ibérica asada a la sal, brotes verdes, yogur de leche de oveja y tomate seco..... **9,95€**



Laminados de esturión de Sarrión confitado con aceituna negra del Bajo Aragón y caviar de aceite de oliva..... **13,95€**



Ensalada de jamón de pato y su foie gras micuit, brotes verdes, sésamo y compota de melocotón al curry..... **11,50€**



Novedad

Carpaccio de atún marinado con tomate concassé, caviar de wasabi, aguacate y aceite de maíz tostado **14,50€**



Novedad

Carpaccio de ternera de Mosqueruela en costra de frutos secos, trufa de verano y helado casero de mostaza antigua..... **18,25€**



ENTRANTES CALIENTES

Canelones de carrillera de ternera de Mosqueruela guisada al vino tinto, bechamel de setas y queso de Teruel..... **14,75€**



Novedad

Raviolis de Ternasco de Aragón en su salsa de almendras, tomate cherry y aceite de trufa de verano..... **15,50€**



Arroz cremoso de verduras, manzana y setas con mollejas de pato de Santa Eulalia y virutas de su mousse..... **11,75€**



Migas del pastor con conserva case-
ra de cerdo de Teruel, huevo en dos cocciones y
mermelada de higos al vino..... **9,75€**



PESCADOS

Novedad

Pata de pulpo a la plancha, huevas de trucha del Pirineo, cremoso de celerí y bizcocho de pimentón..... **20,95€**



Lomo de bacalao gratinado con alioli de azafrán del Jiloca, sobre guiso de callos..... **19,75€**



CARNES

Terrina de cochinillo de Teruel confitado con su piel crujiente, sobre guiso de sus manitas y compota de manzana. **22,25€**



Rabo de ternera de Mosqueruela deshuesado, cremoso de chirivía y salteado de rebozuelos **20,50€**



Media paletilla de cordero del Maestrazgo asada a baja temperatura con su guarnición de patatas panadera **17,50€**



Muslo de pato de Santa Eulalia en confit, caramelo de soja y miel, frutos rojos y compota de pera a la vainilla **15,95€**



Cabritillo de la sierra de Valdelinares en dos cocciones, cremoso de boletus edulis, membrillo de manzana y senderuelas **21,50€**



Novedad

Carrilón de cordero del Maestrazgo relleno de mollejas y su paté salteado de bujarones y reducción de su jugo.... **16,75€**



POSTRES

Elaboración casera.

Estos postres precisan de tiempo de elaboración, por favor solicítalos junto con el resto de platos.

Coulant de chocolate negro y frutos secos, ganache de chocolate blanco y menta con helado de after eight **5,25€**



Bizcocho financier de chocolate negro, cremoso de mango, cereza y sorbete de mandarina **5,50€**



Cuajada de yogur de leche de oveja, frutos rojos, granizado de miel de romero de la zona y teja de frutos secos **4,50€**



Crujientes de turrón y café sobre crema inglesa de Baileys con su helado de leche merengada..... **5,95€**



Parfait de yogur de leche de oveja, sorbete de frambuesa y salsa caliente de chocolate blanco y fresa **4,95€**



Precios con IVA incluido.

Estos precios serán incrementados con 1,50€/ plato, si el servicio es de terraza o room service.

Simbolismo de contenidos alérgenos en los productos elaborados en este establecimiento



Dióxido de azufre y sulfitos



Pescado



Frutos de cáscara



Contiene gluten



Soja



Huevos



Lácteos



Sésamo



Mostaza



Moluscos



Cacahuete



Crustaceos



Apio