


LOS PEDIDOS PARA
LLEVAR DEBEN
REALIZARSE CON
24 HORAS DE
ANTELACIÓN*

*Es necesario dejar en la reserva número de teléfono para poder confirmar el encargo o solucionar cualquier duda


Entrantes

Degustación de sobrasadas mallorquinas (queso de Mahón, con chocolate y tradicional) y mermelada de naranja amarga con picatostes14,90 €

1/2 Degustación de sobrasadas..... 9,90 €

Ensalada de tomate rosa con olivas negras, huevos de codorniz, boquerones, perlas de Módena y vinagreta de aceituna  9,90 €

Tartar de de tomate con encurtidos (pimiento de piquillo, pepinillo, cebolleta balsámica y alcaparras) y atún marinado con soja y cítricos12,90 €


Espárragos blancos (denominación Espárrago de Navarra) Tierra del Ebro y su vinagreta 13,90 €

Huevos rotos a baja temperatura:

(los huevos están cocinados al vapor 35 minutos a 65 grados)

Con jamón duroc y sal de jamón  9,90 €

Con morcilla de Aragón y piquillos  11,90 €

Con boletus y ajetes 13,90 €


Con foie 16,90 €


Croquetas caseras..... 6,90 €


Nuggets de pollo caseros con salsa barbacoa..... 7,90 €

La tierra y el mar

Canelones melosos de carrillera con salsa española y huevo a baja temperatura (Presentados en MIMO London JUNIO'19 representando a Zaragoza con "Saborea España")..... 12,90


Pimientos de piquillo Tierra del Ebro (La Rioja) con ajetes y boletus  11,90

Lomo de corvina fresca al horno con salsa de cava, tomatitos asados y su zamburiña  14,90

Lomo de trucha Imperial del Cinca KM.0 con hortalizas escabechadas, alcachofas braseadas, salsa de remolacha, yogurt agrio y alioli de azafrán  13,90





Tataki de atún fresco con alga wakame, vinagreta de soja y cítricos, wasabi y módena glaseada..... 14,90

Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de piquillo rojo sobre tierra de frutos secos y jamón (2º Clasificado "Tapa Virtual 2020")..... 11,90

Arroz cremoso trufado de carne a baja temperatura con sal de jamón duroc y Grana Padano  9,50

Risotto de boletus con virutas de foie  13,50

Nuestras carnes

- Jarrete de cordero asado a baja temperatura con patatas y su ajoaceite14,90 €
- Panceta asada en cocción nocturna (8 horas a 80°) con piquillos y patatas caseras  9,40 €
- Codillo asado a baja temperatura con reducción de Pedro Ximénez  9,90 €
- Costillar de cerdo blanco hembra asado a baja temperatura (8 h a 80°) con su barbacoa..... 11,90 €
- Jarrete de Ternera blanca asado a baja temperatura (aprox. 1 Kg) con patatas asadas con cebolla y ajos, hortalizas y su tuétano (2 personas)  32,90 €
- Paletilla de Ternasco (Ternasco de Aragón I.G.P.) asada a baja temperatura (aprox. 1 Kg) con patatas asadas, cebolla, piquillos y hortalizas (2 personas)..... 39,90 €
- Entrecot de lomo alto (ternera nacional) con papas y piquillos Tierra del Ebro (La Rioja) 16,90 €
- Centro de 5 carnes asadas a baja temperatura: (cordero, panceta, codillo, picantón y costillar) con piquillos y patatas 45,90 €


Postres

Tarta de queso con mermelada de higos 4,20 €

Tarta de la abuela de galleta María con flan y chocolate bombón, espuma de arroz con leche, y polvo de canela..... 5,00 €

Brownie casero de chocolate negro con nueces y sopa de chocolate blanco con petazetas 5,90 €

Pera asada a baja temperatura con almíbar de vino tinto  4,50 €

Yogurt griego con frutos rojos y mermelada de piña con azafrán  3,90 €

Bombones "Belenguer" Art  pintados a mano (6 unidades) 6,90 €



Y pregunta por:

- Nuestros trampantojos dulces
- Nuestros helados

Hamburguesas

(100 % ternera de vaca nacional 200gr.)

Completa

Con tomate rosa, cebolla morada, pepinillo en vinagre,
huevo y queso suave manchego 8,90 €

Baja temperatura

Con tomate rosa, cebolla morada, huevo a baja
temperatura y panceta en cocción a 65°10,90 €

De Boletus y foie:

Con tomate rosa, cebolla morada, boletus naturales,
ajetes y escalope de foie13,90 €

"Todas nuestras hamburguesas...

llevan guarnición de patatas caseras"

Macerados artesanales

En formato de 1 litro de licor, embotellado y etiquetado por
Mazmorra by Macera en cristal con tapón rellenable

Preparados de Vermú 20,00 €

(Elaborados con Cinzano y premiados en Rutas Cinzano 2018 y 2019)

-De barrica especiado (con romero y naranja) "2º Clasificado en I Ruta de vermut preparado Cinzano 2018"

-Frutal (con fresas y manzana) 2º Finalista en II Ruta de vermut preparado Cinzano 2019"

-Tribute (amargo) "Elaborado por el Grand Ambassador del grupo CAMPARI Giuseppe Santamaría"

De Ginebra 25,90 €

(Elaborados con Gin GIRÓ macerada con peladuras de cítricos, especias, bayas y fruta fresca)

-De Fresas: con fresas naturales, consiguiendo un gin rosa frutal y muy aromático a fresas

-Cítrica y Jengibre: con limón, lima, naranja y un toque picante del jengibre

-De Manzana: la manzana Golden aporta su sabor y la Grany Smith ese aroma característico

-Cardamomo verde y Hierbabuena: muy aromático a bayas y con la suavidad de la hierbabuena convierten a este macerado en superventas

-Canela y Naranja: afrodisíaco y frutal, con aromas a especias pero sin perder el toque cítrico

-Pimienta rosa: un toque picante de Asia

-Hibisco y Lima: flor de hibisco infundada con lima

-Enebro y Pétalos de rosa: el sabor más clásico del enebro y el aroma y color de las rosas

De Whisky..... 25,90 €

(Elaborados con whisky Sir Edwards y bourbon Jhon Lee original de Kentucky)

-De chili y canela: ¿te atreves? Elaborado con whisky escocés 5 años Sir Edwards macerado en especias

-De dátiles: Macerando bourbon Jhon Lee, original de Kentucky, que se aromatiza con dátiles

De Ron 25,90 €

(Elaborados con ron Negrita)

-Cítricos y Hierbabuena: ron frutal macerado con peladura de lima, limón y fresca hierbabuena

-Canela y Naranja: Ron sugerente muy aromático a canela y con la suavidad de la naranja

-Café y Naranja: Ron con carácter con el aroma a café muy presente.

De Vodka 25,90 €

(Elaborados con vodka ruso Poliakov)

-De Mora: elaborado con moras frescas naturales

-Cítrico: con peladura de lima, limón y naranja