

Menú Viajero (mín. 2 pers.) (V125)

(De miércoles a viernes)

Aperitivo de bienvenida a elección de nuestro chef

Entrante (Individual):

- Tartar de tomate con encurtidos de Caspe y piquillos

Entrantes (especialidades para compartir)

- Arroz "Brazal" meloso marinero de chipirones y gambas
- Canelones de carne de longaniza con boletus y crema de hongos

Segundo plato (a elegir):

- Jarrete de cordero recental asado a baja temperatura con patatas
- Costillar asado a baja temperatura (8 horas a 80º) con barbacoa y patatas asadas con cebolla (PLATO RECOMENDADO)
- Codillo asado a baja temperatura glaseado con reducción de vermut y papas asadas con cebolla, ajos y vino blanco
- Ventresca de atún con salsa grenoblesa (de piparras con jamón)

Postre (a elegir):

- Sorbete de manzana con frizzante Azzulo
- Carpaccio de piña natural con frutos rojos
- Tarta Muerte por chocolate con espuma de naranja y tierra de Oreo

25,90 € (IVA INCLUIDO)

Incluido pan de masa madre - Bebidas no incluidas
20% dto. en Bodega Rioja Montecillo
(Tinto Ed. Limitada y Blanco Fermentado en barrica)

MENÚ VALIDO PARA COMIDAS (MÁXIMO 10 PERSONAS)

Menú Viajero+ (mín. 2 pers.) (V125)

(sábados, domingos y festivos)

Aperitivo de bienvenida a elección de nuestro chef

Entrantes (especialidades para compartir)

- Ensalada templada de codorniz escabechada con hortalizas
- Arroz "Brazal" meloso marinero de chipirones y gambas
- Canelones de carne de longaniza con boletus y crema de hongos

Segundo plato (a elegir):

- Jarrete de cordero recental asado a baja temperatura con patatas
- Costillar asado a baja temperatura (8 horas a 80°) con barbacoa y patatas asadas con cebolla (PLATO RECOMENDADO)
- Corvina con salsa de puerros y crujiente de hortalizas con cherrys
- Ventresca de atún con salsa grenoblesa (de piparras con jamón)

Postre (a elegir):

- Sorbete de manzana con frizzante Azzulo
- Carpaccio de piña natural con frutos rojos
- Chocolate en texturas (Ganache, crujiente y bizcocho aéreo de chocolate con polvo de cacao, tierra de galleta Oreo y mermelada de albaricoque con menta)

29,90 € (IVA INCLUIDO)

Incluido pan de masa madre - Bebidas no incluidas

Promoción en Bodega: Elige Ramón Bilbao "Viñedos de altura Garnacha" o "Edición Limitada" y paga el precio de Ramón Bilbao Crianza

MENÚ VALIDO PARA COMIDAS (MÁXIMO 10 PERSONAS)

Menú MACERA+

(Para grupos de máximo 20 personas)

Aperitivo: (individual)

- Elegido por nuestro chef

Para compartir: (servido al centro)

- Ensalada de tomate rosa con boquerones, olivas negras, huevos de codorniz, perlas Módena y vinagreta de aceituna
- Huevos rotos a baja temperatura con jamón
- Arroz meloso "Brazal" trufado de panceta asada a baja temperatura, Grana Padano y viruta de duroc

Entreplatos:

- Sorbete de limón con frizzante Azzulo

Plato principal: (a elegir)

- Jarrete de cordero asado a baja temperatura con papas asadas y su ajoaceite
- Costillar asado a baja temperatura con su barbacoa
- Lomo de Trucha Imperial del Cinca con alcachofas, hortalizas escabechadas, alioli de azafrán, yogurt agrio y salsa de remolacha
- Canelones melosos de carrillera con salsa española y huevo a baja temperatura
(Presentados en MIMO London Junio 2019 representando a Zaragoza con "Saborea España")

Postre:

- Brownie de chocolate y nueces con sopa de chocolate blanco y petazetas

Incluido:

Pan de masa madre

35 €/Persona

(Bodega no incluida*)

*Incluye Agua Solan de Cabras y Coto de Hayas roble por 5,00 €/persona

MENÚ PREVIA RESERVA PARA GRUPOS

Menú Gourmet (GT 01)

En nuestro menú se sirven todos los platos individualmente por persona.
Si tiene alguna intolerancia alimenticia, avise con antelación y nuestro chef sustituirá su plato

APERITIVO DE BIENVENIDA (a elección de nuestro chef)

LA MENTIRA

Falso chipirón encebollado (cebolla dulce de Fuentes de Ebro, Ternasco de Aragón I.G.P. y borrajas) "1º Premio Mejor Tapa Mediterránea XXVI Edición Concurso de Tapas 2021 de Zaragoza y provincia"

LA OTRA MENTIRA

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

LA CROQUETA

Croqueta de trucha Imperial del Cinca con alioli de azafrán del Jiloca y su hueva
"Finalista II Edición del Concurso de Croquetas 2021 de Zaragoza y provincia"

EL CANELÓN

Canelón de carrillera con salsa española y huevo a baja temperatura
"Presentado en MIMO London'19 representando a Zaragoza en Saborea España"

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

Tataki de panceta con salsa teriyaki asada a baja temperatura con puré de patata y manzana, wakame y esferificaciones de vermut macerado con fresas
"Semifinalista en XXV Edición Concurso de Tapas 2019 de Zaragoza y provincia"

Lingote de conejo asado a baja temperatura con boletus, ajonegro, crema de hongos y lascas de trufa negra de Aragón
"Finalista en V Edición Descubre la Trufa 2020 de Zaragoza y provincia"

EL POSTRE

Nuestra versión de **Lemon Pie** con merengue y limón

PVP 45 €

(Bebidas no incluidas)

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS Y CENAS (MAXIMO 8 PERSONAS)

Menú Gastronómico (G 02)

(Previa reserva - Menú a mesa completa y no compartible)

APERITIVO DE BIENVENIDA (a elección de nuestro chef)

EL ENGAÑO

Falso chipirón encebollado (cebolla dulce de Fuentes de Ebro, Ternasco de Aragón I.G.P. y borrajas) "1º Premio Mejor Tapa Mediterránea XXVI Edición Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia"

LA HUERTA

Tartar de Tomate rosa de Barbastro. Aceite de Oliva del Bajo Aragón. Encurtidos de Caspe de las Hermanas Molina y atún marinado

LAS FLORES

Carpaccio de gambas. Quenelle de helado de manzana con jengibre
Pétalos de flores. Miel de romero de Peñaflores. Alioli cítrico

LA GRANJA Y LAS SETAS

Huevo de corral a baja temperatura (al vapor 35 minutos a 65º).
Crema de boletus. Aceite de trufa

LA TIERRA

Arroz "Brazal" meloso de osobuco a baja temperatura.
Alioli de ajonegro y brotes tiernos.

EL RÍO

Trucha Imperial del Cinca con zanahorias y alcachofas escabechadas.
Yogurt agrio y salsa de remolacha.

EL MONTE

Lingote de Ternasco de Aragón. Alioli de azafrán.
Patata asada con Cebolla de Fuentes y Romero de Montañana

EL CHOCOLATE

Ganache de chocolate. Bizcocho aéreo de chocolate. Crujiente de chocolate.
Polvo de cacao. Tierra de galleta Oreo. Mermelada de albaricoque.

PVP 80 € (Incluye Agua mineral Solan de Cabras y Bodega*)

* Blanco Verdejo Coto de Hayas y Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja)

Menú Juan Altamiras (JA 01)

(Menú a mesa completa y no compartible)

EL APERITIVO (A elección de nuestro chef)

LA CUCHARA

Boliches del Pilar guisados con cebolla dulce de Fuentes.
Ajo rojo de Arándiga.

Panceta asada a baja temperatura.

EL CORRAL

Huevo a baja temperatura (al vapor 35 minutos a 65°).

Crema Castellana de chistorra y jamón

EL CAMPO

Arroz "Brazal"  meloso de secreto de duroc a baja temperatura.

Setas de temporada. Aceite de trufa negra de Aragón

EL RÍO

Esturión del Cinca con hortalizas. Crema de puerros. Remolacha.

LA CHICHA

Carrillera de cerdo glaseada con vino tinto. Costra de frutos secos.

Hortalizas baby. Azafrán del Jiloca. Humo de madera de olivo.

LA FRUTA

Pera asada con reducción de vino tinto "Juan Altamiras"

PVP 50 €

Incluido:

Pan de masa madre

Agua mineral Solan de Cabras

Tinto Corona de Aragón Juan Altamiras (D.O.P Cariñena)

MENU VÁLIDO PARA COMIDAS (MAXIMO 8 PERSONAS)

(Del 1 al 30 de noviembre del 2022)

Menú 12 de octubre del 2022

50 €/persona (IVA INCLUIDO)

Entrantes individuales:

- Crema de marisco con langostinos y huevas de trucha Imperial
- Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de pimientos) sobre tierra de frutos secos y jamón (2º clasificado Tapa Virtual 2020)
- Croqueta de Tika Massala con arroz "Brazal" Guadiamar, alioli de azafrán y alga wakame (Presentada en IV Concurso de Croquetas 2021)
- Canelón de Picadillo de Soria con Portobello, champiñones y salsa de queso

Plato principal a elegir:

- Lingote de ternasco asado a baja temperatura con cebolla dulce de Fuentes, patata baby con romero de Peñaflor y alioli de ajonegro
- Solomillo de vaca con foie, patatas asadas al horno y piquillos
- Lomo de Esturión con salsa de almendras y zamburiña

Postre:

- Ganache de chocolate con crujiente y bizcocho aéreo de chocolate, polvo de cacao, tierra de galleta Oreo y mermelada de albaricoque con menta

Incluido: Pan de masa madre
Bodega no incluida

*Disponible un menú para niños (menores de 14 años) por 25,00 €

Chupa Chups de carne

Plato de entremeses (Patatas, Nuggets y croquetas caseras)

2º a elegir:

- Costillar asado a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas asadas
- Picantón asado a baja temperatura con patatas fritas

Incluido postre y pan de masa madre

Menú 25 de Diciembre 2022

55,00 €/persona

Aperitivo (individual):

-Crema de marisco con langostinos y huevas de trucha Imperial

Para compartir:

-Lingote de turrón de Xixona (D.O.Alicante) con foie y almendra tostada, yogurt agrio y módena glaseada

-Canelones de secreto trufado con crema de hongos

El Primero:

-Arroz meloso al horno de chipirones, gambas y zamburiñas

Principal (a elegir):

-Confit de pato con frutos rojos

-Lingote de ternasco asado a baja temperatura con patata baby, cebolla dulce de Fuentes, puré de patata y manzana con alioli de azafrán

-Lomo de Corvina con salsa de cava y hortalizas braseadas

-Solomillo de vaca con patatas asadas y piquillos

Centro de Postres:

-Trampantojo de Bonsai (Crème Brûlée con tierra de Nocilla, tronco de chocolate y bizcocho de almendras)

-Sorbete de mandarina con Frizzante Azzulo

- Galletas navideñas

Incluido: Pan de masa madre

Bebidas no incluidas

*Disponible un menú para niños (menores de 14 años) por 27,50 €/niño

Chupa Chups de carne

Plato de entremeses (Patatas, Nuggets y croquetas caseras)

2º a elegir:

- Costillar asado a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas asadas

- Picantón asado a baja temperatura con patatas fritas

Incluido postre y pan de masa madre

Menú Nochevieja 2022

80,00 €/persona

Crema Castellana con chistorra, jamón y huevo BT

Carpaccio de gambas. Quenelle de helado de manzana con jengibre
Pétalos de flores. Miel de romero de Peñaflores. Alioli cítrico

- Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de pimientos) sobre
tierra de frutos secos y jamón (2º clasificado Tapa Virtual 2020)

Arroz "Brazal" meloso de boletus con viruta de foie

Lomo de Esturión del Cinca con salsa de almendras

Lingote de ternasco asado a baja temperatura con puré de manzana y
alioli de azafrán

Ganache de chocolate. Bizcocho aéreo de chocolate. Crujiente de chocolate.
Polvo de cacao. Tierra de galleta Oreo. Gelatina de albaricoque y menta

Uvas de fin de año

Souvignon Blanc (D.O.P. Cariñena)

Corona de Aragón Juan Altamiras (D.O.P. Cariñena)

Lacrima Bacus Brut Nature (D.O. Cava)

Agua mineral Solan de Cabras

Pan de masa madre

*Disponible un menú para niños (menores de 14 años) por 30,00 €

Chupa Chups de carne

Plato de entremeses (Patatas, Nuggets y croquetas caseras)

Costillar asado a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas asadas

Brownie de chocolate con sopa de chocolate blanco y petazetas

Menú Año Nuevo 2023

50,00 €/persona

Aperitivo (individual):

-Nuestra versión de crema Castellana con chistorra, jamón y huevo BT

Para compartir:

- Croqueta de Tikka Masala con airbag de cerdo, arroz Guadiamar y alga wakame
(Presentada en IV Concurso de Croquetas 2021)
- Trampantojo de tomate (Brandada de bacalao con gelatina de pimientos y tierra de frutos secos con viruta de jamón)
(2º Clasificado Tapa Virtual 2020)
- Arroz "Brazal" meloso trufado con panceta a baja temperatura y Grana Padano

Principal (a elegir):

- Lingote de Ternasco asado a baja temperatura con compota de manzana, alioli de azafrán, patata asada y cebolla de fuentes
 - Dados de solomillo de vaca con foie y hortalizas braseadas
 - Lomo de Bacalao confitado con crema de piquillos y aceite de albahaca
- Tataki de panceta asada a baja temperatura con salsa teriyaki, perlas de vermut macerado en fresas y manzana, fresa ácida, alioli cítrico y alga wakame
(Semifinalista en XXV Edición Concurso de Tapas de Zaragoza)

Postre:

-Lemon Pie con merengue, limón y crema pastelera

Incluido: Pan de masa madre

Bebidas no incluidas

*Disponible un menú para niños (menores de 14 años) por 25,00 €/niño

Chupa Chups de carne


Plato de entremeses (Patatas, Nuggets y croquetas caseras)

2º a elegir:

- Costillar asado a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas asadas
- Picantón asado a baja temperatura con patatas fritas

Incluido postre y pan de masa madre

Entrantes

Ensalada de tomate rosa con olivas negras, huevos de codorniz, boquerones, perlas de Módena y vinagreta de aceituna  10,90 €


Flores de alcachofa 

Con viruta de foie 18,90 €

Con jamón y trufa negra de Aragón 18,90 €

Tartar de tomate con encurtidos (pimiento de piquillo, pepinillo, cebolleta balsámica y alcaparras) y atún marinado con soja y cítricos 13,90 €

Falso Chipirón Encebollado (1º Premio Mejor Tapa Mediterránea XXVI Edición del Concurso Tapas de Zaragoza y provincia) By PEDRO QUÍLEZ 6,50 €/ud

Espárragos blancos (denominación Espárrago de Navarra) Tierra del Ebro y su vinagreta  14,90 €

Huevos rotos a baja temperatura:


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

Con jamón duroc y sal de jamón  11,90 €

Con boletus y ajetes  14,90 €


Con viruta de foie  18,90 €


Croqueta de trucha Imperial del Cinca con alioli de azafrán y sus huevas naturales (Finalista III Concurso de Croquetas de Zaragoza) 4,00 €/ud


Lingotes de turrón de Xixona (D.O Alicante) y foie con almendra tostada  14,50 €

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") ..13,90

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 16,90

Lomo de trucha Imperial del Cinca KM.0 con hortalizas escabechadas, alcachofas braseadas, salsa de remolacha, yogurt agrio y alioli de azafrán 15,90

Tataki de atún fresco con alga wakame, vinagreta de soja y cítricos, wasabi y módena glaseada15,90

Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de piquillo rojo sobre tierra de frutos secos y jamón (2º Clasificado "Tapa Virtual 2020")12,90

Arroz "Brazal" cremoso trufado de carne a baja temperatura con sal de jamón y Grana Padano 9,90

Risotto de boletus con virutas de foie 14,50


Nuestras carnes

Jarrete de Cordero asado a baja temperatura con patatas y su ajoaceite 16,90 €


Tataki de **Panceta** asada a baja temperatura con salsa teriyaki, wakame y perlas de vermut macerado con fresas y manzana (Semifinalista en XXV Edición Concurso de Tapas de Zaragoza)..... 14,90 €

Codillo asado a baja temperatura glaseado con reducción de vermut   10,90 €

Costillar de cerdo blanco hembra asado a baja temperatura (8 h a 80°) con su barbacoa 13,90 €

Jarrete de **Ternera** blanca asado a baja temperatura (aprox. 1 Kg) con patatas asadas con cebolla y ajos, hortalizas y su tuétano (2 personas) 36 €

Paletilla de **Ternasco** (Ternasco de Aragón I.G.P.) asada a baja temperatura (aprox. 1 Kg) con patatas asadas, cebolla, ajos y hortalizas (2 personas)49 €

Lingote de **Conejo** asado a baja temperatura con boletus, ajonegro, alioli de azafrán y trufa negra de Aragón (Finalista en V Edición "Descubre la Trufa")  ...22,90 €

Entrecot de ternera (La Finca) con papas y piquillos Tierra del Ebro (La Rioja) 23,90 €

1/4 Cabrito asado a baja temperatura con patatas asadas y hortalizas (aprox. 1 Kg.-1,2 Kg.)
Procedencia Torralba de Siones (Teruel) "Entrecabritos" (2 personas)(bajo disponibilidad) 55 €/Kg

Postres

Tarta de queso en texturas (galleta con nueces, crema mascarpone y mermelada de fresa con pimienta rosa y hierbabuena)..... 4,50 €

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

Ganache de chocolate con bizcocho aéreo y crujiente de chocolate, polvo de cacao, tierra de galleta Oreo y mermelada de piña con lima a la menta..... 6,90 €

Nuestra versión de Lemon Pie con tierra de galletas y merengue 🌿..... 7,50 €

Yogurt griego con frutos rojos y mermelada de mango con naranja y jengibre 🌿..... 4,50 €

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



Y pregunta por:

- Nuestros trampantojos dulces
- Nuestros helados
- Nuestras frutas de Aragón