MENU GRUPOS 1

PRIMEROS DE CENTRO

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS
pate de olivas caseras , miga de bonito del norte y tomate cherry terminado con pate de olivas negras de Aragon

FONDUE DE QUESO A LA BRASA (OPCIÓN SIN GLUTEN 1€ DE SUPLEMENTO)
En salsa siciliana casera acompañado de pan cristal

CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON
Elaborada totalmente a la brasa tanto el ternasco , como el chilindro y la bechamel

SEGUNDO A ELEGIR

POLLO A LA BRASA (TOP VENTA) OPCION SIN GLUTEN
gratinado con una salsa de barbacoa picante , pico de gallo casero y patatas asafritas

CHURRASCO DE TERNERA DEL PIRINEO A LA BRASA OPCION SIN GLUTEN
acompañado de tomates cherrys y patatas asadafritas en ajo aceite

PAVO A LA BRASA OPCION SIN GLUTEN
adobado al ajillo con patatas asafritas

LOMO DE CERDO IBERICO BRASEADO OPCION SIN GLUTEN
en horno de leña aconpañado en salsa a la pimienta y patatas asafritas

JARRETE DE TERNASCO ASADO EN HORNO DE LEÑA OPCION SIN GLUTEN
PREMIADA CON LA EXCELENCIA EN EL MES DEL TERNASCO 2025
acompañado de patata panadera ** 7 de suplemento **

POSTRE A ELEGIR

FLAN A BAJA TEMPERATURA
cremoso , meloso , un manjar para los amantes del postre clasico con un toque de gastronomia

TIRAMISU A NUESTRO ESTILO
con cafe brasil Sarutaia uno de los cafes mas dulces que hay

TARTA DE CUAJADA
con bizcocho remojado y canela

TARTA DE QUESO A LA BRASA
(PREMIADA 2021 Y 2022)
** 2 de suplemento **

MENU COMPLETO

(PARA MINIMO 8 COMENSALES)

BEBIDA NO INCLUIDA
(OPCION DE INCLUIRLA CONSULTALO A LA HORA DE LA RESERVA)

33,90€

NO SE PODRA COMBINAR CON OTRO MENU NI CARTA NI OTROS MENUS

MENU GRUPOS 2

PRIMEROS DE CENTRO

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS
pate de olivas caseras , miga de bonito del norte y tomate cherry terminado con pate de olivas negras de Aragon

FONDUE DE QUESO A LA BRASA (OPCIÓN SIN GLUTEN 1€ DE SUPLEMENTO)
En salsa siciliana casera acompañado de pan cristal

CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON
Elaborada totalmente a la brasa tanto el ternasco , como el chilindro y la bechamel

SEGUNDO A ELEGIR

COSTILLAR DEL CHEF opcion sin gluten
en dos cocciones 24 horas a 60ºC en salsa BBQ picante casera y luego terminado a la brasa

CODILLO ASADO EN DOS COCCIONES opcion sin gluten
cocinado a la cerveza en dos cocciones una a 60 grados y otra a 400 grados a la brasa con patata asada

DORADA A LA BRASA opcion sin gluten
cocinada al espeto acompañada de patata panadera y berenjenas fritas con ajo aceite ** 17 **

JARRETE DE TERNASCO ASADO EN HORNO DE LEÑA OPCION SIN GLUTEN
PREMIADA CON LA EXCELENCIA EN EL MES DEL TERNASCO 2025
acompañado de patata panadera

POSTRE A ELEGIR

FLAN A BAJA TEMPERATURA
cremoso , meloso , un manjar para los amantes del postre clasico con un toque de gastronomia

TIRAMISU A NUESTRO ESTILO
con cafe brasil Sarutaia uno de los cafes mas dulces que hay

TARTA DE CUAJADA
con bizcocho remojado y canela

TARTA DE QUESO A LA BRASA
(PREMIADA 2021 Y 2022) opcion sin gluten

MENU COMPLETO

(PARA MINIMO 8 COMENSALES)

BEBIDA NO INCLUIDA
(OPCION DE INCLUIRLA CONSULTALO A LA HORA DE LA RESERVA)

39,90€

NO SE PODRA COMBINAR CON OTRO MENU NI CARTA NI OTROS MENUS

MENU GRUPOS 3

PRIMEROS DE CENTRO

MIGAS ARAGONESAS
Tradicionales , con gel de uva moscatel , longaniza de Graus , y panceta curada al estilo del chef y braseada

PUERROS BRASEADOS
confitados en aceite de oliva virgen extra , acompañados de salsa de queso curado de Aragon y crujiente de jamon de Teruel

MEJILLONES A LA BRASA
en salsa de tomate casera al estilo siciliano con ajo asado todo ellos cocinado en el horno de leña

COGOLLOS A LA BRASA
con tomate cherry , miga de bonito del norte , salmueras sobadas en casa y olivas negras de Aragon

SEGUNDO A ELEGIR

PALETILLA DE TERNASCO ASADO A LA LENA (2 PAX) OPCION SIN GLUTEN
PREMIADA CON LA EXCELENCIA EN EL MES DEL TERNASCO 2025
acompañado de patata panadera

COSTILLAR DEL CHEF opcion sin gluten
en dos cocciones 24 horas a 60°C en salsa BBQ picante casera y luego terminado a la brasa

SOLOMILLO DE AÑOJO
Con un peso de 300 a 350 gramos acompañado parmentier de boniato a la brasa y trigueros asados

CALAMAR PATAGONICO ENTERO A LA BRASA opcion sin gluten
limpiado por nosotros acompañado de una escalivada a la brasa y ajo aceite casero

RODABALLO A LA BRASA opcion sin gluten
cocinada al espeto acompañada de patata panadera , pimientos asados y olio casero

POSTRE A ELEGIR

FLAN A BAJA TEMPERATURA
Muy sedoso , suave con caramelo casero

TARTA DE QUESO A LA BRASA (PREMIADA 2021 Y 2022)
Horneada en el horno de leña a 400ª una tarta para los amantes del queso ahumado

GOXUA A NUESTRO ESTILO
Postre tradicional del pais vasco con el estilo de BRASERIA FIRE
Base de nata semimontada , bizcocho de tortitas caseras , crema inglesa y canela espolvoreado por encima

TIRAMISU DEL CHEF
Base de bizcocho de tortita casera , crema mascarpone , cacao puro terminado con cafe brasil sarutalla uno de los cafes mas dulces del mundo

TORRADA A LA BRASA (TORRIJA)
Base de salsa de pera guisada a la leña en cerveza negra , torrada braseada de brioche , gel de manzana ácida terminado con fideos de arroz frito a la canela

MENU COMPLETO

(PARA MINIMO 8 COMENSALES)

BEBIDA NO INCLUIDA
(OPCION DE INCLUIRLA CONSULTALO A LA HORA DE LA RESERVA)

55€

NO SE PODRA COMBINAR CON OTRO MENU NI CARTA NI OTROS MENUS