

TAPAS PREMIADAS

iii OSTRAS MAÑO!!! ▪ Mejor tapa 2025

- Concha de coral de gamba, tartar de gambas, gelatina de leche de tigre, mango confitado y huevas de trucha **4**
- Shrimp coral shell, shrimp tartar, tiger's milk jelly, candied mango and trout roe

LA CORONA DE LOS VALLES ▪ Mejor tapa Zaragoza y provincia 2024

- Suspiro de monja relleno de T.A, pico de gallo y vino tinto **4**
- Nun's sigh filled with T.A, pico de gallo and red wine

MAGAÑICO ▪ Mejor tapa Zaragoza y provincia 2022

- Falso helado de Ternasco igp con frutos rojos, salsa española y migas Aragonesa de tempura **6**
- Fake Ternasco igp ice cream with red fruits, Spanish sauce and Aragonese tempura crumbs

PATATAS BRAVAS ▪ Premiadas en 2024

- Rellenas de salsa picante y ali Oli de ajos fermentados **4**
- Stuffed with spicy sauce and fermented garlic ali oli

CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON IGP ▪ Top 4 mejor croqueta 2025

- Rellena de ternasco al chilindron elaborado en la brasa **3**
- Stuffed with grilled lamb in chilindron sauce

DECONSTRUCCION ▪ Top 4 mejor croqueta 2022

- De croqueta de jamon iberico (6 unidades) **12**
- Iberian ham croquette (6 mini units)

PAN BAO DE TERNASCO CON TRUFA (4 UNIDADES)

- terminado en la brasa para darle un dorado ahumado **16**
- finished on the grill to give it a smoky golden brown

CESTA DE PAN ARTESANO

- panaderia Tahona Goyesca en horno de piedra **3**
- Goyesca tahona bakery in stone oven
- Opcion sin gluten **3**

ENTRANTES

QUESO PROVOLONE A LA BRASA

- En salsa de tomate casera al estilo siciliano **13,9**
- In homemade Sicilian-style tomato sauce

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

- pate de olivas caseras, bonito del norte y tomate cherry **13,9**
- Roasted pepper salad, homemade olive pâté, northern bonito, and cherry tomatoes

MEJILLONES A LA BRASA

- Cocinado al horno de leña y carbon con salsa de tomate casero de la casa **15,9**
- Grilled mussels cooked in a wood and charcoal oven with tomato sauce

COGOLLOS A LA BRASA

- con tomate de cherry, bonito del norte y anchoas **15.5**
- with tomato from cherry, northern bonito and anchovies

PAELLAS A LA BRASA

Las paellas se elaboran con arroz Brazal del Pirineo Aragones, con un tiempo de espera de 20-30 minutos y las llauas siempre son en formato par

PAELLA DE TERNASCO DE ARAGON IGP

- arroz aragones acompañado de dos jarretes T.A a la leña con Ali oli de ajos asados a la leña **26** por persona
- Aragonese rice accompanied by two wood-fired T.A. shanks with wood-fired garlic alioli

ARROZ NEGRO CON CHIPIRON

- arroz aragones en tinta de calamar patogonico y gambones braseados **26** por persona
- Aragonese rice in pathogenic squid ink and braised prawns

PAELLA DE TRUCHA DEL PIRINEO

- arroz aragones acompañado de trucha del pirineo aragonés y foie en escamas **26** por persona
- Aragonese rice accompanied by Aragones Pyrenean trout and flaked foie gras

TERNASCO DE ARAGON IGP

NUESTRA ESPECIALIDAD

CON CERTIFICADO IGP QUE GARANTIZA QUE VA A COMER TERNASCO DE ARAGON AUTENTICO

JARRETE DE TERNASCO IGP

- acompañado de patatas panadera **19.9**
- accompanied by baked potatoes 🌾 opción sin gluten

CANELON CRUJIENTE

- relleno de ternasco asado, salsa española y queso de cabra **15.9**
- Nun's sigh filled with T.A., pico de gallo and red wine 🌾 🍷

CHULETILLAS Y COSTILLAS DE TERNASCO DE ARAGON IGP

- acompañado de patatas asafritas y ajo aceite **24.9**
- accompanied by roasted potatoes and garlic oil 🌾 Opción sin gluten

MANITAS DE T.A

- con base de migas Aragonesas y salsa vizcaina **15.9**
- with a base of Aragonese crumbs and Vizcaina sauce 🌾 🍷

PALETILLA DE TERNASCO **Premiado con la excelencia en el mes de ternasdo IGP 2025**

- 🏆 De 950 gramos a 1050 gramos ideal para compartir (la paletilla seria para dos personas) **25** por persona
- From 950 grams to 1050 grams, ideal for sharing (the shoulder would be for two people) **25** by person 🌾 opción sin gluten

CARNES Y PESCADOS A LA BRASA

COSTILLAR DEL CHEF

- en dos cocciones 24 horas a 60 y luego terminado a la brasa **15.9** 🌾 🍷
- chef's rib rack in two 24-hour cooks at 60°C and then finished on the grill

CODILLO A LA BRASA

- al romero con patata asada **14.9** Opción sin gluten 🌾
- grilled knuckle with rosemary and roasted potato

CARRILLERA AL VINO TINTO

- cocinado a baja temperatura terminado en cazuela de brasa **14.9** 🌾 Opción sin gluten
- cooked at a low temperature and finished in a charcoal casserole

PRESA ASIATICA

- marinada 24 horas terminada a la brasa con patata asada **15.9** 🌾 🍷 Opción sin gluten
- asian dam 24-hour marinade finished on the grill with roasted potatoes

ENTRAÑA MARINADA

- en chimichurri casero al estilo argentino terminada a la brasa **15.5** 🌾 Opción sin gluten
- marinated entrails in homemade Argentine-style chimichurri finished on the grill

POLLO A LA BRASA

- con bbq picante, pico de gallo casero y patatas panadera **14.9** 🌾 🍷 Opción sin gluten
- grilled chicken with homemade pico de gallo and baked potatoes

HAMBURGUESA FIRE

- 180 gr de carne de pollo a la brasa, lechuga, mahonesa, pimientos asados y queso edam **14.90**
- 180g of grilled chicken, lettuce, mayonnaise, roasted peppers and Edam cheese 🌾 Opción sin gluten

ENTRECOT DE LOMO BAJO AMERICANO

- Taqueado y acompañado con patatas a la brasa y pimientos asados **29.9** 🌾 Opción sin gluten
- American sirloin steak Accompanied with grilled potatoes and roasted peppers

CHURRASCO DE TERNERA ARAGONESA

- acompañado de patatas mini y tomates salteados a la brasa con ajitos **14.9** Opción sin gluten 🌾
- grilled sea bream accompanied by mini potatoes and cherry tomatoes sautéed on the grill with garlic

CHIPIRONES PATAGONICO A LA BRASA

- con base de patata asada y pimientos rojos braseados **14.9** 🌾 Opción sin gluten
- with a base of roasted potatoes and braised red peppers

DORADA A LA BRASA

- acompañada de patata panadera **15.9**
- grilled sea bream accompanied by baked potato 🌾 Opción sin gluten

LOMO DE RODABALLO FRESCO A LA BRASA

- acompañada de patata asafritas al olio vasco y pimientos asados **29.90** 🌾
- accompanied by roasted potatoes in vasco oil and roasted peppers

PARA LOS MAS LAMINEROS

FLAN A BAJA TEMPERATURA

- Muy sedoso, suave con caramelo casero **6**
- low-temperature flan Very silky, smooth with homemade caramel

TARTA DE QUESO A LA BRASA

- para los amantes del queso ahumado **7**
- grilled cheesecake for smoked cheese lovers

TARTA DE QUESO A LA BRASA TRUFADA (PRODUCCION LIMITADA)

- la primera tarta de queso a la brasa trufada de zaragoza **7,9**
- Grilled truffle cheesecake, the first grilled truffle cheesecake from Zaragoza

GOXUA A NUESTRO ESTILO

- Postre tradicional del pais vasco con el estilo de BRASERIA FIRE **7**
- Traditional pais vasco dessert in the style of a fire grill

TIRAMISU

- a nuestro estilo con cafe recién elaborado gourmet **6**
- tiramisu in our style with freshly brewed gourmet coffee

MAZETA DEL PARQUE

- bizcocho remojado con crema de orujo, tierra y helado (contiene alcohol) **7**
- Sponge cake soaked with orujo cream, earth, and ice cream (contains alcohol)

INDICE CARTA DE VINOS

CARIÑENA	PAGINA 1
RIOJA	PAGINA 2 - 3
SOMONTANO	PAGINA 4
RIBERA DEL DUERO	PAGINA 5 - 6
CAMPO DE BORJA	PAGINA 7
CALATAYUD	PAGINA 8
TORO	PAGINA 8
OTRAS DENOMINACIONES DE BLANCOS	PAGINA 9
NACIONALES Y INTERNACIONALES	PAGINA 10 - 11
CAVA Y CHAMPAGNE	PAGINA 12 - 13