

TAPAS RENOMMÉES

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

À VENIR EN NOVEMBRE 2026 (CONCOURS DE TAPAS À ZARAGOZA ET DANS SA PROVINCE)



FERRERO MAÑICO - 2 MEILLEURES COUVERTURES DE 2023

À PARAÎTRE EN NOVEMBRE 2026



IMPRESSIONNANT, EN EFFET ! - MEILLEUR COUVERCLE 2025 🍷🍷🍷🍷🍷

Coquille de corail de crevettes, tartare de crevettes sautées, gelée de lait de tigre à base de truite des Pyrénées aragonaise, gel de pêche de Calanda confite et œufs de truite des Pyrénées **5**



LE SOMMET DES VALLÉES - MEILLEURE COUVERTURE 2024 🍷

Soupir de nonne (beignet frit) garni d'agneau Ternasco d'Aragon rôti au feu de bois, nappé d'une réduction de vin rouge jusqu'à caramélisation des sucres, servi avec un pico de gallo aux framboises et des piments marinés **4**



MAGANICO - MEILLEURE COUVERTURE DE 2022 🍷

Glace imitation Ternasco d'Aragon, agrémentée de gelée de moelle d'agneau, de gel de fruits rouges, de sauce espagnole et de miettes de tempura aragonaise **6**



MIRAISE MARINE - MEILLEURES GASTROTAPAS 2026 🍷🍷🍷

Coquille comestible à l'encre de seiche, micuit de foie gras français élaboré avec du vermouth Cabecita Loca de Barbastro (Huesca), gelée de rhum et de cola éclatée, œufs de truite des Pyrénées aragonaises et gel de pomme verte **5**



POMMES DE TERRE BRAVAS - LAURÉATS DES PRIX DE 2024 🍷🍷

Cinq délicates portions de pommes de terre rôties, agrémentées d'une sauce épicée, fumées pendant 48 heures au bois et accompagnées d'un aioli à l'ail rôti au charbon de bois. **4**



CROQUETTE D'AGNEAU À L'ARAGONAISE - TOP 4 DES CROQUETTES D'AGNEAU D'ARAGON EN 2025 🍷🍷

La sauce béchamel, l'agneau et le chilindrón ont tous été cuisinés dans un four à bois.



DÉCONSTRUCTION D'UNE BOULE DE PÂTE - TOP 4 DES CROQUETTES LES PLUS INNOVANTES DE 2022 🍷🍷

Croquettes de pain soufflé évidées et remplies d'une préparation à base de jambon ibérique, surmontées de copeaux de jambon (6 unités) (nous conseillons de les savourer en petites bouchées en raison de leur intérieur liquide) ** 12 **

PAIN ARTISANAL CUIT AU FOUR À CHARBON DE BOIS 🍷

Pain artisanal, cuit au four à bois **2** / unité (temps d'attente de 5 minutes car préparé sur commande)

CENTRES DE COOPÉRATION



CHAPELURE ARAGONAISE 🍷🍷🍷

Plat traditionnel élaboré à partir de gelée de raisin Muscat, de saucisse Graus et de pancetta braisée et séchée selon la méthode du chef **14,9**



POIREAUX BRAISÉS 🍷

Confit dans de l'huile d'olive extra vierge, accompagné d'une sauce au fromage aragonais affiné et de jambon de Teruel croustillant ** 14,90**



SALADE DE POIVRONS RÔTIS 🍷

Pâté d'olives fait maison, crumble de thon bonite et tomates cerises **14,9**



MOULES GRILLÉES 🍷

dans une sauce tomate artisanale sicilienne infusée à l'ail rôti, le tout cuit au four à bois ** 17**



ŒURS DE LAITUE RÔTIS 🍷

avec des tomates cerises, des copeaux de bonite, des saumures artisanales et des olives noires d'Aragon ** 15,9 **



COQUES GALLEGA ÉLABORÉES SUR DES SARMENTS 🍷

Cuit au four à bois avec du vin blanc Garnacha d'Aragon, de l'ail rôti et du persil **15** (250 g)

PAELLA RÔTIE

LES PAELLAS SONT ÉLABORÉES AVEC DU RIZ BRÉSILIEN ISSU DES PYRÉNÉES ARAGONAISES, NÉCESSITANT UN TEMPS D'ATTENTE DE 25 À 35 MINUTES (POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES).



PAELLA DE TERNASCO D'ARAGON IGP

Riz aragonais élaboré avec notre fumet de moelle d'agneau aragonais, des légumes sautés, et agrémenté de deux jarrets rôtis au four à bois ** 30 ** par personne **MEILLEURES VENTES**



RIZ NOIR ACCOMPAGNÉ DE JEUNES CALAMARS 🍷🍷🍷

Riz aragonais infusé à l'encre de seiche de Patagonie, servi avec des crevettes braisées et un aioli à l'ail rôti **28** par personne



PAELLA AUX GUIDASA CARRILLERA ET AUX CHAMPIGNONS DE SAISON 🍷🍷

Riz aragonais, élaboré dans notre bouillon de bœuf soigneusement réduit pendant 72 heures, est servi avec de la joue de bœuf braisée au vin rouge et des champignons sautés à la sauce soja de saison. Ce plat de riz de montagne évoque celui de la Brasearia Fire **29** par personne.



PAELLA ÉLABORÉE AVEC DE LA BAVETTE DE VEAU DES PYRÉNÉES, ACCOMPAGNÉE DE SAUCE CHIMICHURRI ET DE COPEAUX DE FOIE GRAS.

Riz aragonais élaboré dans notre bouillon de bœuf soigneusement réduit pendant 72 heures, servi avec de la bavette grillée et des copeaux de foie gras ** 30**

CLÉ DES ALLERGÈNES



NOTRE COMPÉTENCE

AVEC UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) ASSURANT LA CONSOMMATION D'AGNEAU VÉRITABLE

TERNASCO D'ARAGON IGP



JARRET D'AGNEAU

🌾 Option sans gluten.

Rôtir chaque jour dans un four à bois pendant un minimum de 12 heures, servi avec des pommes de terre maison et son propre jus de cuisson ** 25 ** (CUISINE TYPIQUE D'ARAGOISE)



CANNELONIS CROQUANTS

🌾 🌾

Pâtes frites garnies d'épaule d'agneau rôtie au feu de bois, servies avec une sauce tomate maison et recouvertes d'une béchamel au fromage de chèvre ** 18 **



CÔTELETTE ET GIGOT D'AGNEAU TERNASCO DE ARAGÓN IGP

🌾 Option sans gluten.

Cuites sur des braises de bois et servies avec des pommes de terre rôties, puis frites à l'huile d'olive et agrémentées d'une sauce aioli maison à l'ail ** 25 **



PIEDS D'AGNEAU ARAGONAIS

🌾 🌾

Traditionnellement braisés et effilochés pour confectionner une tourte aux pieds de porc, ceux-ci sont ensuite frites et servis avec une chapelure aragonaise et une sauce biscayenne élaborée à partir du bouillon résultant de la cuisson des pieds et de leur collagène ** 17 **



ÉPAULE D'AGNEAU RÉCOMPENSÉ POUR SON EXCELLENCE AU COURS DU MOIS DE L'AGNEAU 2025

🌾 Option sans gluten.

Rôties quotidiennement dans un four à bois, ces portions pèsent entre 950 et 1050 grammes. Destinées à être partagées à deux, chaque portion est servie avec des pommes de terre rôties et un jus pour accompagner notre pain grillé exceptionnel. **32** par personne **MEILLEURE VENTE (SPÉCIALITÉS CULINAIRES D'ARAGON)**

VIANDES ET FRUITS DE MER RÔTIS



CÔTES DU CHEF

🌾 🌾 alternative sans gluten

Cuisson en deux étapes : 24 heures à 60 °C dans une sauce barbecue épicée maison, suivie d'une finition au barbecue ** 18,9**



JARRET DE PORC RÔTI

🌾 alternative sans gluten

Cuisiné à la bière en deux étapes, d'abord à 60 degrés, puis à 400 degrés, grillé avec des pommes de terre rôties **16,9**.



JOUES DE BŒUF MIJOTÉES AU VIN ROUGE

🌾 alternative sans gluten

Cuisson à basse température dans une sauce au vin rouge et aux champignons, présentée dans une cocotte en charbon de bois **16,9**



ÉPAULE DE PORC IBÉRIQUE, PRÉPARATION ARAGONAISE.

🌾 🌾 🌾 alternative sans gluten

Mariné pendant 24 heures dans un mélange d'épices élaboré par le chef, puis grillé **16,9**



FLANC DE BŒUF MARINÉ

🌾 alternative sans gluten

sauce chimichurri maison, à l'aragonaise, grillée **15,9**



FILET DE POULET GRILLÉ

🌾 🌾 alternative sans gluten

Cuite sous vide pendant huit heures dans la sauce barbecue épicée du chef, puis grillée avec des pommes de terre rôties et du pico de gallo fait maison ** 16 **



CONTRE-FILET DE POULAIN

🌾

Pesant entre 300 et 350 grammes, accompagné d'un parmentier de patates douces grillées et d'asperges rôties **33**



QUEUE DE BŒUF VIEILLIE

🌾 alternative sans gluten

Préparé de manière traditionnelle dans un four à bois, servi avec des pommes de terre rôties et une sauce au vin rouge enrichie de légumes et de champignons de saison **24**



CALMAR ENTIER DE PATAGONIE, RÔTI

🌾 alternative sans gluten

Nettoyé avec soin, accompagné de légumes grillés et rôtis, arrosé d'huile à l'ail maison **25**



DORADE RÔTIE

🌾 🌾 alternative sans gluten

rôti à la broche, accompagné de pommes de terre rôties et d'aubergines frites arrosées d'huile à l'ail ** 17 **



LONGE DE TURBOT GRILLÉE, PRÉPARÉE AVEC SOIN.

🌾 alternative sans gluten

Accompagné de pommes de terre frites à la basque et de poivrons grillés ** 29,90 **

CLÉ DES ALLERGÈNES



MENU DÉGUSTATION ARAGONAIS

MEILLEUR MENU DE GASTROTAPAS 2026

SÉLECTIONNEZ TROIS PAR PERSONNE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

À VENIR EN NOVEMBRE 2026 (CONCOURS DE TAPAS À ZARAGOZA ET DANS SA PROVINCE)



FERRERO MAÑICO - 2 MEILLEURES COUVERTURES DE 2023

À PARAÎTRE EN NOVEMBRE 2026



IMPRESSIONNANT, EN EFFET ! - MEILLEUR COUVERCLE 2025 🏆🏆🏆🏆🏆

Coquille de corail de crevettes, tartare de crevettes subtilement sautées, gelée de lait de tigre à base de truite des Pyrénées aragonaises, gel de pêche de Calanda confite et œufs de truite des Pyrénées.



LE SOMMET DES VALLÉES - MEILLEURE COUVERTURE 2024 🏆

Soupir de nonne (beignet frit) garni d'agneau Ternasco d'Aragon rôti au feu de bois, nappé d'une réduction de vin rouge jusqu'à caramélisation des sucres, servi avec un pico de gallo aux framboises et des piments marinés **4**



MAGICIEN - MEILLEURE COUVERTURE DE 2022 🏆

Glace Faux Ternasco d'Aragon, agrémentée de gelée de moelle d'agneau, de gel de fruits rouges, de sauce espagnole et de miettes de tempura aragonaise ** 2 suppléments **



MIRAISE MARINE - MEILLEURES GASTROTAPAS 2026 🏆🏆🏆

Coquille comestible à l'encre de seiche, micuit de foie gras français élaboré avec du vermouth Cabecita Loca de Barbastro (Huesca), gelée de rhum et de cola, œufs de truite des Pyrénées aragonaises et gel de pomme verte ** 1 supplément **



POMMES DE TERRE BRAVAS - LAURÉATS DES PRIX DE 2024 🏆🏆

Cinq petites tasses de pommes de terre rôties, agrémentées d'une sauce épicée, fumées pendant 48 heures au bois et accompagnées d'un aioli à l'ail rôti au charbon de bois.



CROQUETTE D'AGNEAU À L'ARAGONAISE - TOP 4 DES CROQUETTES D'AGNEAU D'ARAGON EN 2025 🏆🏆

La sauce béchamel, l'agneau et le chilindrón ont tous été cuisinés dans un four à bois.

+

SANDWICH ARAGON PERLE IGP RÔTI AU FEU DE BOIS 🌿 Alternative sans gluten.

RÉCOMPENSÉ POUR SON EXCELLENCE AU COURS DU MOIS DE L'AGNEAU
2025

+

SÉLECTION DE DOUCEURS

POT DE FLEURS DU PARC (1 SUPPLÉMENT) TARTE AUX TRUFFES RÔTIES (2
SUPPLÉMENTS)

39,90 €

COÛT PAR PERSONNE

TABLEAU EXHAUSTIF DES MENUS

UNIQUEMENT À ASSOCIER AVEC LE MENU DÉGUSTATION DE PAELLA GRILLÉE
BOISSON NON COMPRISE

MENU DÉGUSTATION

PRÉPARATIONS DE RIZ RÔTI

SÉLECTIONNEZ DEUX TAPAS PAR PERSONNE.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

À VENIR EN NOVEMBRE 2026 (CONCOURS DE TAPAS À ZARAGOZA ET DANS SA PROVINCE)



FERRERO MAÑICO - 2 MEILLEURES COUVERTURES DE 2023

À PARAÎTRE EN NOVEMBRE 2026



IMPRESSIONNANT, EN EFFET ! - MEILLEUR COUVERCLE 2025 🏆🥇🥈🥉

Coquille de corail de crevettes, tartare de crevettes subtilement sautées, gelée de lait de tigre à base de truite des Pyrénées aragonaises, gel de pêche de Calanda confite et œufs de truite des Pyrénées.



LE SOMMET DES VALLÉES - MEILLEURE COUVERTURE 2024 🏆

Soupir de nonne (beignet frit) garni d'agneau Ternasco d'Aragon rôti au feu de bois, nappé d'une réduction de vin rouge jusqu'à caramélisation des sucres, servi avec un pico de gallo aux framboises et des piments marinés **4**



MAGICIEN - MEILLEURE COUVERTURE DE 2022 🏆

Glace Faux Ternasco d'Aragon, agrémentée de gelée de moelle d'agneau, de gel de fruits rouges, de sauce espagnole et de miettes de tempura aragonaise ** 2 suppléments **



MIRAISE MARINE - MEILLEURES GASTROTAPAS 2026 🥇🥈🥉

Coquille comestible à l'encre de seiche, micuit de foie gras français élaboré avec du vermouth Cabecita Loca de Barbastro (Huesca), gelée de rhum et de cola, œufs de truite des Pyrénées aragonaises et gel de pomme verte ** 1 supplément **



POMMES DE TERRE BRAVAS - LAURÉATS DES PRIX DE 2024 🥇🥈

Cinq petites tasses de pommes de terre rôties, agrémentées d'une sauce épicée, fumées pendant 48 heures au bois et accompagnées d'un aioli à l'ail rôti au charbon de bois.



CROQUETTE D'AGNEAU À L'ARAGONAISE - TOP 4 DES CROQUETTES D'AGNEAU D'ARAGON EN 2025 🥇🥈

La sauce béchamel, l'agneau et le chilindrón ont tous été cuisinés dans un four à bois.

+

PAELLA RÔTIE

LES PAELLAS SONT ÉLABORÉES AVEC DU RIZ BRÉSILIEN ISSU DES PYRÉNÉES ARAGONAISES, NÉCESSITANT UN TEMPS D'ATTENTE DE 25 À 35 MINUTES (POUR UN MINIMUM DE 2 PERSONNES).



PAELLA DE TERNASCO D'ARAGON IGP

MEILLEURES VENTES

Riz aragonais élaboré avec notre fumet caractéristique de moelle d'agneau aragonais, des légumes sautés, et agrémenté de deux jarrets rôtis au four à bois.



RIZ NOIR ACCOMPAGNÉ DE JEUNES CALAMARS 🏆🥇🥈🥉

Riz aragonais infusé à l'encre de seiche de Patagonie, servi avec des crevettes braisées et un aioli à l'ail rôti.



PAELLA AUX GUIDASA CARRILLERA ET AUX CHAMPIGNONS DE SAISON. 🥇🥈

Le riz aragonais, élaboré dans notre bouillon de bœuf réduit avec soin pendant 72 heures, est servi avec de la joue de bœuf braisée au vin rouge et des champignons sautés à la sauce soja de saison, offrant un plat de riz de montagne qui évoque celui de Brasearia Fire.



PAELLA ÉLABORÉE AVEC DE LA BAVETTE DE VEAU DES PYRÉNÉES, ACCOMPAGNÉE DE SAUCE CHIMICHURRI ET DE COPEAUX DE FOIE GRAS.

Riz aragonais élaboré dans notre bouillon de bœuf soigneusement réduit pendant 72 heures, servi avec une bavette grillée et des copeaux de foie gras.

+

SÉLECTION DE DOUCEURS

POT DE FLEURS DU PARC

(1 SUPPLÉMENT) TARTE AUX TRUFFES RÔTIES (2 SUPPLÉMENTS)

44,90€

COÛT PAR PERSONNE

TABLEAU EXHAUSTIF DES MENUS

À COMBINER EXCLUSIVEMENT AVEC LE MENU DÉGUSTATION ARAGONAIS

BOISSON NON COMPRISE

DESSERTS

POUR LES PASSIONNÉS LES PLUS ENGAGÉS

TOUS NOS DESSERTS SONT CONFECTIONNÉS QUOTIDIENNEMENT DANS NOTRE ATELIER DE PÂTISSERIE ARTISANALE, CE QUI JUSTIFIE LA DISPONIBILITÉ RESTREINTE DE CERTAINS PRODUITS LORS DU SERVICE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE COMMANDER VOTRE DESSERT EN MÊME TEMPS QUE VOTRE PLAT SALÉ AFIN DE GARANTIR L'OBTENTION DE CELUI DE VOTRE CHOIX.

FLAN À FAIBLE TEMPÉRATURE ⓘ○

Extrêmement crémeux et soyeux, agrémenté de caramel fait maison ** 6**

CHEESECAKE RÔTI (DÉCERNÉ EN 2021 ET 2022) ⓘ○

Cuit au four à bois à 400 °C, un gâteau pour les passionnés de fromage fumé **7**

GÂTEAU AU FROMAGE RÔTI À LA TRUFFE ⓘ○ (PRODUCTION LIMITÉE)

Le premier cheesecake à la truffe de Saragosse **8,9**

Truffe râpée à table (supplément de 2 €) Disponible uniquement en saison.

GOXUA NOTRE TRAJET ⓘ ⓘ ⓘ

Un dessert traditionnel du Pays Basque, élaboré à partir d'une base de crème semi-fouettée, d'un biscuit moelleux fait maison, de crème anglaise et d'une touche de cannelle. **8**

TIRAMISU DU CHEF ÉTOILÉ ⓘ ⓘ ⓘ

Base de crêpe artisanale, crème de mascarpone, cacao pur, le tout rehaussé de café Sarutalla brésilien, reconnu comme l'un des cafés les plus doux au monde **8**

PLANTES DU PARC ⓘ ⓘ ⓘ

Génoise garnie de crème de marc, de terre du parc et de glace aux gousses de Madagascar (contient de l'alcool) **8**

PAIN GRILLÉ (PAIN PERDU) ⓘ ⓘ ⓘ

Base de compote de poires braisées à la bière brune sur feu de bois, servie avec du pain brioché braisé, de la gelée de pommes acidulées et agrémentée de nouilles de riz frites à la cannelle **8**

CARE WINE MOSCATEL D'ALEJANDRIE 37,5CL (VIN DE DESSERT CLASSIQUE D'ARAGON)

En bouche, des notes tropicales, miellées et de fruits à noyau se dévoilent ; savoureuses et persistantes, avec une finale rafraîchissante qui incite à une nouvelle gorgée. **15,9** Également proposé au verre **5,5**

CATALOGUE DE CAVES À VINS

• 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
• VINOS INTERNACIONALES		PAGINA 10 - 11
• CAVA Y CHAMPAGNE		PAGINA 12 - 13
• VINOS ESPECIALES		PAGINA 14 - 15

CLÉ DES ALLERGÈNES

