

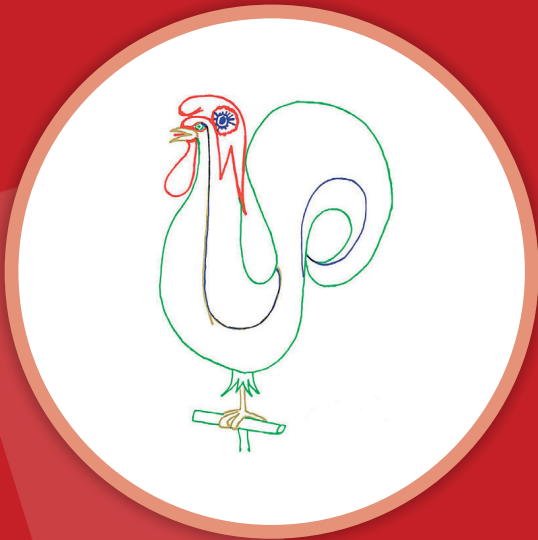
VINOS	INTERIOR
TINTOS	
RIOJA CRIANZA DE LA CASA	2,50
OTROS RIOJAS (AZPILICUETA, PIÉROLA, ETC.)	3,00
RIBERA DEL DUERO	2,60
SOMONTANO	2,50
ARAGÓN	2,00
OTRAS DENOMINACIONES	2,50
VERMOUTH.....	2,00
MARTINI, ETC.....	3,50
BLANCOS Y ROSADOS	
MACABEO-CHARDONNAY	2,00
RIOJA.....	2,50
VERDEJO	2,50
ROSADO	2,00
COPA DE CAVA	2,50
TINTO DE VERANO	2,50
BOTELLA DE VINO DE LA CASA (TINTO, BLANCO, ROSADO)	16,00
SANGRÍA	
VASO	2,50
JARRA	12,50
REFRESCOS	
COCA-COLA	2,20
LIMÓN O NARANJA	2,20
BITTER SIN	2,20
BITTER CON ALCOHOL	3,00
TÓNICA	2,20
AQUARIUS (LIMÓN O NARANJA)	2,50
NESTEA	2,50
AGUA CON GAS.....	2,50
AGUA NATURAL	2,00
ZUMOS	2,20
CERVEZA	
CAÑA.....	1,50
DOBLE	2,50
COPA	2,80
PINTA	4,00
TERCIO/ TRES MALTAS EXPORT/ SIN ALCOHOL TOSTADA/SIN GLUTEN	2,50
SIN ALCOHOL	2,00
CAFÉS	
SOLO	1,50
CORTADO	1,70
CON LECHE	2,00
CARAJILLO.....	2,50
INFUSIONES, CAFÉ CON HIELO	1,70
LICORES	
ORUJOS	2,20
ORUJO CON HIELO	2,50
WHISKIES 5 AÑOS	6,50
COMBINADOS NO PREMIUM	6,50
(RESTO DE LICORES, PREGUNTAR AL SERVICIO)	
POSTRES	
TEJAS (HARINA, ALMENDRA Y MANTEQUILLA)	5,00
TRUFAS CASERAS (6 UNIDADES)	5,00

I.V.A. INCLUIDO EN LOS PRODUCTOS

*POR LEY NO ES OBLIGATORIO EL COBRO CON TARJETA DE CRÉDITO,
NUESTRO MÍNIMO CON TARJETA ES DE 15,00 €

*POR LEY SE COBRARÁN LAS BOLSAS Y LOS RECIPIENTES DE PLÁSTICO 0,50€ LA UNIDAD

**NO ESTÁ PERMITIDO EL ACCESO AL LOCAL Y TERRAZA CON CONSUMICIONES AJENAS
A ESTE ESTABLECIMIENTO**



LA CASA DE LAS MIGAS

“DESDE 1900”

VINOS MONEVA
C/. ESTEBANES 9, TPDO. (EL TUBO)
50003 ZARAGOZA

ESPECIALIDADES

INTERIOR

SETAS	S/M
PALETA IBÉRICA	13,00
LANGOSTINOS A LA ANDALUZA	10,00
SOLOMILLO IBÉRICO.....	2,60
CHIPIRONES A LA ANDALUZA	9,50
COQUINAS (TELLINAS)	10,00
CALAMARES EMPANADOS	5,00
TORTILLA DE BACALAO.....	5,00
CARACOLES A LA LLAUNA.....	12,00
PULPO A LA GALLEGA.....	12,00

COCINA TÍPICA ARAGONESA

MIGAS NATURALES	5,00
MIGAS CON HUEVO FRITO	6,00
MIGAS CON PALETA IBÉRICA	6,50
MIGAS LONGANIZA ARAGONESA	6,00
MIGAS CON CHISTORRA NAVARRA	6,00
MIGAS CON UVA	6,00
MIGAS CON PANCETA IBÉRICA ADOBADA	6,00

La base de las migas es : Pan, Patata, Cebolla y Bacon.

Se recomienda tomarlas directamente de la cazuela para mantener su sabor y aroma.

RACIONES CALIENTES

PAPAS BRAVAS	4,50
CALLOS (SALSA DE TOMATE, JAMÓN Y CHORIZO)	6,00
CARACOLES PICANTES (SALSA DE TOMATE, JAMÓN Y CHORIZO).....	6,50
MORCILLA DE BURGOS.....	6,50
CHISTORRA DE TAFALLA FRITA	6,00
LONGANIZA ARAGONESA FRITA	6,00
MADEJA DE CORDERO	5,00
ALCACHOFAS DE NAVARRA GUIADAS	8,50
ALBÓNDIGAS CASERAS CON SALSA DE TOMATE Y ALMENDRAS	6,00
MANITAS DE CERDO	8,50
PIMIENTOS DE PADRÓN	4,50
RABO DE TORO.....	9,50
POCHAS A LA NAVARRA	7,00
MORLONCHO (MORCILLA, LONGANIZA Y CHISTORRA)	12,00
POLLO DE CORRAL AL CHILINDRÓN	8,50

HUEVOS ROTOS AL ESTILO CASA “LUCIO”

CON PALETA IBÉRICA	10,50
CON LONGANIZA DE ARAGÓN	10,00
CON CHISTORRA DE NAVARRA	10,00
CON PANCETA IBÉRICA ADOBADA	10,00
CON TRUFA.....	12,00

CURADOS

LOMO IBÉRICO DE CAMPAÑA	13,00
PALETA IBÉRICA	13,00
CECINA DE VACA.....	8,00
QUESO MANCHEGO	7,00

ENSALADAS

VENTRESCA DE ATÚN BLANCO	7,00
COGOLLOS DE NAVARRA CON SALSA DE ANCHOAS	5,00
ESPÁRRAGOS D.O. NAVARRA	10,00
TOMATE ROSA	5,00
ENSALADILLA UCRANIANA	3,50

MONTADOS

INTERIOR

PALETA IBÉRICA	2,20
PANCETA IBÉRICA ADOBADA	2,00
ANCHOA CON PIMIENTO DEL PIQUILLO	2,20
BOQUERÓN CASERO	2,00
SALMÓN AHUMADO	2,50
RULO DE CABRA CON MEMBRILLO	2,20
CANGREJO CON LANGOSTINO	2,20
PALETA IBÉRICA BATIDA CON MAHONESA	2,20
ARENQUE AHUMADO	2,20
BACALAO AHUMADO	2,50
ROQUEFORT, FRUTOS SECOS Y MERMELADA DE FRUTOS DEL BOSQUE	2,20
PINCHO DE TORTILLA DE PATATA.....	1,80
MATRIMONIO (ANCHOA Y BOQUERÓN)	2,20
TAPA DE LONGANIZA DE GRAUS o CHORIZO PICANTE DE LEÓN	2,00

FRITOS

CROQUETA JAMÓN IBÉRICA	1,70
CROQUETA DE BOLETUS	1,70
CROQUETA DE BACALAO.....	1,70
TACO DE TERNERA PICANTE	1,60
ROQUEFORT, GAMBA Y PALITO DE CANGREJO	1,60
MUS DE MORCILLA, PISTO DE VERDURAS Y ALMENDRA	1,60
EMPANADILLA DE BONITO	1,60
BOLA DE PATATA PICANTE	2,20
RAVIOLI VEGANO (ESPINACAS, CHALOTA Y PIÑONES)	1,60
DELICIA DE ARAGÓN (BORRAJA Y JAMÓN)	1,60
GAMBA ORLY (6 UNIDADES)	3,00
TORREZNO DE SORIA	2,50
BACALAO A LA ROMANA.....	2,80
BOLITAS DE BACALAO (6 UNIDADES)	2,50
TORTILLITA DE CAMARÓN (1 UNIDAD)	1,50

VINAGRILLOS

GILDA	1,50
POPULAR (PEPINILLOS, BOQUERÓN, ACEITUNA)	1,50
BOQUERÓN Y ACEITUNAS.....	1,50
LANGOSTINO VINAGRETA	2,10
LANGOSTINO CON HUEVO DE CODORNIZ	2,00
LANGOSTINO CON MAHONESA	2,10
PULPO CON PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA	2,00
ANCHOA DEL CANTÁBRICO “00”	2,50
ANCHOA DEL CANTÁBRICO “0”	2,00
ACEITUNAS RELLENAS CON ANCHOA	2,50
ACEITUNAS CON HUESO	2,00

CONSERVAS

BERBERECHOS (RÍAS GALLEGAS) 30/40 UDS.....	5,00
BERBERECHOS (RÍAS GALLEGAS) 20/30 UDS.....	9,00

EN TEMPORADA

CALDO CASERO	2,50
GAZPACHO ANDALUZ	2,50
ENSALADA DE TOMATE ROSA	5,00
ALCACHOFAS FRITAS DE NAVARRA	8,50
SETAS (SEGÚN TEMPORADA)	S/M

*NOTA: PAN NATURAL, CON TOMATE, PICOS	1,20
SALSAS, LIMON Y OTRO EXTRAS	0,50

LAS MESAS DE INTERIOR SON PARA SERVICIO DE RACIONES