


LOS PEDIDOS PARA  
LLEVAR DEBEN  
REALIZARSE CON  
**24 HORAS** DE  
ANTELACIÓN\*

\*Es necesario dejar en la reserva número de teléfono para poder confirmar el encargo o solucionar cualquier duda


# Elígeme para compartir

Degustación de sobrasadas mallorquinas (queso de Mahón, con chocolate y tradicional) y mermelada de naranja con ron y canela con picatostes.....10,90 €

Ensalada de tomate rosa con olivas negras, huevos de codorniz, boquerones, perlas de Módena y vinagreta de aceituna  ..... 9,90 €


Tartar de de tomate con encurtidos (pimiento de de piquillo, pepinillo, cebolleta balsámica y alcaparras) con atún marinado con soja y cítricos ..... 11,90 €


Ceviche de Trucha Imperial del Cinca marinada con clavo y cítricos, con pimiento verde y rojo, cebolla morada y aguacate infusionado en lima, naranja y jengibre, perlas de Módena y huevas naturales de trucha.....14,90 €

Espárragos blancos (denominación Espárrago de Navarra) Tierra del Ebro y su vinagreta  .....13,90 €

Huevos rotos a baja temperatura:

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

Con jamón duroc y sal de jamón  ..... 9,90 €

Con boletus y ajetes  ..... 11,90 €



Con solomillitos de foie  .....15,90 €

Con gamba cristal  .....16,90 €






Croquetas caseras..... 5,90 €

Nuggets de pollo caseros con salsa barbacoa..... 6,90 €

# 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 "Saborea España") ..... 12,90
- Pimientos de piquillo Tierra del Ebro (La Rioja) con ajetes y boletus naturales  ..... 11,90
- Lomo de corvina fresca al horno con sal de escamas y tartar de tomate con encurtidos  ..... 14,90
- Lomo de trucha Imperial del Cinca KM.0 con hortalizas escabechadas y alcachofas braseadas  ..... 13,90
- Tataki de atún con alga wakame, vinagreta de soja y cítricos, wasabi y módena ..... 13,90
- Trampantojo de tomate (brandada de bacalao con gelatina de piquillo rojo sobre tierra de frutos secos y jamón ..... 10,90
- Arroz cremoso trufado de carne a baja temperatura con sal de jamón duroc y grana padano  ..... 9,50
- Risotto de boletus con virutas de foie  ..... 12,50

# Nuestras carnes


- Jarrete de cordero asado a baja temperatura  
con patatas y su ajoaceite .....14,40 €
- Panceta asada en cocción nocturna (8 horas a 80°)  
con piquillos y patatas caseras  ..... 9,40 €
- Codillo asado a baja temperatura con reducción  
de Pedro Ximénez  ..... 9,90 €
- Costillar de cerdo blanco hembra asado a baja  
temperatura (8 h a 80°) con su barbacoa.....10,90 €
- Picantón asado a baja temperatura con nido de patatas  
asadas y su huevo Baja Temperatura  ..... 8,90 €
- Paletilla de ternasco (Ternasco de Aragón I.G.P.) asada  
a baja temperatura (aprox. 1 Kg) con patata asadas  
con cebolla, piquillos y hortalizas..... 39,90 €
- Entrecot de lomo alto (ternera nacional) con papas  
y piquillos Tierra del Ebro (La Rioja)  .....15,90 €
- Chuletón con papas y piquillos Tierra del Ebro   
de vaca premium (Maceración 50 días)..... 49,90 €/Kg
- Centro de carnes a baja temperatura:  
(cordero, panceta, codillo, picantón y costillar)  
con piquillos y patatas..... 45,90 €

# Postres

Tarta de queso con mermelada "de los amantes" ... 3,50 €

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

Pera asada a baja temperatura con almíbar de  
vino tinto  ..... 4,50 €

Yogurt griego con frutos rojos y mermelada de  
piña con azafrán  ..... 3,90 €

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



Nuestro surtido de Helados:

- Ben & Jerry's Cookie Dough ..... 4,00 €

- Crocanti ..... 5,50 €

- Tarta al whisky ..... 5,50 €

- Copa Citrus limón  ..... 5,20 €

- Copa Fresa  ..... 5,20 €

- Minions (vasito niños)  ..... 3,50 €

# Hamburguesas

(100 % ternera de vaca nacional 200gr.)

## Completa

Con tomate rosa, cebolla morada, pepinillo en vinagre,  
huevo y queso suave manchego ..... 8,90 €

## Baja temperatura

Con tomate rosa, cebolla morada, huevo a baja  
temperatura y panceta en cocción a 65° .....10,90 €

## De Boletus y foie:

Con tomate rosa, cebolla morada, boletus naturales,  
ajetes y escalope de foie .....12,90 €

"Todas nuestras hamburguesas...

llevan guarnición de patatas caseras"

# Macerados artesanales

En formato de 1 litro de licor, embotellado y etiquetado por  
Mazmorra by Macera en cristal con tapón rellenable

## Preparados de Vermú ..... 20,00 €

(Elaborados con Cinzano y premiados en Rutas Cinzano 2018 y 2019)

-De barrica especiado (con romero y naranja) "2º Clasificado en I Ruta de vermut preparado Cinzano 2018"

-Frutal (con fresas y manzana) 2º Finalista en II Ruta de vermut preparado Cinzano 2019"

-Tribute (amargo) "Elaborado por el Grand Ambassador del grupo CAMPARI Giuseppe Santamaría"

## De Ginebra ..... 25,90 €

(Elaborados con Gin GIRÓ macerada con peladuras de cítricos, especias, bayas y fruta fresca)

-De Fresas: con fresas naturales, consiguiendo un gin rosa frutal y muy aromático a fresas

-Cítrica y Jengibre: con limón, lima, naranja y un toque picante del jengibre

-De Manzana: la manzana Golden aporta su sabor y la Grany Smith ese aroma característico

-Cardamomo verde y Hierbabuena: muy aromático a bayas y con la suavidad de la hierbabuena convierten a este macerado en superventas

-Canela y Naranja: afrodisíaco y frutal, con aromas a especias pero sin perder el toque cítrico

-Pimienta rosa: un toque picante de Asia

-Hibisco y Lima: flor de hibisco infusionada con lima

-Enebro y Pétalos de rosa: el sabor más clásico del enebro y el aroma y color de las rosas

## **De Whisky..... 25,90 €**

(Elaborados con whisky Sir Edwards y bourbon Jhon Lee original de Kentucky)

-De chili y canela: ¿te atreves? Elaborado con whisky escocés 5 años Sir Edwards macerado en especias

-De dátiles: Macerando bourbon Jhon Lee, original de Kentucky, que se aromatiza con dátiles

## **De Ron ..... 25,90 €**

(Elaborados con ron Negrita)

-Cítricos y Hierbabuena: ron frutal macerado con peladura de lima, limón y fresca hierbabuena

-Canela y Naranja: Ron sugerente muy aromático a canela y con la suavidad de la naranja

-Café y Naranja: Ron con carácter con el aroma a café muy presente.

## **De Vodka ..... 25,90 €**

(Elaborados con vodka ruso Poliakov)

-De Mora: elaborado con moras frescas naturales

-Cítrico: con peladura de lima, limón y naranja