

MENU ARAGONES

DISPONIBLE
COMIDAS Y CENAS

ELEGIR TRES POR PERSONA

iii OSTRAS MAÑO!!! • (DISPONIBLE EN SEPTIEMBRE)

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

LA CORONA DE LOS VALLES ▪ Mejortapa 2024

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

MAGAÑICO ▪ Mejortapa 2022

- Falso helado de Ternasco igp con frutos rojos, salsa española y migas Aragonesa de tempura
- **2€ DE SUPLEMENTO** 🌿
- Fake Ternasco igp ice cream with red fruits, Spanish sauce and Aragones tempura crumbs

CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON IGP

- Top 4 mejor croqueta 2025
- Rellena de ternasco al chilindron elaborado en la brasa
- Stuffed with grilled lamb in chilindron sauce 🌿🍷

PATATAS BRAVAS ▪ Premiadas en 2024

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

PAN BAO DE TERNASCO CON TRUFA

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

QUESO PROVOLONE A LA BRASA

- En salsa de tomate casera al estilo siciliano 🍷
- In homemade Sicilian-style tomato sauce

PRINCIPAL

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)

From 950 grams to 1050 grams, ideal for sharing (the shoulder would be for two people)

opcion sin gluten 🌿

PARA LOS MAS LAMINEROS

FLAN A BAJA TEMPERATURA

- Muy sedoso, suave con caramelo casero
- Very silky, smooth with homemade caramel

TARTA DE QUESO A LA BRASA

- para los amantes del queso ahumado
- for smoked cheese lovers

TIRAMISU

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

MAZETA DEL PARQUE

- bizcocho remojado con crema de orujo, tierra y helado (contiene alcohol) 2€ DE SUPLEMENTO
- Sponge cake soaked with orujo cream, earth, and ice cream (contains alcohol)

34,90€

MENU A MESA COMPLETA

BEBIDA INCLUIDA

(1 CONSUMICION (1 CERVEZA O AGUA O REFRESCO O VINO)

MENU FIRE

DISPONIBLE
COMIDAS Y CENAS

ELEGIR TRES POR PERSONA

iii OSTRAS MAÑO!!! • (DISPONIBLE EN SEPTIEMBRE)

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

LA CORONA DE LOS VALLES ▪ Mejor tapa 2024

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

MAGAÑICO ▪ Mejor tapa 2022

- Falso helado de Ternasco igp con frutos rojos, salsa española y migas Aragonesa de tempura **2€ DE SUPLEMENTO**
Fake Ternasco igp ice cream with red fruits, Spanish sauce and Aragonesa tempura crumbs 🌿

CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON IGP

- Top 4 mejor croqueta 2025
● Rellena de ternasco al chilindron elaborado en la brasa
Stuffed with grilled lamb in chilindron sauce 🌿🌿

PATATAS BRAVAS ▪ Premiadas en 2024

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

PAN BAO DE TERNASCO CON TRUFA

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

QUESO PROVOLONE A LA BRASA

- En salsa de tomate casera al estilo siciliano
In homemade Sicilian-style tomato sauce

SEGUNDO A ELEGIR

COSTILLAR DEL CHEF

- en dos coccciones 24 horas a 60 y luego terminado a la brasa 🌿🌿
- 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
- grilled knuckle with rosemary and roasted potato 🌿 Opcion sin gluten

PRESA ASIATICA

- marinada 24 horas terminada a la brasa con patata asada Opcion 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
- marinated entrails in homemade Argentine-style chimichurri finished on the grill 🌿 Opcion sin gluten

CARRILLERA AL VINO TINTO

- cocinado a baja temperatura terminado en cazuela de brasa
- cooked at a low temperature and finished in a charcoal casserole

POLLO A LA BRASA

- con bbq picante, pico de gallo casero y patatas panadera 🌿🌿 Opcion sin gluten
- grilled chicken with homemade pico de gallo and baked potatoes

CHURRASCO DE TERNERA

- acompañado de patatas y tomates cherry salteados a la brasa con ajitos 🌿 Opcion sin gluten
- beef steak accompanied by potatoes and cherry tomatoes sautéed on the grill with garlic

JARRETE DE TERNASCO IGP

- acompañado de patatas panadera (6€ DE SUPLEMENTO) 🌿 opcion sin gluten
- lamb shank accompanied by baked potatoes

24,90€

MENU A MESA COMPLETA
BEBIDA INCLUIDA

(1 CONSUMICION (1 CERVEZA O AGUA O REFRESCO O VINO)