

TAPAS PREMIADAS

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROXIMAMENTE NOVIEMBRE 2026 (CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA)



FERRERO MAÑICO - 2 MEJOR TAPA 2023

PROXIMAMENTE EN NOVIEMBRE 2026



iii **OSTRAS MAÑO!!!** - MEJOR TAPA 2025 🍷🍷🍷🍷

Concha de coral de gamba ,tartar de gambas ligeramente salteado , gelatina de leche de tigre de trucha del pirineo Aragones , gel de melocotón de calanda confitado y huevas de trucha del Pirineo **5**



LA CORONA DE LOS VALLES - MEJOR TAPA 2024 🍷

Suspiro de monja (buñuelo frito) relleno de Ternasco de Aragon asado a la leña en salsa de vino tinto hasta caramelizar los azucares del vino , pico de gallo de frambuesas y chiles encurtidos **4**



MAGAÑICO - MEJOR TAPA 2022 🍷

Falso helado de Ternasco de Aragon ,gelificado con gelatina de del tuetano del ternasco , gel de frutos rojos , salsa española y migas Aragonesa de tempura **6**



ESPEJISMO MARINO - MEJOR GASTROTAPAS 2026 🍷🍷

Concha comestible de tinta de calamar , micuit de foie Frances cocinado con vermut Cabecita loca de Barbastro (Huesca) , gelatina rota de de ron cola , huevas de trucha del pirineo Aragones y gel de manzana ácida **5**



PATATAS BRAVAS - PREMIADAS EN 2024 🍷🍷

5 vasitos de patata asada rellenas de salsa picante 48 horas ahumada en la leña y ali Oli de ajos asados al carbon **4**



CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON IGP - TOP 4 MEJOR CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON 2025 🍷🍷

Cocinada tanton la bechamel , como el ternasco y el chilindrón al horno de lena



DECONSTRUCCION DE CROQUETA - TOP 4 MEJOR CROQUETA INOVADORA 2022 🍷🍷

Pan soplado vaciado relleno de masa de croqueta de jamon ibérico coronado con jamon en viruta (6 unidades) (recomendamos comerlas de bocado por su interior liquido) ** 12 **

PAN ARTESANO TERMINADO EN HORNO DE BRASA 🍷

Pan artesano en horno de leña **2** / unidad (5 minutos de espera al hornearse al momento)

CENTROS A COMPARTIR



MIGAS ARAGONESAS 🍷🍷🍷

Tradicionales , con gel de uva moscatel , longaniza de Graus , y panceta curada al estilo del chef y braseada **14,9**



PUERROS BRASEADOS 🍷

confitados en aceite de oliva virgen extra , acompañados de salsa de queso curado de Aragon y crujiente de jamon de teruel ** 14.90**



ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS 🍷

pate de olivas caseras , miga de bonito del norte y tomate cherry ** 14.9**



MEJILLONES A LA BRASA 🍷

en salsa de tomate casera al estilo siciliano con ajo asado todo ellos cocinado en el horno de leña ** 17**



COGOLLOS A LA BRASA 🍷

con tomate cherry , miga de bonito del norte , salmueras sobadas en casa y olivas negras de aragon ** 15.9 **



BERBERECHOS GALLEGO AL SARMIENTO 🍷

abiertos en horno de lena con vino blanco garnacha de Aragon , ajo asado perejil **15** (250gr)

PAELLAS A LA BRASA

LAS PAELLAS SE ELABORAN CON ARROZ BRAZAL DEL PIRINEO ARAGONES . CON UN TIEMPO DE ESPERA DE 25-35 MINUTOS (MINIMO 2 PERSONAS)



PAELLA DE TERNASCO DE ARAGON IGP (TOP VENTA)

Arroz Aragones cocinado con nuestro especial fumet de tuetanos de ternasco de Aragon , sofrito de verduras y coronado con dos jarretes asados en el horno de lena ** 30 ** por persona



ARROZ NEGRO CON CHIPIRON 🍷🍷🍷

Arroz Aragones en tinta de calamar patagónico , gambones braseados y Ali Oli de ajos asados **28** por persona



PAELLA DE CARRILLERA GUIDASA Y SETAS DE TEMPORADA 🍷🍷

Arroz Aragones cocinado en nuestro fumet de vacuno 72 horas reducido , carrillera al vino tinto y setas salteadas en soja de temporada un arroz montanero al estilo de Brasearía Fire **29** por persona

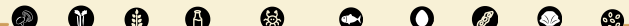


PAELLA DE ENTRAÑA DE TERNERA DEL PIRINEO AL CHIMICHURRI Y VIRUTAS DE FOIE

Arroz Aragones cocinado en nuestro fumet de vacuno 72 horas reducido , entraña a la brasa y virutas de foie ** 30**

LEYENDA DE ALERGENOS

SETAS APIO GLUTEN LACTEOS CRUSTACEOS PESCADO HUEVO SOJA MORUSCOS SESAMO



NUESTRA ESPECIALIDAD

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

TERNASCO DE ARAGON IGP



JARRETE DE TERNASCO IGP 🌾 Opcion sin gluten

asado en el horno de leña diariamente con un mínimo de 12 horas con sus patatas panaderas caseras y jugo del propio cocinado ** 25 **



CANELON CRUJIENTE 🌾 🥚

Pasta frita rellena de paletilla de ternasco asada a la leña con salsa de tomate casera y terminado con bechamel de queso de cabra ** 18 **



CHULETILLA Y PIERNA DE TERNASCO DE ARAGON IGP 🌾 Opcion sin gluten

Elaboradas en brasa de leña con patatas asadas y luego fritas en aceite de oliva terminadas con una majada de ajoaceite casero ** 25 **



MANITAS DE TERNASCO DE ARAGON 🌾 🥚

guisadas tradicionalmente y desmigadas para elaborar un pastel de manitas , que luego freímos y acompañamos con migas aragonesas y salsa vizcaina elaborada con caldo del propio cocinado de las manitas y su colageno ** 17 **



PALETILLA DE TERNASCO PREMIADA CON LA EXCELENCIA EN EL MES DEL TERNASCO 2025 🌾 Opcion sin gluten

Asada diariamente en el horno de leña , son piezas de 950 gramos a 1050 gramos , es una pieza para compartir entre dos personas y siempre acompañada de sus patatas panaderas y sus jugos para untar nuestro espectacular pan a la brasa **32** por persona (**TOP VENTA**)

CARNES Y PESCADOS A LA BRASA



COSTILLAR DEL CHEF 🌾 🌾 opcion sin gluten

en dos cocciones 24 horas a 60°C en salsa BBQ picante casera y luego terminado a la brasa ** 18.9**



CODILLO A LA BRASA 🌾 opcion sin gluten

cocinado a la cerveza en dos cocciones una a 60 grados y otra a 400 grados a la brasa con patata asada **16.9**



CARRILLERA AL VINO TINTO 🌾 opcion sin gluten

cocinado a baja temperatura en salsa de vino tinto y setas terminado en cazuela de brasa **16.9**



PRESA DE CERDO IBERICO AL ESTILO ARAGONES 🌾 🌾 🌾 opcion sin gluten

marinada 24 horas en un marinado del chef para luego terminarlo en la brasa **16.9**



ENTRAÑA MARINADA 🌾 opcion sin gluten

en salsa chimichurri casero al estilo Aragonés terminada a la brasa **15.9**



PECHUGA DE POLLO A LA BRASA 🌾 🌾 opcion sin gluten

Cocinada al vacío durante 8 horas en salsa barbacoa picante del chef terminada a la brasa con patata panadera y pico de gallo casero ** 16 **



SOLOMILLO DE AÑOJO 🌾

Con un peso de 300 a 350 gramos acompañado parmentier de boniato a la brasa y trigueros asados **33**



RABO DE TORO DE AÑEJO 🌾 opcion sin gluten

guisado tradicionalmente en horno de leña con patatas asadas y salsa de vino tinto con verduras , setas de temporada **24**



CALAMAR PATAGONICO ENTERO A LA BRASA 🌾 opcion sin gluten

limpiado por nosotros acompañado de una escalivada a la brasa y ajo aceite casero **25**



DORADA A LA BRASA 🌾 🌾 opcion sin gluten

cocinada al espeto acompañada de patata panadera y berenjenas fritas con ajo aceite ** 17 **



LOMO DE RODABALLO FRESCO A LA BRASA 🌾 opcion sin gluten

acompañada de patata asafritas al olio vasco y pimientos asados ** 29,90**

LEYENDA DE ALERGENOS



MENU DEGUSTACIÓN ARAGONES

MEJOR MENU GASTROTAPAS 2026

ELEGIR TRES POR PERSONA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROXIMAMENTE NOVIEMBRE 2026 (CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA)



FERRERO MAÑICO ▪ 2 MEJOR TAPA 2023

PROXIMAMENTE EN NOVIEMBRE 2026



iii **OSTRAS MAÑO!!!** ▪ MEJOR TAPA 2025 🏆🥇🥈🥉

Concha de coral de gamba ,tartar de gambas ligeramente salteado , gelatina de leche de tigre de trucha del pirineo Aragones , gel de melocotón de calanda confitado y huevas de trucha del Pirineo



LA CORONA DE LOS VALLES ▪ MEJOR TAPA 2024 🏆

Suspiro de monja (buñuelo frito) relleno de Ternasco de Aragon asado a la leña en salsa de vino tinto hasta caramelizar los azucares del vino , pico de gallo de frambuesas y chiles encurtidos **4**



MAGAÑICO ▪ MEJOR TAPA 2022 🏆

Falso helado de Ternasco de Aragon ,gelificado con gelatina de del tuetano del ternasco , gel de frutos rojos , salsa española y migas Aragonesa de tempura ** 2 de suplemento **



ESPEJISMO MARINO ▪ MEJOR GASTROTAPAS 2026 🏆🥇🥈🥉

Concha comestible de tinta de calamar , micuit de foie Frances cocinado con vermut Cabecita loca de Barbastro (Huesca) , gelatina rota de de ron cola , huevas de trucha del pirineo Aragones y gel de manzana ácida ** 1 de suplemento **



PATATAS BRAVAS ▪ PREMIADAS EN 2024 🏆🥇

5 vasitos de patata asada rellenas de salsa picante 48 horas ahumada en la leña y ali Oli de ajos asados al carbon



CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON IGP ▪ TOP 4 MEJOR CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON 2025 🏆🥇🥈

Cocinada tanton la bechamel , como el ternasco y el chilindrón al horno de lena

+

PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON

IGP ASADO A LA LEÑA



Opción sin gluten

PREMIADA CON LA EXCELENCIA EN EL MES DEL TERNASCO 2025

+

POSTRE DE CARTA

MAZETA DEL PARQUE

(1 DE SUPLEMENTO)

TARTA DE TRUFA A LA BRASA

(2 DE SUPLEMENTO)

39,90€

PRECIO POR PERSONA

MENU A MESA COMPLETA

SOLO COMBINABLE CON EL MENU DEGUSTACION DE PAELLA A LA BRASA

BEBIDA NO INCLUIDA

MENU DEGUSTACIÓN ARROCES A LA BRASA

ELEGIR DOS TAPAS POR PERSONA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROXIMAMENTE NOVIEMBRE 2026 (CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA)



FERRERO MAÑICO - 2 MEJOR TAPA 2023

PROXIMAMENTE EN NOVIEMBRE 2026



iii **OSTRAS MAÑO!!!** - MEJOR TAPA 2025 🍷🍷🍷🍷🍷

Concha de coral de gamba ,tartar de gambas ligeramente salteado , gelatina de leche de tigre de trucha del pirineo Aragones , gel de melocotón de calanda confitado y huevas de trucha del Pirineo



LA CORONA DE LOS VALLES - MEJOR TAPA 2024 🍷

Suspiro de monja (buñuelo frito) relleno de Ternasco de Aragon asado a la leña en salsa de vino tinto hasta caramelizar los azucars del vino , pico de gallo de frambuesas y chiles encurtidos **4**



MAGAÑICO - MEJOR TAPA 2022 🍷

Falso helado de Ternasco de Aragon ,gelificado con gelatina de del tuetano del ternasco , gel de frutos rojos , salsa española y migas Aragonesa de tempura ** 2 de suplemento **



ESPEJISMO MARINO - MEJOR GASTROTAPAS 2026 🍷🍷🍷

Concha comestible de tinta de calamar , micuit de foie Frances cocinado con vermut Cabecita loca de Barbastro (Huesca) , gelatina rota de de ron cola , huevas de trucha del pirineo Aragones y gel de manzana ácida ** 1 de suplemento **



PATATAS BRAVAS - PREMIADAS EN 2024 🍷🍷

5 vasitos de patata asada rellenas de salsa picante 48 horas ahumada en la leña y ali Oli de ajos asados al carbon



CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON IGP - TOP 4 MEJOR CROQUETA DE TERNASCO DE ARAGON 2025 🍷🍷

Cocinada tanton la bechamel , como el ternasco y el chilindrón al horno de lena



PAELLAS A LA BRASA

LAS PAELLAS SE ELABORAN CON ARROZ BRAZAL DEL PIRINEO ARAGONES . CON UN TIEMPO DE ESPERA DE 25-35 MINUTOS (MINIMO 2 PERSONAS)



PAELLA DE TERNASCO DE ARAGON IGP (TOP VENTA)

Arroz Aragones cocinado con nuestro especial fumet de tuetanos de ternasco de Aragon , sofrito de verduras y coronado con dos jarretes asados en el horno de lena



ARROZ NEGRO CON CHIPIRON 🍷🍷🍷

Arroz Aragones en tinta de calamar patogonico , gambones braseados y Ali Oli de ajos asados



PAELLA DE CARRILLERA GUIDASA Y SETAS DE TEMPORADA 🍷🍷

Arroz Aragones cocinado en nuestro fumet de vacuno 72 horas reducido , carrillera al vino tinto y setas salteadas en soja de temporada un arroz montañero al estilo de Brasearía Fire



PAELLA DE ENTRAÑA DE TERNERA DEL PIRINEO AL CHIMICHURRI Y VIRUTAS DE FOIE

Arroz Aragones cocinado en nuestro fumet de vacuno 72 horas reducido , entraña a la brasa y virutas de foie



POSTRE DE CARTA

MAZETA DEL PARQUE

(1 DE SUPLEMENTO)

TARTA DE TRUFA A LA BRASA

(2 DE SUPLEMENTO)

44,90€

PRECIO POR PERSONA

MENU A MESA COMPLETA

SOLO COMBINABLE CON EL MENU DEGUSTACION ARAGONES

BEBIDA NO INCLUIDA

POSTRES

PARA LOS MAS LAMINEROS

TODOS NUESTROS POSTRES SE ELABORAN DIARIAMENTE EN NUESTRO OBRADOR DE PASTELERIA ARTESANO , DE HAY LA LIMITACION POR SERVICIO DE CIERTOS POSTRES Y RECOMENDAMOS PERDIR EL POSTRE CUANDO PIDAN EL SALADO , PARA NO QUEDARSE SIN EL POSTRE DESEADO

FLAN A BAJA TEMPERATURA

Muy sedoso , suave con caramelo casero ** 6**

TARTA DE QUESO A LA BRASA **PREMIADA 2021 Y 2022**

Horneada en el horno de leña a 400° una tarta para los amantes del queso ahumado **7**

TARTA DE QUESO A LA BRASA TRUFADA

La primera tarta de queso a la brasa trufada de zaragoza **8,9** **(PRODUCCION LIMITADA)**

Opción de trufa rallada en mesa (2 de suplemento) Solo en temperada

GOXUA A NUESTRO ESTILO

Postre tradicional del pais vasco con el estilo de BRASERIA FIRE

Base de nata semimontada , bizcocho de tortitas caseras , crema inglesa y canela espolvoreado por encima **8**

TIRAMISU DEL CHEF

Base de bizcocho de tortita casera , crema mascarpone , cacao puro terminado con cafe brasil sarutalla uno de los cafes mas dulces del mundo **8**

MAZETA DEL PARQUE

bizcocho remojado con crema de orujo , tierra del parque y helado de vaina de madagascar

(contiene alcohol) **8**

TORRADA A LA BRASA (TORRIJA)

Base de salsa de pera guisada a la leña en cerveza negra , torrada braseada de brioche , gel de

manzana ácida terminado con fideos de arroz frito a la canela **8**

VINO CARE MOSCATEL DE ALEJANDRIA 37,5CL (VINO DE POSTRE TRADICIONAL ARAGONES)

En boca aparecen notas tropicales , amieladas y de frutos con hueso , sabroso y largo , con un pos gusto fresco que invita a repetir **15,9** TAMBIEN DISPONIBLE POR COPAS ** 5,5**

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

LEYENDA DE ALERGENOS



MENU DEGUSTACIÓN RASMIA

CONSOME DE LA CASA



ESPEJISMO MARINO



SERVICIO DE PAN ARTESANO
CON AOVE ARAGONES



CEBOLLA MARINA



HUERTO SALINO



TRIPTICO DE TERNASCO DE ARAGON



MOJITO OSMOTIZADO
(DULCE)



TORRADA BRASEADA
(DULCE)



PETITS FOURS
(DULCE)



MENU A MESA COMPLETA
CON PREVIA RESERVA

BEBIDA NO INCLUIDA

60€
