

ENTRANTES

♣ JAMON DE TERUEL 15€

(Plato de jamón de Teruel D.O, pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen)
(Cured ham D.O. Teruel served with toasted bread, tomato and virgin olive oil)

◇ SOPA DE TOMATES ASADOS 12€

(Sopa de tomates asados con helado de queso de oveja y oliva negra)
(Soup of roasted tomatoes with ice cream of sheep cheese and olive paste)

◇♣ ENSALADA DE PERDIZ 14€

(Bouquet de ensaladas con dados de mango fresco, perdiz en suave escabeche casero y nueces de Macadamia)
(Salad bouquet from our garden served with fresh mango slices, pickled partridge and Macadamia nuts)

TIAN DE PULPO 13€

(Pisto de hortalizas sobre base de coca salada, pulpo al pimentón y salsa romesco)
(Salted pastry topped with vegetable ratatouille, octopus with paprika and romesco sauce)

BASTELA DE OTOÑO 14€

(Paquetito de pasta filo frito y relleno de setas, pechuga de pollo ahumado y mozzarella fresco con hojas verdes)
(Fried package of phyllo-dough filled with mushrooms, smoked chicken and mozzarella served on green salad)

◇ CHARLOTTE DE QUESO DE CABRA 14€

(Charlotte de setas salteadas, queso de cabra y pimiento asado de nuestra huerta sobre hummus de garbanzos)
(Charlotte of sauted mushrooms, goat cheese and roasted pepper of our garden served on chickpea hummus)

*Los clientes alojados en nuestro hotel se beneficiaran de un 10% de descuento sobre las facturas del restaurante a la carta.
(No se aplica el descuento sobre las facturas de bar, snack y menú de temporada)*

MENU DEGUSTACION 55€

Se compone de seis platos de nuestra carta, a elección del chef.
Se sirve para mesa completa. Precio por persona, incluye agua y pan.

PVP: 28,00€/persona
(10% IVA incluido/10% VAT included)
Incluye: agua y pan/Included: Water and bread

◇ = Plato sin gluten/ glutenfree
♣ = Plato sin lactosa/ lactosefree

PESCADOS Y CARNES

◇ MERLUZA 22,50€

(Suprema de merluza del puerto de Celeiro al horno sobre crema de acelgas y sofrito de mejillones en escabeche)

(Hake fish from the port of Celeiro baked in the oven served with chard cream and pickled mussels)

◇ BACALAO A LA NORMA 23€

(Lomo de bacalao desalado gratinado crema de requesón sobre un lecho de berenjena, tomate y albahaca)

(Oven baked loin of desalted cod fish with cottage cheese cream on a bed of eggplants, tomatoes and basil)

◇ SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO 18€

(Medallones de solomillo de cerdo ibérico asado a la miel con salsa al tomillo y gratén de patata)

(Iberian pork fillet medallions roasted with honey served with thyme sauce and potatoes au gratin)

◇ SOLOMILLO DE BUEY 25€

(Solomillo de buey a la brasa relleno de foie mi cuit, castañas y pasas glaseadas con reducción de Oporto)

(Grilled ox fillet filled with duck's liver, glazed chestnuts and raisins with Port Wine sauce)

SANDWICH DE CORDERO 22,00€

(Sándwich de lomo de cordero fileteado, tapenade de pimiento rojo, rúcola, oliva y aceite de albahaca)

(Sandwich of thin cut lamb loin with red pepper tapenade, rocket, olive and basil oil)

◆◆ MAGRET DE PATO 17€

(Magret de pato a la parilla con sesame, hummus de berenjena y boniato a la plancha)

(Grilled duck breast with sesame served with hummus of eggplant and grilled sweet potato)

◆◆ ENTRECOTE DE BUEY 19€

(Entrecote de buey a la parilla con verduras a la plancha acompañado de mostaza)

(Grilled ox entrecote served with grilled vegetables and mustard)

MENU DEGUSTACION 55€

Se compone de seis platos de nuestra carta, a elección del chef.

Se sirve para mesa completa. Precio por persona, incluye agua y pan.

Los clientes alojados en nuestro hotel se beneficiaran de un 10% de descuento sobre las facturas del restaurante a la carta.

(No se aplica el descuento sobre las facturas de bar, snack y menú de temporada)

PVP: 28,00€/persona

(10%IVA incluido/10% VAT included)

Incluye: agua y pan/Included: Water and bread

◇ = Plato sin gluten/ glutenfree

◆ = Plato sin lactosa/ lactosefree

POSTRES

◇ PANACOTA DE CHOCOLATE 7,50€

(Postre de nata y chocolate con crema de menta)
(Chocolate panacota with mint sauce)

◇ TARTA DE QUESO 7,50€

(Tarta de queso fresco acompañada de salsa de moras)
(Cheesecake served with blackberry sauce)

TARTA DE MANZANA 8,50€

(Tarta caliente de manzana y pasas con crema inglesa)
(Warm apple pie with raisins and custard)

◇ CUAJADA DE LECHE DE OVEJA 6,50€

(Cuajada casera de leche fresca de oveja con miel.
O con un suplemento de 1€ servida con pera confitada, miel y pistachos)
(Homemade sheep milk junket with honey.
Or a supplement of 1€: Served with confited pears, honey and pistachios)

◇ SOPA FRÍA DE MELOCOTÓN 7,50€

(Sopa fría de melocotón y menta con helado de mojito)
(Cold peach-mint soup served with mojito ice cream)

BIZCOCHO BORRACHO 6,50€

(Bizcocho borracho con crema de queso Mascarpone
y melocotón en almibar de vainilla)
(Drunk pistachio biscuit with Mascarpone cream and peach in vanilla syrup)

HELADO ARTESANO 7,00€

(Xelats Sarrate- Huesca)
Ice cream (Xelats Sarrate – from Huesca)

SELECCIÓN DE QUESOS 15,00€

(Surtido de diferentes quesos, acompañados de fruto secos,
dados de membrillo y mermelada casera)
(Cheese selection served with quince and homemade jams)

10% IVA incluido

PVP: 28,00€/persona
(10%IVA incluido/10% VAT included)
Incluye: agua y pan/Included: Water and bread

◇ = Plato sin gluten/ glutenfree
◆ = Plato sin lactosa/ lactosefree