

Entrantes

☞ Huevos trufados con patatas paja	3.50.-U
☞ Trufa negra al corte con pan tostado y AOVE LÁGRIMA	1.00 € /g
☞ Croquetas pato con boletus.	1.90.-
☞ Croquetas de Gambas al ajillo	1.90.-
☞ Croqueta de jamón ibérico de campo con rebozado de queso Gouda	1.90.-
☞ "Papa arrugá con mojo rojo y verde".	7.50.-
☞ Revuelto de foie y setas	9.80.-
☞ Mejillones al Descaro By Nodus	8.50.€
☞ Hojaldre de Güeñas de Pío de Viver con foie y manzana.	11.00.-
☞ Sepia sucia Plancha con mahonesa de citricos	12.50.-
☞ Pulpo gallego a la plancha sobre puré cremoso de nap i col.	100g / 8.90.-
☞ Calamar playa XL entero, Plancha o frito 600g	24.50.-
☞ Tablas de pates caseros con confituras de "Sacri" Altura y quesos de Almedijar con membrillo de Ricardo y Rosa "P.Mesado" Jérica	13.00.- ½ tabla 9.00.-
☞ Jamón ibérico campo al corte	18.00.-
☞ Ensalada completa con ventresca atún fresco en aceite, limón y pimientos	12.80.-
☞ Ensalada de brotes tiernos con codorniz escabechada	13.00.-

Focaccias de 350g (solo noches, para compartir entre 2 o más)

☞ Alcotana (de monte) : Patatas fritas, finas láminas de panceta curada, huevos trufados y trufa negra 8g	18.50.-
☞ Alboraia (de mar): Calamar frito enharinado mahonesa de cítricos y brotes tiernos	. 13.80.-

****Consulte nuestras sugerencias de pescado y marisco fresco****

☞ ***Todos nuestros arroces se elaboran con aceite de oliva virgen extra de nuestra comarca. Todos los caldos provienen de pescados y carnes frescas de primera calidad.***

Carnes

🍷 Cochinillo estilo castellano	21.00.-
🍷 Entrecote de vaca 30dias, Casa la Torre. Escarrilla, Huesca. 300g	16.50.-
🍷 ½ Paletilla de cordero C.A.P. asada en su punto.	15.90.-
🍷 Solomillo de vaca, Casa la Torre. Escarrilla, Huesca.	17.50.-
🍷 Chuletón de vaca 30dias, Casa la Torre. Escarrilla, Huesca. 100g	4.20.-

Pescados

🍷 Lomo de bacalao sobre crema de nap i col y crujientes de chirivía	13.70.-
🍷 Salmon trufado , pôle 65°C	14.50.-
🍷 Ventresca a la plancha con verduras .	13.70.-

Arroces

🍷 Arroz a banda	12.50
🍷 Paella Valenciana de pollo casero y conejo (por encargo)	13.50.-
🍷 Arroz negro de sepia de playa con ajos tiernos	12.50.-
🍷 Arroz Randurias (pato con alcachofas y ajos tiernos).	13.50.-
🍷 Arroz de carabineros	16.00.-
🍷 Fideuà de fideo medio con marisco.	13,50.-
🍷 Fidefuà <i>paella de fideo medio con boletus y foie.</i>	15.00.-
🍷 Arroz señoret con moluscos y mariscos pelados .	13.50.-
🍷 Arroz al horno en calabaza (por encargo)	12.50.-

*No utilizamos colorante alimentario solo utilizamos azafrán natural para dar color y sabor a nuestros arroces *Tenemos a disposición de los clientes la información sobre los alérgenos que intervienen en la elaboración de todos nuestros platos si usted tiene alguna alergia o intolerancia comuníquese a nuestro personal de sala.*