

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS

Tartar de salmón	12.00
Daditos de salmón marinado, mezclado con calabacín, cebolleta y pepinillos sobre brotes de lechugas variadas (1*, 4, 6*, 12*)	
Ensalada de pularda escabechada	11.00
Gallina pularda escabechada en lecho de lechugas variadas con una suave salsa de queso de Albarracín y guarnecido con tomatitos deshidratados. (7*, 12)	
Lentejas pardinas con manzana ✓	11.00
Timbal de lentejas pardinas frescas en contraste de manzana verde y verduras asadas (12)	
Foie mi-cuit de Santa Eulalia	11.50
El foie mi-cuit que elaboramos en nuestra casa, con hígados de los patos de Santa Eulalia, con tostadas de pan y contrastes de mermeladas. (1*)	
Jamón y quesos de Teruel -✓ prueba sólo los quesos -	16.00
Selección de quesos artesanos de diferentes pueblos de nuestra provincia, jamón D.O. Teruel al corte de cuchillo acompañado de tostadas de pan y tomate. (1*, 7*)	
Paté de Ternasco al aroma de trufa negra	8.00
Terrina de mus de hígado de Ternasco de Aragón y trufa negra (Tuber Melanosporum) con tostaditas de pan para untar. (1*, 7)	

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo braseado con mahonesa de curry	14.50
Pata de pulpo rustida sobre láminas de patata asada y una mahonesa de curry (3*, 7*, 14)	
Fideos melosos de boletus y foie -✓ sin foie -	9.00
Fideos finos tostados y cocinados con boletus y chalotas, y presentados con virutas de foie mi-cuit (1)	
Huevos rotos a nuestra manera -✓ con escalibada -	10.00
Daditos de patata en dos cocciones con láminas finas de jamón D.O. Teruel y huevo cocinado a baja temperatura (3*)	
Canelones de setas ✓	10.00
Canelones rellenos de Selección de setas cubiertos por una bechamel trufada y una teja de Parmesano (1, 7)	
Migas de pastor	9.50
... cómo me enseñó la abuela Paca: Salteado de miga de pan gallego con su panceta y su jamón pochados, esta vez con su huevo a baja temperatura y láminas de fruta. (1, 3*)	

✓ Si eres vegetariano, te ofrecemos más posibilidades dentro de nuestros platos.
(1*) Los alérgenos que llevan asterisco se pueden evitar en el plato. Coménteselo al maître para que informe en cocina.

PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

Popietas de dorada con setas y algas 16.00

Lomitos de dorada enroscados y confitados sobre una crema de setas, alga wakame y sésamo (4, 7*, 11*)

Bacalao con su ajoceite de gambas 18.00

Lomo de bacalao confitado en cama de pisto con un graten de ajoceite de gambas (3*, 4)

Corvina y carabinero al azafrán del Jiloca 16.00

Lomo de corvina con una velouté de azafrán del Jiloca y carabinero asado (1*, 4, 7*)

Todos nuestros pescados cumplen con la legislación del Real Decreto 1420/2006 mediante la cual se toman las medidas pertinentes contra el anisakis

CARNES

Perdíz salvaje con Boletus Edulis 17.00

Perdíz roja de caza estofada con Boletus Edulis, zanahoria, chalotas y vino del Somontano (12)

Carré de Ternasco dulce y salado 20.00

Costillar "carré" de Ternasco de Aragón relleno de jamón D.O. Teruel y manzana sobre salsa de foie. (1*, 7*)

Paletilla tierna de Ternasco 19.00

Media paletilla de Ternasco de Aragón confitado a baja temperatura con hierbas de monte y vino blanco (12)

Solomillo Wellington de la tierra 19.00

Solomillo de ibérico cubierto de hojaldre, relleno de sobrasada y acompañado con queso rulo de cabra gratinado. (1, 7)

Ternera y foie 22.00

Solomillo de ternera al punto que desee con unos escalopes de foie fresco a la plancha y lágrimas de mermeladas de flores.

POSTRES

Coulant de queso de Albarracín 6.00

Bizcocho de queso de Albarracín con su núcleo cremoso, acompañado de sorbete de frambuesa (1, 7, 3)

Las torrijas de la abuela 5.00

Las torrijas de siempre con un toque de canela y helado de leche merengada. (1, 7, 3)

Sorbete de piña y frambuesa 5.00

Sorbete de piña natural con espuma de frambuesa

No sólo brownie 6.00

Creoso de chocolate blanco sobre una base de brownie y acompañado de helado de cítricos (1, 7, 3, 8)

Dulce de leche y oreo 5.00

Copa cremosa de dulce de leche con trocitos de galleta americana y cubierta por una tierra dulce

Los postres tienen un tiempo de elaboración de
10 minutos.

Para evitar la espera, puede pedirlos a la vez
que el resto de los platos