

FORMULA

# Mediodía

## ENTRANTE (a elegir)

Jamón ibérico con cañada de aceite, tomate y aceite del Bajo Aragón *(suplemento 9€)*

Brandada de pulpo con mayonesa de pimentón de la Vera

Cochas de merluza en salsa verde con alcachofas

Alcachofas naturales a la brasa con romesco

Tortellini de boletus y trufa con guiso cremosos ternera

Pastel hojaldrado de ternasco con salsa de chilindrón

Morros de ternera, boliches del Pilar, morcilla y berza

Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 unidades)

Caracoles a la antigua con ali-oli *(suplemento 6€)*

## PRINCIPAL (a elegir)

Lenguado de playa a la brasa con panacota de hongos y salsa meunière

Wellington de atún con salsa teriyaki

Calamar a la brasa con lenteja de caviar y sopa de cebolla de fuentes

Pollo de corral relleno de frutos secos, ciruela y trufa con toffee de zanahoria

Steak tartar *(elaborado al momento y en vivo)*

Tomahawk Duroc Teruel con cocotte de cebolla de fuentes

Solomillo de ternera con gofre de patata *(supl. 9€)*

1/2 Paletilla de ternasco al horno con patatas a lo pobre *(supl.9€)*

## POSTRE

A elegir de nuestro carro de postres artesanos

# 18€

(IVA Incl.)

Bebidas no incluidas. Servicio de agua 1€ por persona.  
Disponibile a mesa completa y para reservas de hasta 10 personas  
De miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos.

