

## ENTRANTES

*Ensalada de brotes de lechuga de la huerta presentada con escamas de foie,  
jamón de pato y lardones de manzana*

*Jamón Ibérico de Guijuelo al corte con pan con tomate*

*Dados de tomate rosa de Barbastro con jamón de pato, láminas de parmesano  
y aceite de oliva virgen*

*Carpaccio de gambas rojas con aliño de aceite de ceps, verduras fyo y  
escamas de sal marina*

*Pulпитos de playa salteados con aceite de ajo-perejil y Sitakes*

*Foie fresco de pato Francés a la parrilla con frutas rojas fyo, mango y  
cristales de sal*

## DEL MAR

*Arroz caldoso de bogavante Canadiense "mínimo 2 pax"*

*Pulpo a la Gallega con aceite de pimentón de la Vera*

*Calamarcitos de potera rellenos de cigalas y gratinados con all i oli de carabineros*

*Caldereta marinera de rape Gallego guarnecida con frutos del mar*

## DE LA TIERRA

*Perdiz roja de tiro en escabeche de verduritas y vinagre de manzana*

*Paletilla de ternasco lecha D.O. Aragón asada y presentada deshuesada con su  
propio jugo*

*Solomillo de ternera de la zona con trancha de foie a la brasa y su salsa merlot*

*Chuletón de buey a la parrilla con sal gorda y lágrimas de aceite*

*Paletilla de cabrito asada a baja temperatura con mil hojas de patata y jugo  
de romero*

## NUESTRO TOQUE DULCE

*Bizcocho de chocolate blanco con núcleo líquido y su helado*

*Fresas silvestres salteadas con Cointreau y acompañadas con crema de vainilla  
de Madagascar*

*Pizarrita surtida de quesos de la zona*

*Biscuit glace crocanti de elaboración propia con baño de choco Baileys*

*Postre cítrico refrescante (sorbete limón - frambuesa fyo y fruta de la pasión)*