



Creamos emociones





APERITIVOS FRÍOS





Coca de queso de cabra con tartar de tomates secos y pesto



Ceviche de pez limón, con leche de tigre, coco y huevas de salmón



Galletitas crujientes con crema de anchoa y salmón ahumado



La ensaladilla de bonito escabechado con dados de torrezno



Las piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada



Panipuri de pollo asado con abahaca



Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo



APERITIVOS CALIENTES



Zamburiñas rellenas de mousse de gambas gratinadas con parmesano



Nuestro takoyaki de pulpo y jengibre en tempura con mayonesa japonesa y katsuobushi



Albóndiga de calamar y sepia



Dados de lubina en adobo con alioli



El huevo de codorniz con boletus, trufa y patatas paja



Foie a la plancha con reducción de Jägermeister



Focaccia aragonesa



Croquepizza



PUESTOS GASTRONÓMICOS





Puesto de encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones y 4 variedades de vermut)



Puesto de jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE



Puesto de jamón BEHER de bellota 100% Ibérico Pata Negra ORO al corte



Puesto de jamón de cebo de campo ibérico Fuente Cruz al corte con picos de pan



Puesto de quesos aragoneses con pasas, nueces, orejones, variedades de panecillos y uvas



Puesto de surtido de curados (jamón de Teruel, cecina de León, lomo ibérico y longaniza de Graus) acompañados de hogaza con tomate



Puesto de pulpo a la parrilla con crema de patata y aceite de pimentón



Puesto de fideuá de pescado y marisco con alioli



Parrilla de hortalizas con salsa romesco (calabacín, berenjena, trigueros y pimiento)



Puesto de brochetas de calamar con setas a la plancha



Puesto de brochetas de langostinos a la plancha con ajoaceite



Parrilla de tacos de entrecot de ternera con pimiento verde y sal maldom



El rincón de ostras



PARA COMENZAR





Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones



Láminas de bacalao sobre tartar de tomates y langostinos, perlas de mozzarella y guacamole



Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros



Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate con kikos



Rollitos de lenguado con salsa de hortalizas al Chardonnay



Merluza en tempura de calabacín con salsa de piparras



Bocaditos de merluza con mousse de langostinos, mozzarella y salsa holandesa



Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con menier



Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros



Rodaballo sobre patatas revolconas, gambas y trigueros al orio



Rape a la marinera con carabinero



Bogavante en dos cocciones



SORBETES





Cosmopolitan



Tequimango



Petroni AP



Limoncello



PARA CONTINUAR





Gigot de cordero deshuesado con ajetes, shitake y salsa de vino tinto



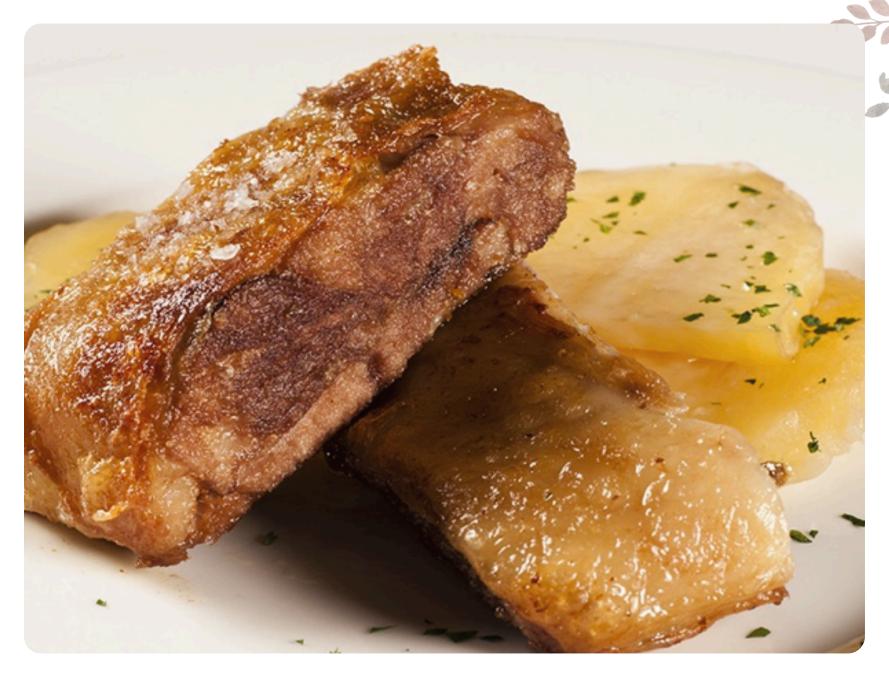
Rabo de toro con patata trufada



Duxelle de setas entre capas de carrillera glaseada y cremoso de boniato



Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones



Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera



Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata



Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas



Solomillo Rossini (sobre roll plain con bechamel de trufas y foie)



Centro de solomillo con foie y salsa de Oporto



Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa y patatas



POSTRES





El tiramisú



La lemon pie



Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit



Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche, entre capas de marino y helado de pistacho



Hojaldre de nata, crema y yema con chocolate caliente y helado de mandarina



Show de postres





Creamos emociones

