



Carta

Apio nabo especiado y macerado, sobrasada de chirivía y bearnesa	16€
Coliflor tostada, alcaravea y trucha rellena de remolacha	17€
Garbanzos de La Portellada guisados con crestas de gallo y mollejas de pollo	16,50€
Arroz de callos, cocochas de bacalao y azafrán del Jiloca	18€
Huevo a baja temperatura, boletus edulis y espuma de espárrago blanco	16€
Corvina, guiso de chipirones con cilandro y sidra	19€
Pez limón curado a la manzanilla, soja y curry verde	23€
Carrilleras de jabalí, mistela, canela y boniato a la salvia	22€
Entraña de ternera, col cale, pimiento asado y aceite de sésamo	19€
Merengue de jengibre, gelée de anís y crujiente de miel	8€
Café, castañas, chocolate araguani y esponjoso de amaretto	7,50€
Soufflé de cúrcuma, harissa y helado de regaliz	8,50€
Amanita cesárea, melocotón de Calanda y azafrán	8,50€

Servicio de pan: 2€
Servicio de AOVE: 1,50€

*Si sufre algún tipo de alergia o intolerancia comuníquelo a nuestro personal de sala

*Todos los precios incluyen IVA