

# Menú degustación

*Bienvenidos*

Copa de Cava Aragonés

*Para abrir apetito*

Calamares Fritos

Paté al Brandy

Milhojas de Hummus y Sésamo

*Empezamos*

Verduras Escabechadas

Crema de Espinacas y Setas con Liliáceas y Coco  
Vieira con Base de Wakame y Crema de Naranja

• *Carne y Pescado*

Carrillera de Merluza Asada con Salsa Maltesa y  
Chalotas Guisadas con Vinagre de Jeréz

Carrillera de Cerdo Ibérico con Pedro Ximénez  
y Crema de Avellanas con Frutos Rojos

*Dulce final*

Quebrados de Pistacho con Toffe de Brandy  
Chocolate y Aceitunas con Rosas

*Con el café*

Profiterol de Mango y Maracuyá

Trufa de Brandy

Galleta con Confitura de Cabello de Ángel

**60€ (IVA incluido)**

Disponibile en todos los servicios  
El menú incluye el servicio de pan y aceite  
El menú degustación se sirve a mesa completa  
Bebidas no incluidas

# Tasting menu

*Welcome*

Aragonese Cava Glass

*To whet your appetite*

Fried Calamari

Brandy Paté

Hummus and Sesame Millefeuille

*We started*

Pickled Vegetables

Spinach and Mushroom Cream with Alliums and Coconut  
Scallop on Wakame Base with Orange Cream

• *Carne y Pescado*

Roasted Hake Cheeks with Maltese Sauce and  
Stewed Shallots in Sherry Vinegar

Iberian Pork Cheeks with Pedro Ximénez and  
Hazelnut Cream with Red Fruits

*Dulce final*

Pistachio Crumbles with Brandy Toffee  
Chocolate and Olives with Roses

*With the coffee*

Mango and Passion Fruit Profiterole

Brandy Truffle

Cookie with Angel Hair Jam

**60€ (IVA incluido)**

Available in all services  
The menu includes bread and oil service  
The tasting menu is served to the full table  
Drinks not included

## Selección Maite

PREGUNTE POR LAS SUGERENCIAS DE TEMPORADA

☞ Cecina de Corzo .....	24
☞ Jamón Iberico de bellota ...	35
☞ Salteado de la huerta de Movera .....	15
☞ Brotes Frescos, vinagreta de kiwi y queso de Radiquero .....	20
☞ Cangrejo Frito, aguacate y mango ...	19
☞ Codorniz en Escabeche de Monte .....	18
☞ Gyozas de pollo de corral con Verduras de la huerta .....	24
☞ Canelón de Ternasco en salsa Strogonoff .....	25

## Del Mar

PRECIO DEL PESCADO SUJETO A LONJA DIARIA.

☞ Corvina en Orio de Chile Fresco.....	S/M
☞ Rodaballo en salsa de alcaparras .....	S/M
☞ Capturas del día y su mejor elaboración .....	S/M

## De la Tierra

☞ Steak tartar de ciervo .....	28
☞ Lomo De Corzo madurado y su Jara .....	30
☞ Rabo de Vacuno Con Ñoquis de Anis .....	29

## Dulces Maite

☞ Clásico Mango Lassi .....	9
☞ Tiramisú de Flor de Naranja .....	9
☞ Acordeón de queso Brie, pera asada y nueces .....	8
☞ Sacher cremosa y Caliente .....	8

## Maite's selection

ASK FOR SEASONAL SUGGESTIONS

☞ Venison Jerky .....	24
☞ Iberian acorn-fed ham .....	35
☞ Stir-fried Movera garden .....	15
☞ Fresh sprouts, kiwi vinaigrette and Radiquero cheese .....	20
☞ Fried Crab, Avocado and Mango .....	19
☞ Pickled Quail from Monte .....	18
☞ Free range chicken gyozas with garden vegetables .....	24
☞ Lamb Cannelloni in Strogonoff Sauce .....	25

## Sea

FISH PRICE SUBJECT TO DAILY MARKET.

☞ Corvina in Fresh Chili Orio.....	S/M
☞ Turbot in caper sauce .....	S/M
☞ Catches of the day and their best preparation .....	S/M

## From the Earth

☞ Venison steak tartare .....	28
☞ Matured Roe Deer Loin and its Jara .....	30
☞ Oxtail with Anise Gnocchi .....	29

## Maite Sweets

☞ Classic Mango Lassi .....	9
☞ Orange Blossom Tiramisu .....	9
☞ Accordion of Brie cheese, roasted pear and walnuts .....	8
☞ Creamy and Hot Sacher .....	8