

Menú degustación

Bienvenidos
Espumoso Aragonés

Para abrir apetito
Paté De Ave
Coral De Borraja Y Patata
Arroz Y Guacamole

Empezamos
Ensalada De Primavera
Bimi Y Naranja
Salpicón Al Estilo Maite

Carne y Pescado
Trucha Pirinea Con Berenjenas En Teriyaki
Magret De Pato Con Café, Chocolate Y Remolacha

Dulce final
Leche Con Arroz
Chocolate Y Naranja

Petit Four
Profiterol De Pistacho
Bombón De Azahar
Tarta De Manzana

60€ (IVA incluido)

Disponible 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 Sparkling Wine

To whet your appetite
Poultry Pate
Borage Coral with Potato
Rice and Guacamole

Let's Start
Spring Salad
Bimi And Orange
Maite Style Salpicón

Meat and Fish
Pyrenean Trout with Eggplant Teriyaki
Duck Magret with Coffee, Chocolate and Beetroot

Sweet Ending
Milk With Rice
Chocolate And Orange

Petit Four
Pistachio Profiterole
Orange Blossom Bonbon
Apple Tart

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

🍴	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 (2 ud) ..	20
🍴	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

🍴	Corvina en Orio de Chile Fresco.....	25
🍴	Rodaballo en salsa de alcaparras	34

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
🍴	Quebrado de Pistacho	9
🍴	Acordeón de queso Brie, pera asada y nueces	9
🍴	Sacher cremosa y Caliente	9

Servicio de pan y aceite o mantequilla 3€ pp
IVA incluido

Maite's selection

ASK FOR SEASONAL SUGGESTIONS

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

Sea

🍴	Corvina in Fresh Chili Orio.....	25
🍴	Turbot in caper sauce	34

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	9
🍴	Creamy and Hot Sacher	9

Bread accompanied by oil or butter service 3€ per person
VAT included in the total.