

## DE LA HUERTA A LA MESA

Ensaladas verdes/Escarola con cebolla de Fuentes de Ebro .....	8€
Yemas de espárragos de Navarra XXL y Piquillos .....	16€
Yemas de espárragos de Navarra XXL con aceite de oliva braseado .....	13€
Pimientos de Piquillo pelados a mano hechos al Horno de Leña .....	10€
Tomate de temporada con aceite de oliva del Bajo Aragón .....	9€
Tomate de temporada con aceite de oliva del Bajo Aragón y anchoa de Santoña .....	12€
Ventresca de bonito fresca con cebolla de Fuentes y piquillos artesanos .....	21€
Ensalada con queso de rulo de cabra, bacon y cebolla caramelizada .....	15€
Tartar de escalibada con anchoa de Santoña y piparras .....	15€

## DE LA HUERTA A LA BRASA

Verduras de temporada del Valle del Ebro con salsas aparte .....	18€
Productos de temporada (consulte) .....	S.M.
Champiñones con Jabugo.....	13€
Espárragos trigueros con jamón de Jabugo, yema de huevo de corral y foie .....	18€

## DEL MAR...

Sepia a la brasa .....	15€
Chipirones del Cantábrico a la andaluza con Romesco o Brasa.....	15€
Brazo de pulpo gallego a la brasa con patatitas.....	21€
Zamburiñas.....	2,50€/ud.
Almejas a la marinera.....	S.M.

## SUGERENCIAS...

Mascarpone & Gorgonzola con miel a la trufa negra .....	10€
Foie de bacalao con esencia de lima .....	9€
Tartar de atún rojo .....	19€
Huevos Charly con Yemas de huevo de corral, jamón de Jabugo y esencia de trufa negra.....	20€
Provolone a la brasa con tomate y orégano.....	10€
Surtido de Ibéricos con pan con tomate.....	19€
Virutas de foie Meccano .....	18€
Revuelto de boletus Edulis a la trufa negra de Sarrión .....	16€
Oreja de cerdo a la brasa sobre patatas a la gallega .....	14€

## PESCADOS A LA BRASA...

Rodaballo del Cantábrico .....	S.M.
Brazo de pulpo gallego con patatitas .....	20€
Kokotxas de bacalao .....	20€
Tataki de atún rojo .....	20€
Bacalao brasa o a la vizcaína .....	20€
Bacalao ajoarriero .....	15€
Lubina - Dorada .....	S.M.

...Consulte otros pescados frescos y salvajes a la brasa...

## CARNES A LA BRASA...

De Aragón:	- Morcilla, Longaniza, Chorizo de Graus .....	12€
	- Costillas de lechal .....	19€
Carnes Rojas de		
Vaca Rubia Gallega:	- Solomillo .....	22€/250 g aprox.
	- Entrecot .....	18€/250 g aprox.
	- Chuletón (mín 2 pax.).....	58€/kg
Bellota, de Guijuelo	- Carrillera estofada .....	16€
	- Secreto / Pluma .....	19€
Patoarriero .....		15€
Rabo de toro .....		21€

...Consulte otras carnes a la brasa...

## POSTRES CASEROS...

Tarta de queso a la brasa con helado .....	6€
Tartas variadas (Carrot cake, Chocolate, etc.) .....	6€
Fresas al cava a la brasa con helado .....	6€
Torrija con helado .....	5€
Coulant de chocolate con helado .....	6€
Mascarpone & Gorgonzola con miel y nueces .....	9€
Sorbetes (limón, mandarina, etc.) .....	5€
Helados de Obrador Graté (Café, Chocolate Blanco y Yuzu, Fresas y Pétalos de rosa, Piña asada, etc.).....	6€