



PARA LLEVAR

ENTRANTES

Olla Aranesa a la antigua	16,50 €
Paté de pato con foie-gras y espinacas (500 gr)	16,50 €
Foie-gras en baja temperatura con trufas de Aragón (200 gr)	33,00 €
Codornices escabechadas a la antigua (por unidad)	9,90 €
Canelones de oca con colmenillas y queso parmesano	19,80 €
Paté de cerdo a la antigua (250 gr)	12,00 €

PLATOS PRINCIPALES

Cordero Xisquet con cilantro y miel	17,60 €
Cochinillo asado con trinchat y naranjas acidas	18,70 €
Gallo de corral al vino con puré de castañas	16,50 €
Civet de ciervo con grosellas Grand Veneur	15,40 €
Solomillo de buey con foie-gras al Armagnac	26,40 €
Jamoncito de pularda relleno de trufas	17,60 €
Vieiras asadas sobre aligot de hierba luisa	24,20 €
Trucha bio con chutney de manzana	18,70 €
Bacalao asado al pil pil de ajos negros	26,40 €

POSTRES

Terciopelo de avellana con coulis de yogur	8,80 €
Tarta fina de manzana	8,80 €
Reina de Saba con vainilla bourbon	8,80 €
Opus de queso fresco con moras	8,80 €

BODEGA

TINTOS

Marques de Vargas Reserva D.O.Ca. Rioja	22,00 €
Bela Crianza D.O. Ribera de Duero	16,00 €
Garnacha Centenaria Coto de Hayas D.O. Campo de Borja	16,50 €

BLANCOS

Chamelin Verdejo D.O. Rueda	14,20 €
Martin Codax Albarino D.O. Rías Baixas	21,20 €
Son de Prades D.O. Conca de Barbera	34,00 €

CAVAS Y CHAMPAGNE

Elyssia Gran Cuvée	22,00 €
Elyssia Rosé	22,00 €
Raimat Chardonay Pinot Noire	22,00 €
Juvé & Camps Reserva Familia	26,50 €
Henri Abelé	39,00 €