

# ENTRANTES

---

**Ensalada** de perdiz en escabeche con vinagreta de yuzu, pimiento lágrima y cherrys confitados.



16,00€

---

**Sopita de tomate** del huerto con mousse de queso al romero y helado de albahaca.



10,50€

---

**Arroz costra** de galeras del Delta con *all i pebre*.



12,50€

---

Plato de **jamón** D.O. de Teruel a cuchillo con pan con tomate.



14,00€

---

**Carpacho** de atún rojo Balfegó con aliño de soja y arbequina, pepinillos y alcaparras.



16,50€

---

**Fesols de Beseit** estofados con almejas, chipirones y chips de sepia.



14,00€

---

**Huevo** a baja temperatura con cebolla caramelizada, cresta de gallo y gratén de sobrasada.



12,00€

---



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCOS



SULFITOS

# PESCADOS

Rodaballo gratinado con salsa holandesa y chalotas al módena.



20,00€

Bacalao confitado con su *pil-pil* de azafrán del Jiloca.



17,00€

Pulpo a la carmela con velo de panceta y tabulé de quinoa.

21,50€

Besugo al horno con corteza de oliva negra y verduras asadas.

16,50€

# CARNES

Paletilla de cabrito rustida al horno con patata panadera.



24,00€

Magret de pato en salsa de pacharán y enebro con mijo salteado.

16,00€

Lingote de **Ternasco** I.G.P. de Aragón con reducción de su jugo y parmentier al tomillo.

17,50€

Costillar de cerdo D.O. Teruel en salsa barbacoa a nuestro estilo.



14,00€

Chuletón de vaca de ½ kg con parrillada de verduritas.

25,00€



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

# POSTRES

**Piña colada** de cuchara.



6.50€

**Cremoso de café** con helado de Baileys y esponjoso de amaretto.



6,00€

**Brownie** de almendra del Matarraña y helado.



6,50€

**Arroz con leche** crujiente con helado de canela.




5,00€

Surtido de **helados**.




5,00€

\*Disponemos de helados sin gluten y sin lactosa

**Cuajada** de leche de oveja acompañada con miel 

3,00€

**Yogurt** de leche de oveja. 

2,50€



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



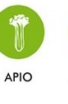
SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CASCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

# MENU DEGUSTACION VERANO 2019

## Aperitivo de Bienvenida

**Sopita de tomate** del huerto con mousse de queso al romero y helado de albahaca.



**Arroz costra** de galeras del Delta con *all i pebre*.



**Bacalao** confitado con su *pil-pil* de azafrán del Jiloca.



**Costillar de cerdo** D.O. Teruel en salsa barbacoa a nuestro estilo.



**Brownie** de almendra del Matarraña y helado.






## Precio 35€




Incluye agua y cafés. Refrescos y bodegas aparte.




# MENU DEGUSTACION SOLFA 2019

## Aperitivo de Bienvenida

**Carpacho** de atún rojo Balfegó con aliño de soja y arbequina, pepinillos y alcaparras.   

**Sopita de tomate** del huerto con mousse de queso al romero y helado de albahaca.   

**Huevo** a baja temperatura con cebolla caramelizada, cresta de gallo y gratén de sobrasada. 

**Besugo** al horno con corteza de oliva negra y verduras asadas.

**Lingote de Ternasco** I.G.P. de Aragón con reducción de su jugo y parmentier al tomillo.

**Piña colada** de cuchara. 

**Cre moso de café** con helado de Baileys y esponjoso de amaretto.   

## Precio 45€

Incluye agua y cafés. Refrescos y bodegas aparte.

