

Carta

ENTRANTES

Ensalada de salmón ahumado, aceituna negra y vinagreta de cítricos	--- 10€
Huevos rotos, amanita caesarea, foie micuit y trufa	--- 12€
Galleta hojaldrada, chipirón y jamón de Teruel	--- 3.5€
Delicias de Teruel	--- 9€
Degustación de quesos de la región	--- 10€
Carpaccio de cecina de toro, parmesano y vinagreta de trufa	--- 9€
Croquetas de boletus edulis con mermelada de cebolla	--- 1.5€
Croquetas de jamón D.O. Teruel con mermelada de jamón	--- 1.5€
Croquetas de cocido	--- 1.5€
Croquetas de calamar en su tinta	--- 2€
Gambas a la plancha con cítricos y	--- 12€
Pulpo braseado, parmentier de patata y aceite de pimentón	--- 13€



DE CUCHARA

Calabacín relleno de pato confitado sobre crema de jamón	--- 8€
Pellas de Mosqueruela en caldo de ave	--- 8€

Carta

PESCADOS

Bacalao con costra de pistachos y pil pil de trufa negra	--- 11€
Rodaballo, habitas y jamón	--- 13€

CARNES

Carrilleras de cerdo y patata panadera	--- 10€
Torrezno, espárragos trigueros y foie micuit	--- 10€
Chuletillas de cordero ecológico de Mosqueruela	--- 12€
Paletilla de cordero deshuesada a baja temperatura	--- 13€
Ragout de ciervo, chocolate negro y trompetillas	--- 12€

DE AÑOJO

Chuletón de ternera ecológico de Mosqueruela	--- 25€
Solomillo de ternera de Mosqueruela	--- 18€



POSTRES

Brownie, café y sorbete de moca	--- 5€
Espuma de yogurt, galleta y coulis de frutos rojos y mango	--- 5€
Mousse de queso, confitura de fresa y crumble de chocolate	--- 5€
Cuajada de leche de oveja	--- 5€