S’il vous plait, informer à notre personnel de toute allergie ou intolérance alimentaire, merci

Please inform our staff of any food allergies or intolerances, thank you

Céréales contenant du gluten
Cereals containing gluten



Crustacés
Crustaceans



Œuf
Eggs



Poisson
Fish



Arachides
Peanuts[o]



Soja
Soybeans



Lait et produits laitiers
Milk and dairy products



Fruits à coque
Tree nuts



Céleri
Celery



Moutarde
Mustard



Graines de sésame
Sesame seeds



Dioxyde de soufre et sulfites
Sulphur dioxide and sulphites



Lupin
Lupin



Mollusques
Molluscs



La chef vous recommande déguster nos exquis <u>ESCARGOTS</u> “a la llauna”

The chef recommends you try our exquisites **SNAILS**

« a la llauna »

19,50€



A grignoter **portion – ½ portion**

Starters portion – ½ portion

Foie-gras mi-cuit avec confiture aux figues et du pain grillé

Foie-gras mi cuit with figs jam and toasts.....29,50€ – 20,20€



Jambon D.O Teruel

D.O Teruel ham.....19,50€ – 14,50€

Croquettes maison de viande

Homemade meat « croquettes »..... 3,75€/unit



« Migas a la Pastora » Miettes de Berger avec œufs frits et du raisin

« Migas a la Pastora » Shepherd's style Migas with fried egg and grapes

.....16,50€ – 12,50€



Dés de fromage Manchego affiné, à l'huile d'olive vierge extra et à la pâte de coing

Aged Manchego cheese cubes with extra virgin olive oil and quince paste

.....17,50 €– 13,50€



Petits cubes de saucisse, chorizo ou boudin noir

Grilled mini sausage: pork, chorizo or blood sausage.....3,75€/unit

Pain 

Bread.....3,50€



"Pan amb tomaquet" Pain à la tomate 

"Pan con tomate" Bread with tomato.....3,75€

Pain sense gluten / Free gluten bread .....2,75€

Froid et chaud

Cold and hot dishes

Salade de l'Hort de Casa

"L'Hort de Casa" salad.....10,75€



Salade au fromage de chèvre gratinée

Gratinéed goat cheese salade.....15,50€



Cannellonis à la viande gratinés

Gratinéed meat cannelloni.....15,50€



Soupe maison avec des pâtes et pois chiches

Homemade soup with pasta and chickpeas.....10,50€



Le grill

The grill

Aspergés vertes avec du Poitrine de porc séchée de Teruel A.O.P.
Green asparagus with Cured pork belly from Teruel P.D.O.....16,50€

Grillade de légumes (Carotte, aubergine, courgette, poivron rouge et vert, asperges et tomate)
Grilled vegetables (Carrot, aubergine, red and green bell peppers, asparagus and tomato) .....16,50€

Dorade grille (400/600gr)
Grilled gilt-head bream (Dorada 400/600gr).....20,50€



“Churrasco” Côtes de bœuf avec sauce chimichurri
“Churrasco” Grilled beef short ribs with chimichurri.....22,50€



Quart de poulet fermier à la braise
Grilled ¼ of farm chicken.....18,50€

Pieds de porc à la braise
Grilled pig’s trotters.....19,50€

Saucisse à la braise avec des haricots blancs
Pork sausage with White beans.....22,50€

Côtelettes et cuisse d’agneau d’Aragon
Lamb chops..... 26,75€

Côte de bœuf 1kg désossée
Boneless beef steak 1kg.....87,50€

Entrecôte de bœuf 500gr.
Beef steak.....45,00€

Filet de bœuf au foie-gras gratiné
Beef tenderloin with gratinée foie gras.....42,00€

Magret de canard
Duck breast.....26,00€

Sauces: Roquefort / Poivre vert / All-i-oli / Chimichurri

Sauces: Roquefort / Green Pepper / All-i-oli / Chimichurri.....5,00€









Toutes les viandes et tous les poissons grillés au feu de bois sont accompagnés de légumes et de pommes de terre au four. Toute modification entraînera un supplément de **0,50 €**.

All grilled meats and fish are served with vegetables and oven-roasted potatoes. Any changes will incur an additional charge of **€0.50**.

Nos plates vedettes au four

Our Oven -Baked Specialities

Épaule d'agneau d'Aragon rôtie avec des pommes de terre "a lo pobre" au four

Roasted Lamb shoulder from Aragon with potatoes.....28,50€

Desserts

Dessert

Glace à la vanille avec du chocolat chaud, Chantilly et des amandes caramélisées
Vanilla ice cream with hot chocolate and caramelized almonds.....7,75€



Profiterole à la crème chantilly avec du chocolat chaud et des amandes caramélisées
Profiterole with hot chocolate and caramelized almonds.....8,50€



“Torrija” Pain perdu avec glace à la vanille
“Torrija” Spanish Frenche Toast with vanilla ice cream.....7,75€



Flan aux œufs maison avec Chantilly
Homemade egg flam and whipped cream.....7,50€

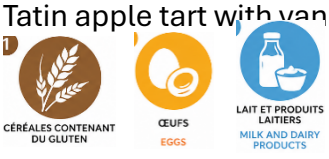


Sorbet citron avec Armagnac
Lemon sorbet with Armagnac.....8,50€



Tarta tatin avec glace à la vanille, crème anglaise et carmel

Tatin apple tart with vanilla ice cream, custard and Carmel.....8,50€



Coulant de chocolat avec glace à la vanille
Chocolate coolant with vanilla ice cream.....7,50€



Tarte fromage
Cheesecake.....7,50€

