

Esta es la propuesta para hoy dependiendo del mercado y de los productos que cada temporada cultivamos en la huerta

Terrina de foie hecha en casa 19

Lámina de melocotón asado

Pimientos de pimiento sobre brasas y a mano 18

AOVE sal gris y nada más

Tomate feo y guapo 16

De Aragón, aceitunas majadas y arrugadas, salazones y piparras

Torrezno crujiente y berenjenas 18

Envueltas entre rescoldos y romero

Chipirones de potera 27

Mix de ensaladas y brotes de la estación

Todas las verduras y hortalizas en otoño 19

Sobre parrilla ahumadas con hilos de AOVE

Alubia pochas guisadas con vegetales 18

Block chain de longaniza de Graus

Entre leña carbón llamas guisos y ollas

Rodaballo 27

Lenguado 29

Bacalao ajoarriero 23

En láminas con fritada de vegetales

Solomillo de ganado mayor 26

Setas y vegetales

Pluma de cerdo ibérico 24

Encurtidos tomate soleado

Chuleta de vaca 54 €/kg

Pimientos entreverados glaseados

Rabo de novilla 24

Parmentier de patata, hierbas silvestres

Los postres de la ontina

Soufflé líquido de chocolate amargo

Crema helada de avellanas

Torrija caramelizada

Cubierta de chocolate blanco, helado de frutos secos y yogurt griego

Pan de higos

Cuajada quemada con ciruelas al Armagnac

Frutos rojos

Sopa de chocolate blanco helado de romero

Precio de los postres 8 €