

Carta



- Tiradito de trucha Pyrinea 18€
- Steak tartar de ciervo 26€
- Lasaña de Ternasco de Aragón IGP al chilindrón 20€
- Arroz de codorniz y setas de temporada 20€
- Arroz de pichón, setas de temporada 27€
- Ensalada de mango, queso nube, tomate rosa y helado de la huerta 18€
- Papada ibérica y veloute de bogavante 22€
- Gallina trufada, demi-glace de pato y berries de Pineta 23€
- Carpaccio de vaca madurada summatura y AOVE del somontano 18€
- Bacalao, crema de coliflor ahumada y holandesa 24€
- Esturión, coco y pepinillos 27€
- Potaje de lentejas, ciervo y boletus 18€
- Rebozuelos, huevo de los Monegros, hummus de boniato 22€
- Entrecot 350 gr y patatas fritas 28€

Postres

- La tarta de queso Meleses de Radiquero 7€
- Yogur de oveja (Val de Cinca), miel y pino 8,50€
- Chocolate, pistacho y algarroba 8,50€

Carte



- Tiradito de truite Pyrenea 18€
- Steak tartare de cerf 26€
- Lasagne d'agneau d'Aragon IGP au chilindrón 20€
- Riz de caille et champignons de saison 20€
- Riz de pigeon, champignons de saison et truffe d'été 27€
- Salade de mangue, fromage Nube, tomate rose et glace du potager 18€
- Joue de porc ibérique et velouté de homard 22 €
- Poule truffée, demi-glace de canard et baies de Pineta 23 €
- Carpaccio de bœuf maturé "Summatura" et huile d'olive 18€
- Cabillaud, crème de chou-fleur fumé et sauce hollandaise 24€
- Esturgeon, noix de coco et cornichons 27 €
- Ragoût de lentilles, agneau et cèpes 18€
- Girolles, œuf des Monegros et houmous de patate douce 22€
- Entrecôte 350 g et frites 28€

Desserts

- Tarte au fromage Meleses de Radiquero 7€
- Yaourt de brebis (Val de Cinca) miel et pin 8,50€
- Chocolat, pistache et caroube 8,50 €

Dish list



- Tiradito of Pyrinea trout 18€
- Venison steak tartare 26€
- Lasagna of Aragón IGP lamb in Chilindrón sauce 20€
- Quail rice with seasonal mushrooms 20€
- Pigeon rice with seasonal mushrooms and summer truffle 27€
- Mango salad, Nube cheese, pink tomato and garden ice cream 18€
- Iberian pork jowl with lobster velouté 22€
- Truffled hen with duck demi-glace and Pineta berries 23€
- Aged beef carpaccio "Summatura" with Somontano olive oil 18€
- Cod with smoked cauliflower cream and hollandaise sauce 24€
- Lentil stew with lamb and boletus mushrooms 18€
- Chanterelles, Monegros egg, and sweet potato hummus 22€
- 350g entrecôte with French fries 28€

Desserts

- Meleses cheesecake from Radiquero 7€
- Sheep's yogurt (Val de Cinca) honey and pine 8,50€
- Chocolate, pistachio and carob 8.50€