



ESPAÑOL

SUGERENCIAS PRIMEROS

- *GAZPACHO ANDALUZ 6,50€ ^{1,2}
- *ENSALADA DE RULO QUESO DE CABRA 9,50€ ^{2,8,13}
 (Con jamón de pato y frutos secos)
- *ENSALADA DE TOMATE ROSA CON SALMÓN AHUMADO
 Y AGUACATE 9,50€ ⁷
- *ENSALADA DE LANGOSTINOS Y VIEIRAS CON VINAGRETA
 DE NARANJA 10,50€ ^{7,13}
- *TIMBAL DE ESCALIVADA 9,80€ ^{1,13}
 (Con crujiente de queso camembert)
- *HUEVOS ROTOS CON: -JAMÓN 8,00€ ⁵
 -LONGANIZA DE GRAUS 9,00€ ⁵
 -FOIE 10,00€ ⁵
- *CANELONES DE SETAS 8,00€ ^{1,13}
- *CARACOLES A LA LLAUNA 12,00€ ¹⁴
- *ESPARRAGOS TRIGUEROS 9,00€
 (Con jamón ibérico y foie micuit)

- *CARPACCIO DE TERNERA..... 9,90€ ¹³
 (Con virutas de queso parmesano)
- *CARPACCIO DE BACALAO 10,90€ ⁷
 (Con cama de tomate rosa y olivada negra)
- *RISOTTO DE BOLETUS10,90€ ¹³

ALERGENOS:

1-CEREALES CON **GLUTEN** 2- FRUTOS DE CASCARA 3- CRUSTÁCEOS 4- ÁPIO 5- HUEVOS 6- MOSTAZA 7- PESCADO
 8- GRANOS DE SÉSAMO 9- CACAHUETES 10-SULFITOS 11- SOJA 12- ALTRAMUCES 13- LECHE 14-MOLUSCOS

SUGERENCIAS SEGUNDOS

- *PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN 13,90€
 (A baja temperatura)
- *CHULETÓN A LA BRASA (750 g. Aprox.) 26,50€
- *ENTRECOT A LA BRASA 16,50€
- *SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA 19,00€
- *SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE 21,00€
- *MAGRET DE PATO 13,50€ ^{6,13}
 (Con salsa mostaza y miel de la Ribagorza)
- *CORDERO A LA BRASA 13,50€
- *PULPO A LA BRASA 16,50€ ^{7,13}
 (Con cremoso de patatas y alioli)
- *BACALAO AL GRATÉN CON MUSELINA DE ALMENDRA 14,00€ ^{2,7,13}

*LUBINA A LA PLANCHA CON AJETES TIERNOS 13,00€ 7

ALERGENOS:

1-CEREALES CON **GLUTEN** 2- FRUTOS DE CÁSCARA 3- CRUSTÁCEOS 4- ÁPIO 5- HUEVOS 6- MOSTAZA 7- PESCADO
8- GRANOS DE SÉSAMO 9- CACAHUETES 10-SULFITOS 11-SOJA 12- ALTRAMUCES 13- LECHE 14-MOLUSCOS

VINOS

TINTOS

Montesierra Bodegas Pirineos	6,75€
3404 Bodegas Pirineos	8,50€
Viñas del Vero	9,00€
Vega Real Viñas de Duero	9,50€
Enate Cabernet Merlot	11,00€
Enate Cabernet Merlot ½	8,00€
Enate Crianza	14,00€
Señorio de Lazán Crianza	12,50€
Señorio de Lazán Reserva	15,00€
Ramón Bilbao Crianza Rioja	14,00€
Ramón Bilbao Reserva	16,00€
Marqués de Cáceres Rioja	14,50
Muga Rioja	23,00€

ROSADOS

Montesierra Bodegas Pirineos	6,75€
------------------------------------	-------

Alquezar	8,00€
Viñas del Vero	9,00€

BLANCOS

Montesierra Bodegas Pirineos	6,75€
Alquezar	8,00€
3404	8,50€
Viñas del Vero	9,00€
Enate 234	12,00€
Ramón Bilbao Verdejo	9,50€

CAVAS

Juve Masana	10,00€
Anna Codorniu	14,50€
Raventos i Blanc	18,50€
Chaqmpagne Mumm	42,00€



ENTRÉES

- *GASPACHO ANDALUZ 6,50€ 1,4,5
- *SALADE AU FORMAGE CHÈVRE 9,50€ 2,8,13
(Etmagret de canard séché, fruits secs)
- *SALADE DE TOMATES ROSES AU SAUMON FUMÉ
ET AVOCADO 9,50€ 7
- *SALADE DE CREVETTES ET COQUILLES AU VINAGRETTE
ORANGE 10,50€ 6,13
- *TIMBALE "DÉSCALIVADA" 9,80€ 1,13
(lanières d'aubergine et de poivron rouge cuites au four, et
Son croquant au Camembert)
- *ŒUFS CASSÉS : -AU JAMBON 8,00€ 5
 -À LA "LONGANIZA" 9,00€ 5
 -AU FOIE GRA 10,00€ 5
- *CANNELLONIS AUX CHAMPIGNONS 8,00€ 1
- *ESCARGOTS "A LA LLAUNA" 12,00€ 14
- *ASPERGES VERTE 9,00€
(Et jambon ibérique, foie gras de canard mi-cuit)
- *CARPACCIO DE VEAU 9,90€ 13
(Ectopeaux de parmesan)
- *CARPACCIO DE MOURE 10,90€ 7
(Sur lit de tomate roses et sa tapenade)
- *RISOTTO AUX CÈPES 10,90€ 13

ALLERGÈNES:

1-CÉRÉALES AVEC DU GLUTEN 2- FRUITS À COQUE 3- CRUSTACÉ 4- CÈLERI 5- ŒUFS 6- MOUTARDE 7- POISSON
8-GRAINES DE SÉSAME 9-CACAHUËTES 10-SULFITES 11- SOJA 12- LUPIN 13- LAIT 14-FRUIT DE MER



PLATS

- *ÉPAULE D'AGNEAU D'ARAGON 13,90€
(Rotie lentement au four)
- *CÔTE DE BŒUF GRILLÉE (750 g. Approx.) 26,50€
- *ENTRECÔTE GRILLÉE 16,50€
- *FILET DE VEAU GRILLÉ 19,00€
- *FILET DE VEAU AU FOIE GRAS 21,00€
- *MAGRET DE CANARD 13,50€ 6,13
(Sauce moutarde et miel de Ribagorza)
- *AGNEAU GRILLÉ 13,50€
- *POULPE GRILLÉ 16,50€ 7,13
(Et sa purée crémeuse de pommes de terre, son et aïoli)
- *CABILLAUD GRATINÉE À LA MOUSSE D'AMANDES 14,00€ 2,7,13
- *BAR GRILLÉ À L'AIL TENDRE 13,00€ 7

ALLERGÈNES:

1-CÉRÉALES AVEC DU GLUTEN 2- FRUITS À COQUE 3- CRUSTACÉ 4- CÈLERI 5- ŒUFS 6- MOUTARDE 7- POISSON 8-
GRAINES DE SÉSAME 9-CACAHUËTES 10-SULFITES 11- SOJA 12- LUPIN 13- LAIT 14-FRUIT DE MER



CHEF'S RECOMMENDATIONS

FIRST COURSES

*GAZPACHO ANDALUZ	€6.50	1,12
*GOAT CHEESE SALAD (with duck ham and nuts)	€9.50	2,8,13
*PINK TOMATO SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO	€9.50	7
*PRAWNS AND SCALLOP SALAD WITH ORANGE VINAIGRETTE	€10.50	7,13
*SMOKY GRILLED VEGETABLE TIMBALE (with crispy camembert cheese)	€9.80	1,13
*SCRAMBLED EGGS WITH:		
-HAM	€8.00	5
-SAUSAGE FROM GRAUS	€9.00	5
-FOIE GRAS	€10.00	5
*MUSHROOM CANNELONI	€8.00	1,13
*ROASTED SNAILS "A LA LLAUNA"	€12.00	14
*WILD ASPARAGUS (with Iberian ham and foie-gras micuit).....	€9.00	
*BEEF CARPACCIO (with Parmesan cheese shavings)	€9.00	13
*COD CARPACCIO (on a bed of pink tomatoes and black olive	€10.90	7
*BOLETUS RISOTTO	€10.90	13

ALLERGEN:

1- GLUTEN 2- NUTS 3- CRUSTACEANS 4- CELENY 5- EGG 6- MUSTARD 7- FISH 8- SESAME



CHEF'S RECOMMENDATIONS

SECOND COURSES

*TERNASCO OF ARAGON	€13.90
(slow-cooked shoulder of light lamb)	
*BARBECUED T-BONE STEAK (approx. 750 g)	€26.50
*BARBECUED ENTRECÔTE.....	€16.50
*BARBECUED SIRLOIN STEAK	€19.00
*SIRLOIN STEAK WITH FOIE GRAS	€21.00 6,13
*DUCK BREAST.....	€13.50
(with a mustard-honey sauce from “La Ribagorza”)	
*BARBECUED LAMB.....	€13.50
*BARBECUED OCTOPUS	€16.50 7,13
(with creamy mashed potatoes and garlic sauce)	
*COD AU GRATIN WITH ALMOND MOUSSELINE	€14.00 2,7,13
*GRILLED SEA BASS WITH GARLIC SPROUTS	€13.00 7

ALLERGEN:

9- PEANUT 10-SO2-SULFITES 11- SOY 12- LUPIN 13- DAIRY 14-MOLLUCS