

D'licias Pirineos by Casa Ruben

Tapas clásicas:

Gyozas de pollo y verduras (5 unid.)	9'00 €
Ensaladilla casera y piquillo.....	5'00 €
Croquetas de Jamón	1,50 €/un
Croqueta de Pollo de Corral.....	1,50 €/un
Sardina ahumada con alioli de mejillón.....	2'00€/un

Entrantes fríos:

Salmorejo de sandía.....	9'00 €
Canelones de calabacín rellenos de tartar de salmón, mango y tomate.....	12'00 €
Ensalada con queso de Saravillo, nueces y crema de Pedro Ximenez.....	10'50 €
Carpaccio de magret de pato, vinagreta de pistacho.....	11'00 €
Tartar de tomate rosa, guacamole y láminas de bacalao.....	10'00 €

Entrantes calientes:

Arroz Brazal con surtido de setas y alioli.....	11'50 €
Caprichos de ternasco de Sobrarbe. y crema de piquillo.....	12'00 €
Nuestras migas con chorizo km0.....	10'50 €
Huevos rotos con jamón.....	10'00 €
Alcachofas con virutas de jamón y salsa Romesco	11'00€

Carnes y Pescados:

Paletilla de ternasco a la cazuela.....	14'00 €
Longaniza de Escalona con tostada y patatas.....	9'50 €
Lingote de Cochín a baja temperatura, salsa de manzana.....	12'00€
Secreto Duroc de Teruel a la Brasa con patata al horno	13'00€
Hamburguesa de ternera de Boltaña.....	10'00€
Cocochas de merluza, berberechos, espárragos y salsa verde.....	13'50 €

Vieiras a la plancha con crujiente de jamón.....	14'00 €
--	---------

Postres:

Tarta de Queso casera	4'00 €
Yogurt de Fonç con mermelada de fresa.	2'50 €
Torrija Casera	3'50 €
Hojaldre con Crema	3'50 €

Vinos:

Tintos

Vispius (garnacha, tempranillo).....	9'00 €
Sers 22417 (Merlot Syrah).....	11'50 €
Zinca D'anfora(Merlot, Garnacha)...	14'00 €
Sed El vino del Desierto.....	18'00€

Blancos

Alcañon	10'00 €
---------------	---------

Rosados

Ababol	9'00 €
--------------	--------

