
















## PARA PICAR









Jamón Ibérico de bellota, pan de cristal y tomate   
23,00 euros






Anchoas, queso nube y pimiento ahumado   
5,00 euros/ud.








Royal de foie, Tête de Moine y kikos   
6,00 euros

Ibérico de Balfegó, sollapa y tomate verde   
18,50 euros

Croqueta de carabinero   
2,00 euros/ud. 





Langostino con camarones, soja y kimchi   
3,00 euros/ud. 

Vieira, queso y especias   
5,00 euros/ud. 

Ravioli de gambas, trigueros y ajo verde marinero   
4,00 euros/ud. 


## FRESCO Y DE LA TIERRA





Esparrago blanco, escabeche de la huerta y jamón D.O.   
16,00 euros

Láminas de bacalao vinagreta de centollo y ensalada de sardina ahumada   
16,50 euros



Ensalada de tomate rosa, cebolla de Fuentes, empeltres y queso en aceite del Bajo Aragón   
14,00 euros








Borrajas con rebozuelos y gambas al ajillo   
15,00 euros

Verduras a la parrilla, romesco verde y longaniza de Graus   
14,00 euros





Migas a la pastora con huevos de corral   
13,50 euros




## ARROCES Y FIDEUA

Arroz del señorito (min. 2 personas)   
15,50 euros 

Fideua de gambas con ali oli (min. 2 personas)   
14,50 euros 

## DE CUCHARA

Arroz con borrajas y almejas   
15,50 euros

Caldereta de garbanzos con bogavante   
15,50 euros


## DEL MAR A LA BRASA



Los pescados se servirán al orio o con ratatulle de hortalizas y patatas panadera.

Bacalao de Islandia   
18,00 euros



Calamar de potera   
21,00 euros

Rodaballo gallego   
25,00 euros

Lubina salvaje   
24,00 euros

Lubina salvaje a la sal (2 personas)   
48,00 euros



Merluza de pincho   
18,00 euros

Atún rojo   
23,00 euros

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

## DE LA MONTAÑA A LA BRASA

Chuleta madurada de vaca, acabada a la sal en la propia mesa,    
con patatas pont neuf (2 personas)  
45,00 euros

Solomillo de vaca madurado con pil pil de piquillos  
22,00 euros

Costillas de ternasco de leche con pimientos de Padrón  
19,50 euros



Pluma ibérica con patatas allumette  
20,00 euros

Steak tartare (elaborado a la vista)    
25,00 euros  

## ASADOS

Duo "Cachirulo" (cochinillo y ternasco)    
22,00 euros

Jarrete de ternera de leche (2 personas)    
38,00 euros

Ternasco de leche asado (2 personas)    
45,00 euros

## MENÚ DE LA CASA







A elegir entrante · principal · postre · vino

### ENTRANTES

Esparrago blanco, escabeche de la huerta y jamón D.O.

Anchoas, queso nube y pimiento ahumado   

Arroz con borrajas y almejas   

Fideua de gambas con ali oli     
  

### PRINCIPAL

Merluza al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Bacalao al Orio o con ratatulle de hortalizas 

Ternasco asado con patatas panadera 

Pluma ibérica con patata allumette

### POSTRES

Torrija con helado de vainilla    

Ensalada de frutas de temporada con zumo de naranja

Sorbetes de gin tonic, limón o piña 

Surtido de helados 

### BODEGA

Sommos Roble Chardonay

Sommos Roble Cabernet Merlot

Viña Pomal Crianza

Pan, agua y café incluido





38,50 €  
Precios con IVA incluido








## MENÚ TERTULIA

(Mínimo 4 Personas, a elegir principal · postre · vino)



### AL CENTRO DE LA MESA

Croquetas de carabineros     

Láminas de bacalao, vinagreta de centollo y ensalada de sardina ahumada    

Fideua de gambas con ali oli       

### PRINCIPAL

Lubina a la brasa  

Cochinillo asado con patatas panadera  

### POSTRES

Buñuelos con corazón fluido de chocolate y helado de yogur     

Sorbetes de gin tonic, limón o piña 

Torrija con helado de vainilla Bourbon    

### BODEGA

Sommos Varietales Tinto

Viñas Del Vero Chardonnay

Viña Pomal Crianza

Pan, agua y café incluido 45,00 €  
Con copa 50,00 €  
Copa Premium (+2,50 euros)

Precios con IVA incluido

 Gluten  Lactosa  Huevo  M Moluscos  C Crustáceos  FS Frutos secos  P Pescado  A Apio  S Soja  SE Sésamo  MO Mostaza  SU Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

## MENÚ NOBLE

Langostinos con camarones, soja y kimchi

Vieiras, queso y especias

Atún rojo a la brasa al orio

Solomillo de vaca madurado a la brasa con pil pil de piquillos

### POSTRES

(a elegir)

Tarta de queso con helado de nata, miel y nueces

Surtidos de helado

Tiramisú montado a la vista del cliente

### BODEGA

(a elegir)

Sommos Colección Gerwunstraminer

Alquez De Sommos

Coto De Hayas Garnacha Centenaria

Pan, agua y café incluido 60,00 €  
Con copa 65,00 €  
Copa Premium (+2,50 euros)

Precios con IVA incluido

 Gluten  Lactosa  Huevo  M Moluscos  C Crustáceos  FS Frutos secos  P Pescado  A Apio  S Soja  SE Sésamo  MO Mostaza  SU Sulfitos






El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

# MENÚ INFANTIL




A elegir entrante · principal

## ENTRANTES

Arroz con huevo y tomate 

Pizza de jamón dulce, pollo, mozzarella y salsa barbacoa     
 

Pizza de bacon, frankfurt y mozzarella  

Pasta con tomate y queso   






## PRINCIPAL

Escalope de ternera con patatas  

Tender de pollo crujiente con patatas    

Costillas de ternasco con patatas

## POSTRE

Brownie con helado de huevo kínder     
 

Pan, agua y refrescos variados incluidos.

18,00 €

Precios con IVA incluido

 Gluten  Lactosa  Huevo  Moluscos  Crustáceos  Frutos secos  Pescado  Apio  Soja  Sésamo  Mostaza  Sulfitos

El pescado para consumo en crudo está sometido a congelación según la legislación vigente.

  
EL CACHIRULO

Siente, disfruta, celebra  
El Cachirulo es vida.

