

Menú de mediodía de martes a viernes

Comienza el viaje

- ✓ Coral de gyozas caseras de cerdo Duroc y salsa "k-pop".
- ✓ Gazpacho casero de tomate y fresa, crujiente de jamón. 🌿
- ✓ Ensalada de berenjena braseada, burrata, tomates confitados, sardina y frutos secos. 🌿
- ✓ Tortilla abierta de huevos camperos, gambas al ajillo y brotes de rábano. 🌿
- ✓ El bosque del Moncayo: carpaccio de setas, queso Flor de Guara Pañoleta, velo crujiente de jamón de Teruel, olivada y aceite de albahaca.

Principal

- ✓ Tostón mejicano con pulled pork desmechado, guacamole, tomate. 🌿
- ✓ Salmón a la plancha, zanahorias glaseadas y salsa de yogur.
- ✓ Musaka de berenjena, crema de queso de oveja curado de Teruel y ternera guisada.
- ✓ Chuletón de vaca madurada (300g) guarnición de patatas en mantequilla y romero (+9€).
- ✓ Cheeseburger de Vértico: pan brioche, ternera 100%, doble de cheddar, pepinillo, salsa bbq china - Cha Siu y lechuga.
- ✓ Chupa-chups de pollo, salsa tikka masala, arroz de Brazal (+2€).
- ✓ Empanadas argentinas caseras, vegetarianas.

Última parada

- ✓ Brownie casero, sal y mezcal.
- ✓ Cookie casera de red velvet con chocolate blanco.
- ✓ Tarta de zanahoria, betún con mantequilla tostada y cardamomo.
- ✓ Helado de yogur griego, frutos rojos y miel de Teruel.

Bodega

Incluido: Aldeya Blanco o Aldeya Tinto Joven (Pago de Ayles).
Vino o refresco o copa de cerveza. Agua y pan.

Bodega opcional (+8€/botella)

Blancos: Marido de mi amiga, Protos Verdejo.
Tintos: Enate TS, Azpilicueta Crianza.
Espumoso: Blum by Laus Rosé.

22€

Mínimo dos comensales por mesa
Posibilidad de elegir dos primeros
Consúltanos los alérgenos

* 🌿 Opcionalmente vegetariano.