



— Fearless Food with a Maño Heart —

Menú de mediodía

de martes a viernes

Comienza el viaje

- ✓ Timbal de perdiz escabechada por nosotros, con cítricos y frutos secos
- ✓ Gyozas crujientes de pato sobre crema de calabaza umami
- ✓ Ensalada César al estilo Vértico
- ✓ Bikini de queso a la parrilla sobre crema suave de calabaza 🌿
- ✓ ♥ Setas y champiñones de temporada, yema frita, queso curado aragonés, parmentier de patata y papadum 🌿

Principal

- ✓ Chuletón de vaca madurada (300g) guarnición de patatas en mantequilla y romero (+9€)
- ✓ Salmón con glaseado de higos y verduras
- ✓ ♥ Ssam aragonés de ternasco de Aragón IGP, salsa bbq de ternasco, chimichurri y encurtidos (+2€)
- ✓ ♥ Brocheta de paleta de cerdo de Teruel y patatas fritas caseras
- ✓ Hamburguesa de queso (cheeseburger) a la parrilla sobre salsa de 4 quesos (consulta versión vegetariana) 🌿

Última parada

- ✓ Brownie de la casa con mezcal y sal
- ✓ Helado artesano de yogur con galleta de barquillo
- ✓ La Tentación: alta pastelería de Vértico / esfera de chocolate y naranja o lingote de yogur y limón - según disponibilidad (+2€)
- ✓ ♥ Cookie caliente de la casa (+2€)

Bodega

Incluido: Aldeya Blanco o Aldeya Tinto Joven (Pago de Aylés)
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
♥ Recomendación del chef