

# Carta

## PARA PICAR:

- Croquetas de la 'iaia' 1,80 €/u
- Gyozas de langostinos.( 6 und. ) 13,90 €
- Degustación de quesos artesanos de la Comarca, frutas, mermeladas y su tostas. 18,00 €
- Carpaccio de pulpo, olivada y ralladura de trufa de temporada. 14,90 €
- Bombón de foie con migas dulces & toffee salado. 18,00 €

## ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada de rosa Barbastro, ventresca de atún, cebolla tierna y aceitunas. 12,50 €
- Tomate de la finca al gratén de queso trufado y láminas de queso curado. 12 €
- Ensaladilla 'Terreta' de carpaccio de pulpo, ceviche vegetal & yogur de AOVE. 12,50 €
- Tartar de salmón, ponzu de kimchi, perlas de wasabi, humus de remolacha & wakame. 17,90 €
- Gazpacho de cerezas con requesón y sardina. 9,50 €
- Anchoas del cantábrico, sardinas ahumadas, crumble trufado y mermelada de tomate. 19 €

## ENTRANTES CALIENTES

- Milhojas de berenjena rellena de gambas con bechamel gratinadas. 12,50 €
- Zamburiñas al PX con ajo negado. 3 €/u
- Gambas al estilo 'Mar & Montaña' (yema de huevo curado y foie) 15,90 €
- Rabas de sepia con mayonesa de kimchi 14, 50 €

## **ARROCES**

- Arroz de carrillera, tuétano & foie. 19,50 €
- Arroz de morcilla & chipirones. 14,90 €
  - Arroz del 'senyoret'. 14,90 €
- Falso arroz negro de pulpo y zamburiña. 16 €
  - Arroz meloso de bogavante. 21,00 €

## **PESCADOS**

- Bacalao a la 'llauna' sobre hoja de platanera (all i pebre & espinacas) 19,90 €
- Rape a la brasa sobre costra de pistachos & jugo marino. 16,00 €
  - Calamar de costa sobre falso arroz negro & mojo verde. 17 €
- Pulpo feira a la brasa, torrezno, alcachofa confitada & pimentón de la Vera. 21 €

## **CARNES**

- Carrilleras de ternera al vino sobre su 'trinchat' de la comarca. 17 €
- Solomillo de ternera a la brasa, medallón de foie & trinchat de la comarca. 20 €
- Terrina de cochinillo en costra de setas & trufa sobre trinchat. 17 €
- Zarpa de oso, crema de boniato, pistachos y ralladura de foie. 16 €
- Pularda rellena de ciruela & manzana, trinchat de la comarca, uvas, setas de temporada y su jugo. 17 €
  - (Carnes a la brasa)



## DULCE FINAL

- Tarta de queso y helado de mango 6,00 €
- Semifrío de mousse Capuccino bañado en chocolate amargo y su crispy bang. 6 €
  - Torri-farton sobre creme bruleé y chocolate negro. 6 €
  - Copa Drácula. 5,90
- Coulant de chocolate amargo, helado de frambuesa y frutos rojos deshidratados. 6,50 €
  - Higos al Mascaró. 6,00€

 *La Ferrera*