



## LA ALQUERÍA

### Entrantes

Berenjena en tempura con hummus y miel		10
Ajoblanco de coco con con juliana de pulpo en tempura y cipollini		10
Foie-gras mi-cuit con sésamo-sal, puré de albaricoque, balsámico y sal		17
Anchoas con caviar de berenjena y yema		12
Arroz cremoso con hongos y trufa		12
Carpaccio de atún curado a las cinco pimientos con helado de pimientos de piquillo		14
Garbanzos pedrosillanos con langostinos a la antigua		12
Raviolis de huevo trufado sobre fondo de foie-gras y escamas de cecina de Teruel		12

### Carnes y pescados

Manitas de cerdo con cigalas y aceite al aroma de vainilla		17
Raviolis crujientes de ternasco y borraja con salsa de setas		16
Solomillo de ternera con salsa de senderuelas y foie-gras caramelizado		21
Cochinillo confitado a baja temperatura con salsa de naranja y clavo		18
Ternasco glaseado al aroma de regaliz		18
Carpaccio de ternera con lascas de queso curado y jugo de trufa		14
Pulpo a la brasa con mazapán de pimentón y ensalada cítrica		19
Atún braseado con vinagreta de cerezas especiada		20
Rulo de bacalao y panceta con aceite Empeltre del Matarraña y yema templada		21

### Postres

Coulant de chocolate con helado de Maracuyá y cremoso de coco		6
Granizado de rooibos y framuesa con helado de lavanda		5
Tarta Toffee de chocolate y nata		7
Tarta Tatín con helado de vainilla y crema inglesa		6
Torrija de pistacho con helado de vainilla y chocolate		7
Tocino de cielo con coulis de frutos rojos		6
Rulo de chocolate con azafrán y coco en crema helada y confit de kumquats		8
Mousse de chocolate negro con crema helada de naranja		6
Banda crujiente de melocotón en vino asado con helado de yogur		7

IVA incluido

	Apto para celíacos	<b>Es obligatorio avisar con antelación</b>
	Apto para celíacos con modificaciones	