

Estamos encantados de tu presencia y esperamos que tengas una grata estancia. Cualquier cosa que necesites no dudes en pedirnosla.

TAPAS / RACIONES

Papas a la Sal de Naval con Mojo Picón de almendras Marcona   7,20

Patatas fritas Caseras Monalisa  7,50

Croqueta Jamón 50% R Ibérica    2,20 u.

Croqueta Bacalao     2,00 u.

Empanadillas de Atún    2,00 u.

Empanadillas Veganas  2,20 u.

Calamares a la Andaluza   11,50

Fingers de Pollo Marinado   11,50

Tabla de Ibéricos   12,80

Tabla de Quesos   12,80

Tabla de Jamón 50% Raza Ibérica  16,00

Pimientos del Padrón 6,80

BRASA

Cordero de Naval
con patatas fritas caseras y pimientos 16,80

Longaniza de Naval 
con patatas fritas caseras y pimientos 14,50

Brocheta de Cordero de Naval
pierna de cordero aliñada con especias 11,30 u.

Brocheta de Pollo
pechuga de pollo aliñada con especias 10,20 u.

"El afamado **Cordero de Naval** es reconocido en toda la comarca.



La **carnicería Isabel**, de más de medio siglo de antigüedad, regenta un rebaño de 1.600 cabezas alimentadas con el pasto de sus propios campos.

Un deleite para el paladar."



● Platos Veganos

ENTRANTES

Gazpacho    
tomate, pimiento rojo, cebolla, ajo, pepino, mahonesa... 7,20

Apañijo
tomate, cebolla dulce y aceitunas negras de Aragón 8,80

Espaguetis con Boloñesa de Verduras  
tomate, champiñón, zanahoria, cebolla, ajo, apio y queso 9,20

Falafel con salsa de Yogur y Yerbabuena 
garbanzos y especias / yogur, ajo, limón, yerbabuena... 9,80

Falafel con salsa de Tomate
garbanzos y especias, con salsa boloñesa de tomate... 9,80

Humus Clásico
garbanzos cocidos, tahini, especias, limón, ajo, perejil... 10,20

Tabulé de Quinoa
ensalada libanesa de quinoa muy refrescante y nutritiva 9,80

Nuestro Foie Micuit al Armagnac
hígado de pato, trufado y macerado en sal, al Armagnac. 14,90

NUESTROS GUISOS / PLATOS PRINCIPALES

Pollo en Salsa Almendra Marcona   
pollo guisado con picada de almendras, coñac, huevos... 12,50

Albóndigas en Salsa (ternera de Broto) 
con salsa de tomate y picada, casera 12,50

Meloso de Tajo Bajo. Cordero al Ajillo 
tajo bajo de cordero, ajo, perejil y vino Moriles 11,80

Hígado de Cordero de Naval Encebollado 
hígado, cebollas, orégano, vino Moriles, ... 11,80

Rabo de Toro (ternera de Broto) 
Con reducciones de tinto crianza y caldo de ternera, ... 21,00

Oreja de Cerdo a la Gallega
desalada y hervida sobre base de patatas cocidas con pimentón de la Vera picante y AOVE 11,80


Atún Plancha con Salsa de Soja  
atún a la plancha con salsa soja, ajo y vino blanco. 13,50

Salmón frío en Escabeche  
Salmón, hortalizas, fumé, vinagre, AOVE y especias 14,50

Langostinos Plancha al Ajillo 
1/2 docena de langostinos plancha con ajo y perejil 16,80

TOSTADAS

Pizzeta  
pan con tomate, AOVE, orégano y queso 8,80

Pizzeta & Anchoas Cantábrico   
pan con tomate, AOVE, orégano y queso 9,80

Sobrasada  
pan, AOVE, sobrasada y queso 9,00

Atún   
pan con AOVE, tomate, atún y queso 9,80

Atún & Anchoas Cantábrico   
pan con AOVE, tomate, atún, anchoas y queso 10,80

Jamón 50% Ibérico 
pan con AOVE, tomate y jamón 12,00

Pan con tomate 
pan con tomate y AOVE 4,00

La ternera de Broto, Parda de Montaña o ternera del Pirineo, se remonta su origen 160 años atrás y fue el cruce de la raza Parda Alpina y las razas oriundas de nuestras montañas. Extraordinaria ternera alimentada con pastos.



"En nuestros postres utilizamos, como nota dulce, la **Panela** (azúcar integral de caña ecológica). Se obtiene artesanalmente por evaporación del jugo de caña."

"O con **Xilitol** de abedul de Finlandia (edulcorante sin azúcar) en algunas de nuestras variedades de turrón"

POSTRES

Todos nuestros postres pueden ser Sin Gluten

Helado Biscuit de nuestro Turrón   
más turrónes, bizcocho, mermelada, crema de higos... 7,00

Ración de Nuestro Turrón  
50g de nuestras variedades disponibles 6,00

Nuestras Trufas de Chocolate Heladas 
chocolate, nata, mantequilla y coñac 6,30

Natillas Casera & Panela  
postre de leche, huevos, vainilla natural, canela, limón,... 6,00

Flan de Nuestro Turrón  
flan de huevo & panela con nuestro turrón 6,00

Tarta Queso con turrón Higos&Nueces   
con mermelada de albaricoque al té verde 6,50

Yogur 
con mermelada Casera & Panela 4,30

Fruta del día 4,30

Suplemento de pan 2,00
10% IVA incluido

Toda nuestra cocina es Casera, de elaboración Propia, y (a excepción de tapas/raciones, tostadas y espaguetis) todos los platos son Sin Gluten. Avisarnos, por favor, de vuestras intolerancias. Gracias