

**LA CHEF VOUS
RECOMMANDE DÉGUSTER
NOS EXQUIS ESCARGOTS
“A LA LLAUNA”**

**THE CHEF RECOMMENDS
YOU TO TRY OUR EXQUISIT
SNAILS “A LA LLAUNA”**

16,50€

À GRIGNOTER/ STARTERS

PORTION - ½ PORTION

FOIE GRAS MI- CUIT AU OPORTO BLANC AVEC DU PAIN GRILLÉ ET CONFITURE AUX FIGUES

FOIE-GRAS MI-CUIT WITH TOASTS AND FIGS JAM **23,50 - 15,50**

JAMBON D.O. TERUEL

TERUEL HAM **14,50 – 9,50**

CROQUETTES MAISON DE VIANDE

HOMEMADE MEAT “CROQUETTES” **2,00 UNIT**

“MIGAS A LA PASTORA” AVEC DES OUEFS FRITS ET DU RAISIN

“MIGAS A LA PASTORA” WITH FRIED EGGS AND GRAPES **13,50 - 8,00**

FROMAGE “MANCHEGO” VILLA DIEGO

“MANCHEGO” CURED CHEESE VILLA DIEGO **13,50 - 9,00**

PETITS CUBES DE SAUCISSE, CHORIZO OU BOUDIN NOIR

GRILLED MINI SAUSAGES: PORK, CHORIZO OR BLOOD SAUSAGE **2,00 UNIT**

PAIN À LA TOMATE

“PAN CON TOMATE” BREAD WITH TOMATO **1,90**

FREDS I CALENTS

FRIOS Y CALIENTES

SOUPE MAISON AVEC DES PATES ET POIS CHICHES

HOMEMADE SOUP WITH PASTA AND CHICKPEAS **8,00**

CRÈME DE LÉGUMES DE SAISON AU PARMESAN

VEGETABLES SOUP WITH PARMESAN CHEESE **8,50**

CANNELLONIS DE VIANDE GRATINÉS

GRATINED MEAT CANNELLONI **12,00**

OEUFS FRITS AVEC CHORIZO ET BOUDIN NOIR

FRIED EGGS WITH CHORIZO AND BLOOD SAUSAGE **12,00**

SALADE DE L'HORT DE CASA

"L'HORT DE CASA" SALAD **8,75**

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ

GRATINED GOAT CHEESE SALAD **10,50**

SALADE AU CONFIT DE CANARD AVEC FRUITS SECS ET VINAIGRE

BALSAMIQUE DE PEDRO XIMENEZ

DUCK CONFIT SALAD WITH NUTS **11,50**

LE GRILL

THE GRILL

ASPÈRGES VERTES AVEC DU BACON

GREEN ASPARAGUS WITH BACON 11,50

GRILLADE DE LÉGUMES

GRILLED VEGETABLES 12,00

DORADE GRILLÉ 300-400GR

GRILLED GILT-HEAD BREAM "DORADA" 300-400GR 15,50

"CHURRASCO" DE VEAU AVEC SAUCE CHIMICHURRI

"CHURRASCO" VEAL STEAK WITH CHIMICHURRI SAUCE 14,50

QUART DE POULET FERMIER À LA BRAISE

GRILLED ¼ OF FARM CHICKEN 14,50

PIEDS DE PORC À LA BRAISE

GRILLED PIG'S TROTTERS 14,50

GRILLADE DE VIANDE

GRILLED MEAT 16,50

SAUCISSE À LA BRAISE AVEC DES HARICOTS BLANCS

PORK SAUSAGE WITH WHITE BEANS 12,50

CÔTELETTES ET CUISSE D'AGNEAU D'ARAGON

LAMB CHOPS 21,75

CÔTE DE BOEUF 1 KG SANS OS

BONELESS BEEF STEAK 1 KG 65,00

LE GRILL

THE GRILL

ENTRECÔTE DE BOEUF 350GR

BEEF STEAK 350GR 23,50

FILET DE BŒUF AU FOIE-GRAS GRATINÉ

BEEF TENDER LOIN WITH FOIE-GRAS 28,75

MAGRET DE CANARD

DUCK BREAST 21,50

SAUCES: ROQUEFORT / POIVRE VERT / ALIOLI / CHIMICHURRI

SAUCES: ROQUEFORT / GREEN PEPPER / GARLIC&OIL / CHIMICHURRI 3,50

NOS POTS-AU-FEU ET NOS RÔTIS

OUR POTS AND STEWS

ÉPAULE D'AGNEAU D'ARAGON RÔTIE AVEC DES POMMES DE TERRE

“A LO POBRE”

ROASTED LAMB SHOULDER FROM ARAGON WITH POTATOES 23,50

LONGE DE MORUE “A LA MARIENRA”

COD LOIN WITH MARINARA SAUCE 21,50

DESSERTS

DESSERT

GLACE À LA VANILLE AVEC DU CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY ET DES AMANDES CARAMELISÉES

VANILLA ICE CREAM WITH HOT CHOCOLATE AND CARAMELIZED ALMONDS **6,75**

PROFITEROLE À LA CRÈME CHANTILLY AVEC DU CHOCOLAT CHAUD ET DES AMANDES CARAMELISÉES

PROFITEROL WITH HOT CHOCOLATE AND CARAMELIZED ALMONDS **7,50**

PAIN PERDU AVEC GLACE À LA VANILLE

“TORRIJA” FRENCH TOAST WITH VANILLA ICE CREAM **6,75**

FLAN AUX OEUFS MAISON AVEC CHANTILLY

HOMEMADE EGG FLAM AND WHIPPED CREAM **6,75**

SORBET CITRON AVEC MOËT&CHANDON

LEMON SORBET WITH MOËT&CHANDON **7,50**

TARTE TATIN AVEC GLACE À LA VANILLE, CRÈME ANGLAISE ET CARAMEL

TATIN APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM, CUSTARD AND CARAMEL **7,75**

COULANT DE CHOCOLAT AVEC GLACE À LA VANILLE

CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM **7,75**

MENU ENFANT - KIDS MENU

ENTRÉE – STARTERS

SOUPE MAISON AVEC DES PÂTES ET POIS CHICHES

HOMEMADE SOUP WITH PASTA AND CHICKEPEAS

OU / OR

PÂTES DU JOUR

PASTA OF THE DAY

PRINCIPAL – MAIN

HAMBURGUER

HAMBURGUER

OU / OR

SAUCISSE

SAUSAGE

DESSERT À CHOISIR - DESSERT INCLUDED

12,25€

12 ANS MAX – 12 YEARS MAX

**LES MENUS NE PEUVENT PAS SE PARTAGER - MENUS
CANNOT BE SHARED**