

## Para Compartir...

---

Jamón de bellota cortado a mano con pan de cristal y tomate .....	34 €
Bastones de berenjenas crujientes con miel de mil flores .....	12 €
Croquetas de rabo de toro con alioli de ajo negro .....	14 €
Gyozas de langostinos y verduras con salsa ponzu .....	14 €
Croquetas de jamón ibérico y su crujiente .....	14 €
Ensalada de tomate de Barbastro, ventresca de atún, piparras y brotes tiernos .....	17 €
Parrillada de verdura de la casa con perlas de queso de cabra crujientes y romesco .....	16 €

## Entrantes...

---

Crema fría de puerro y pera con helado de queso Idiazábal .....	14 €
Raviolis de pecorino sardo curado, ricotta en salsa de alcachofa y espárragos .....	18 €

## Del Mar...

---

Corvina salvaje asada con cremoso de boniato, patata violeta confitada y yuca .....	32 €
Suprema de merluza al vapor sobre salsa ligera de calabacín y hinojo fresco .....	26 €

## Del Mar y la Tierra a la Parrilla...

---

Dorada de lonja a la brasa .....	5 €/100 g
Acompañado de ensalada de hojas tiernas y patatas panaderas	
Solomillo de vaca madurada con asado de pimientos, chalotas y patatas .....	36 €
Pluma ibérica a la brasa, pimientos de Padrón y patatas asadas .....	28 €
Chuletón de vaca madurada a la brasa .....	9 €/100 g
Acompañado de patata y ensalada de hojas tiernas	

## Algo Dulce...

---

Milhoja de cuatro texturas de chocolate con helado de pistacho .....	9 €
Nuestra tarta de queso Mirasierra con helado de frambuesa .....	9 €
Apple crispy con helado de vainilla .....	9 €

## To Share...

---

Hand-cut acorn-fed ham with glass bread and tomato .....	€ 34
Crispy aubergine sticks with wildflower honey .....	€ 12
Oxtail croquettes with black garlic aioli .....	€ 14
Prawn and vegetable gyozas with ponzu sauce .....	€ 14
Crispy Iberian ham croquettes .....	€ 14
Barbastro tomato salad with tuna belly, piparra peppers and young shoots .....	€ 17
Our house vegetable grill with crispy goat cheese pearls and romesco sauce .....	€ 16

## Starters...

---

Cold leek and pear cream soup with Idiazábal cheese ice cream .....	€ 14
Aged pecorino sardo ravioli, ricotta in artichoke and asparagus sauce .....	18 €

## From the Sea...

---

Roast wild sea bass with creamy sweet potato, confit purple potatoes and cassava .....	€ 32
Steamed hake supreme on a light courgette and fresh fennel sauce .....	€ 26

## From the grill: sea and land...

---

Grilled market gilt-head bream .....	€ 5/100 g
Served with young leaf salad and sliced baked potatoes	
Aged beef sirloin with roasted peppers, shallots and potatoes .....	€ 36
Grilled Iberian pork boneless flank, Padrón peppers and roast potatoes .....	€ 28
Grilled mature beef steak .....	€ 9/100 g
Served with potatoes and young leaf salad	

## Something Sweet...

---

Four-textured chocolate mille-feuille with pistachio ice cream .....	€ 9
Our Mirasierra cheesecake with raspberry ice cream .....	€ 9
Apple crispy with vanilla ice cream .....	€ 9

## À Partager ...

---

Jambon bellota découpé au couteau avec pain cristal et tomate .....	34 €
Bâtonnets d'aubergines croustillants avec miel mille fleurs .....	12 €
Croquettes de queue de bœuf avec aïoli à l'ail noir .....	14 €
Gyozas de crevettes et légumes à la sauce ponzu .....	14 €
Croquettes de jambon ibérique et son croustillant .....	14 €
Salade de tomate de Barbastro, ventrèche de thon, piparras et jeunes pousses .....	17 €
Légumes grillés maison avec perles de fromage de chèvre croustillantes et de romesco .....	16 €

## Entrées...

---

Velouté de poireau et de poire froid avec glace au fromage Idiazábal .....	14 €
Raviolis au pecorino de Sardaigne affiné, ricotta en sauce d'artichauts et d'asperges .....	18 €

## Produits de la Mer...

---

Maigre sauvage rôti et crème de patate douce, pomme de terre violette confite et manioc ...	32 €
Suprême de merlu cuit à la vapeur sur une sauce légère à la courgette et au fenouil frais ....	26 €

## Grillades Terre et Mer...

---

Dorade de la criée grillée .....	5 €/100 g
Accompagnée de salade de feuilles tendres et de pommes de terre boulangères	
Filet de bœuf maturé avec poivrons grillés, échalotes et pommes de terre .....	36 €
Pluma ibérique grillée, piments de Padrón et pommes de terre au four .....	28 €
Côte de bœuf maturé grillée .....	9 €/100 g
Accompagnée de pommes de terre et de salade de feuilles tendres	

## Desserts...

---

Mille-feuille quatre textures au chocolat et glace à la pistache .....	9 €
Notre cheesecake Mirasierra et glace à la framboise .....	9 €
Apple crispy avec glace à la vanille .....	9 €

## Antipasti...

---

Prosciutto Bellota tagliato a mano con pane ciabatta e pomodoro .....	34 €
Bastoncini croccanti di melanzane con miele mille fiori .....	12 €
Crocchette di coda di toro con alioli all'aglio nero .....	14 €
Ravioli gyozas di gamberi e verdure con salsa ponzu .....	14 €
Crocchette di prosciutto iberico e il suo croccante .....	14 €
Insalata di pomodoro di Barbastro, ventresca di tonno, peperoni e germogli teneri .....	17 €
Verdure grigliate della casa con perle croccanti di formaggio di capra e salsa romesco .....	16 €

## Primi...

---

Crema fredda di porro e pera con gelato di formaggio Idiazabal .....	14 €
Ravioli di pecorino sardo stagionato, ricotta in salsa di carciofi e asparagi .....	18 €

## Dal Mare...

---

Branzino selvaggio arrostito con crema di patate dolci, confit di patate viola e yucca .....	32 €
Suprema di merluzzo al vapore su una salsa leggera di zucchine e finocchi freschi .....	26 €

## Dal Mare e dalla Terra alla Griglia...

---

Orata del mercato alla griglia .....	5 €/100 g
Accompagnata da un'insalata di foglie tenere e patate al forno	
Filetto di manzo stagionato con peperoni arrostiti, scalogni e patate .....	36 €
Pluma iberica alla griglia, peperoni di Padrón e patate arrosto .....	28 €
Bistecca di manzo stagionata alla griglia .....	9 €/100 g
Accompagnata da patate e insalata di foglie tenere	

## Dolce...

---

Millefoglie di quattro consistenze di cioccolato con gelato al pistacchio .....	9 €
La nostra torta di formaggio Mirasierra con gelato di lamponi .....	9 €
Apple crispy con gelato alla vaniglia .....	9 €

## Para Partilhar...

---

Presunto de bolota cortado à mão com pão cristal e tomate .....	34 €
Palitos de beringela crocantes com mel de mil flores .....	12 €
Croquetes de rabo de boi com maionese de alho preto .....	14 €
Guiozas de camarão e legumes com molho ponzu .....	14 €
Croquetes de presunto ibérico e seu crocante .....	14 €
Salada de tomate Barbastro, barriga de atum, piparras e rebentos tenros .....	17 €
Grelhada de legumes da casa com pérolas de queijo de cabra crocantes e romesco .....	16 €

## Entradas..

---

Creme frio de alho francês e pera com gelado de queijo Idiazábal .....	14 €
Raviólis de pecorino sardo curado, ricotta em molho de alcachofras e espargos .....	18 €

## Do Mar...

---

Corvina selvagem assada com creme de batata doce, batata violeta confitada e mandioca ..	32 €
Supremo de pescada no vapor com molho leve de curgete e funcho fresco .....	26 €

## Do Mar e da Terra para a Grelha...

---

Dourada da lota na brasa .....	5 €/100 g
Acompanhada de salada de folhas tenras e batatas à padeiro	
Bife do lombo de vaca maturada com pimentos assados, chalotas e batatas .....	36 €
Pluma ibérica na brasa, pimentos de Padrón e batatas assadas .....	28 €
Costeletão de vaca maturada na brasa .....	9 €/100 g
Acompanhado de batata e salada de folhas tenras	

## Algo Doce...

---

Mil-folhas de quatro texturas de chocolate com gelado de pistácio .....	9 €
O nosso cheesecake Mirasierra com gelado de framboesa .....	9 €
Apple crispy com gelado de baunilha .....	9 €