

Nuestra propuesta puede cambiar con frecuencia en función de la temporada y del producto de mejor calidad que encontramos diariamente. Por eso a continuación le mostramos un ejemplo que puede coincidir o no con el de hoy



## **NUESTRA CARTA**

### Para empezar

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate **20**

Carpaccio de gambas, pimienta rosa, grosellas y cítricos **16**

Langostinos a la plancha (6 unidades) **20**

Salmón curado con eneldo, hueva de tobikko, cremoso de yogur especiado y emulsión de perejil **14**

### Entrantes

Espárragos trigueros crujientes, salsa holandesa gratinada, gel de manzanilla y haba tonka **13**

Alubias estofadas con reducción de Oporto, gallina rellena y trufa de invierno **18**

Crema de verduras con trucha de Aragón curada, anacardos y gamba roja **12**

Risotto de boletus, champiñones y emulsión de niscalos **14**

### Principales

Merluza crujiente con tapenade, emulsión de hierbas y cherrys confitados **21**

Corvina con crema de cebolla, berberechos y bimi **22**

Entrecot de ternera en su punto con salsa de menta y perejil y patatas "pont-neuf" **21**

Guiso de rabo de toro al vino tinto con zanahoria en vinagre y cacao **20**

### Postres

Chocolate blanco, yogur y frambuesa **6**

Chocolate, café y baileys **6**

Lima-limón, merengue seco y menta **6**

*En carta el precio de servicio y pan será de 1.5 euros*

**HORARIO: De martes a domingo de 13:30 a 15:30 y de miércoles a sábado de 20:30 a 22:30**

**Reserva: 976 39 74 74**

**reservas@antonio.restaurant**



## NUESTRO MENU DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

\*\*

Degustación de paté hecho en casa y pan especial

Ensalada fresca de pulpo cocinado a baja temperatura, emulsión de tomate, mousse de aguacate y vinagreta de mango y albahaca

Crema de verduras de temporada con trucha de Aragón en salazón casera, anacardos tostados y gamba roja.

\*\*

Rodaballo a la meunière con endivia y alcaparra frita

Secreto Ibérico, salsa teriyaki con piña asada y rabanito

\*\*

Pre-postre de maracuyá

Panacota y cristal de especias, turrón y aromas de naranja

\*\*

Petits fours

**33 euros** (IVA, agua, y servicio de pan incluidos)

*El menú degustación se sirve a mesa completa*

**De martes a Viernes a mediodía** ofrecemos un **menú habitual a 23 euros** (IVA, agua, bodega y servicio de pan incluidos)



## NUESTRO MENU HABITUAL

Aceitunas de Aragón

\*\*

### Entrante a elegir

Risotto de Boletus, champiñones y emulsión de níscalos

Crema de verduras de temporada con trucha de Aragón en salazón casera,  
anacardos tostados y gamba roja.

Vainas con licuado de guisantes, torreznitos adobados y mantequilla de alcaparras

\*\*

### Plato principal a elegir

Bacalao confitado y su torrezno, salsa de pimiento choricero y vituras de jamón

Merluza en salsa verde, almejas, yemas de espárrago y polvo de alga Nori

Pollo de corral a baja temperatura, coliflor, piñones tostados y café

Guiso de rabo de ternera al vino tinto con cacao, zanahoria encurtida en casa y  
brotes de apio

\*\*

### Postre a elegir

Crema de yogur y miel de romero, nueces pecanas y su helado

Chocolate, café y baileys

\*\*

Petit four

El menú incluye el agua, la bodega y servicio de pan por **23** euros IVA incluido

## MENUS DE GRUPO

Disponibles para grupos de más de 10 personas (Incluyendo Eventos familiares y formales).

El menú elegido se debe confirmar con una semana de antelación por lo menos.

Los menús son flexibles a los gustos y preferencias del cliente.

Para más información llámenos al 976 39 74 74

### MENÚ

#### 30 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN,  
BODEGA Y CAFÉ)

Aperitivo de Bienvenida

Al centro:

- Jamón Ibérico acompañado de  
pan de cristal y jugo de tomate

ó

-Salmón curado con eneldo, huevas  
de tobiko, cremoso de yogur y  
emulsión de perejil

\*\*

Entrante:

-Alcachofas con ajoblanco, gamba  
roja y almendras

\*\*

Plato principal:

-Arroz Meloso de chipirones en su  
tinta con alioli de limón

ó

-Risotto de setas, champiñones y  
emulsión de niscalos

\*\*

-Panacota de especias, turrón y  
coulis de naranja

Petits fours

### MENÚ

#### 39 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN,  
BODEGA Y CAFÉ)

Aperitivo de Bienvenida

-Alcachofas en tempura con alioli de  
almendras tostadas (al centro)

-Salmón curado con eneldo, huevas  
de tobiko, cremoso de yogur y  
emulsión de perejil

\*\*

Carne Ó Pescado a elegir:

-Corvina con crema de cebolla,  
berberechos y bimi

-Entrecot de ternera con chimichurri  
de menta y perejil y patatas "pont-  
neuf"

\*\*

Lima-limón merengue seco y menta

Petits fours

#### BODEGA:

-Luis Cañas Joven

- Ramón Bilbao Verdejo

### MENÚ

#### 45 EUROS IVA incluido

(INCLUYE AGUA, SERVICIO DE PAN,  
BODEGA Y CAFÉ)

Aperitivo de Bienvenida

Platos al centro:

-Croquetas de pato confitado y foie

-Jamón Ibérico acompañado de pan  
de cristal y jugo de tomate

-Espárragos trigueros con salsa  
holandesa gratinada, gel de  
manzanilla y haba tonka

\*\*

Entrante:

-Ensalada de pulpo, mousse de  
aguacate y vinagreta de mango y  
albahaca

\*\*

Carne Ó Pescado a elegir:

-Lechal asado D.O. Aranda con  
patatas panaderas tradicionales

-Merluza crujiente con tapenade,  
emulsión de perejil y cherrys  
confitados

\*\*

Chocolate y pera

Petits fours