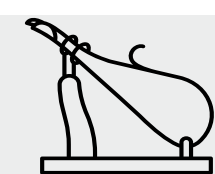




Todos los platos son aptos para celíacos, excepto los marcados con " \* ".  
Los platos marcados con " \*\* " pueden adaptarse suprimiendo algún ingrediente.  
El pan de celíaco lleva un incremento de 1€.  
Los platos marcados en verde son recetas vegetarianas

## LAS TORTAS DE ACEITE Y LAS TOSTADAS

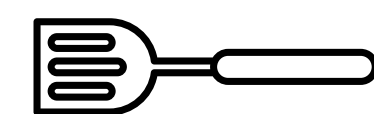
Torta de Jamón Ibérico y Tomate Rallado ** . . . . .	4.60€	Torta de Salmón Ahumado con Huevos Revueltos, Brotes Verdes y Mostaza de Miel y Eneldo ** . . . . .	5.50€
Torta de Láminas de Ventresca de Atún en Aceite de Oliva con Cebolleta Pochada ** . . . . .	4.60€	Tostada de Foie a la Plancha, Compota de Cebolla con Higos y Dulce de Garnacha ** . . . . .	4.60€
Torta de Queso Mozzarella de Búfala, Tomate Confitado, Rúcula y Vinagreta de Aceitunas Negras ** . . . . .	4.60€	Tostada de Sardina Gallega Ahumada con Tomate, Cebolla de Fuentes y Pepino Encurtido ** . . . . .	2.70€
Torta de Solomillo de Cerdo de Teruel Asado con Virutas de Queso Parmesano ** . . . . .	4.60€		



## JAMONCITO Y QUESOS

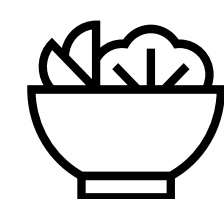
Jamón de Teruel, Tostas de Pan, Tomate y Aceitunas Negras con Cebolla de Fuentes ** . . . . .	9.60€
Jamón Ibérico, Tostas de Pan, Tomate y Aceitunas Negras con Cebolla de Fuentes ** . . . . .	18.00€
Selección de Quesos de Aquí y Alguno de Allá que Merece Mucho la Pena con Tostas de Pan ** . . . . .	12.90€

## LA MINICOCINA



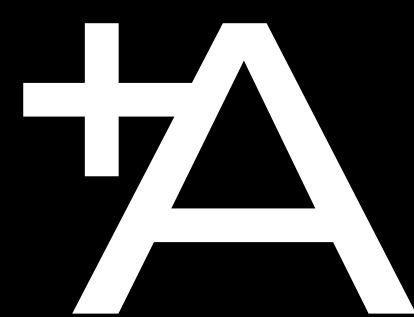
TAPAS Y MINI PLATOS  
ELABORADOS AL INSTANTE

Mini Steak Tartar a la Mostaza Antigua con Virutas de Foie Fresco ** . . . . .	4.90€
Mini Pulpo a la Parrilla, Patata Chafada, Aceite de Oliva Virgen y Pimentón de La Vera . . . . .	5.50€
Tako de Ternaskito Pibil * . . . . .	3.00€
Croqueta de Jamón Ibérico * . . . . .	1.50€
Empanadilla de Longaniza de Graus, Boletus y Cebolleta * . . . . .	1.80€
Empanadilla de Carne Picante Thai * . . . . .	1.80€
Sartén de Migas con Huevo y Uvas * . . . . .	2.50€



## ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Ensalada de Queso de Cabra, Bacon, Manzana Verde, Frutos Secos y Vinagreta de Mostaza y Miel . . . . .	8.50€	Carpaccio de Bacalao Ahumado con Tomate en Texturas Aceituna negra, Cebolleta Frita y A.O.V.E. ** . . . . .	11.90
Ensaladilla Rusa de Verduritas Naturales con Ventresca de Bonito y Tejas de Pan Crujiente ** . . . . .	7.50€	Lomos de Anchoas del Cantábrico con Encurtidos y Aceite de Oliva Virgen . . . . .	14.50€
Ensalada de Tomate con Cebolla de Fuentes, Aceitunas Negras, Ventresca de Bonito y Aceite de Oliva Virgen de Bajo Aragón . . . . .	8.50€	Mozzarella Rellena de Salmón y Aguacate, Pesto de Rúcula, Picadillo de Tomate Aliñado y Tejas de Pan * . . . . .	9.50€
Ensalada César con Pollo de Corral Marinado y Frito, Tomates Confitados, Queso Parmesano, Picatostes y la Salsa César * . . . . .	8.50€	Tomate Rosa con Mozzarella de Búfala, Cebolla de Fuentes y Aceite de Trufa Negra . . . . .	11.90€
Carpaccio de Buey con Mostaza Antigua, Queso Parmesano, Aceite de Trufa Negra, Brotes Tiernos de Lechugas y Tejas de Pan Crujiente ** . . . . .	10.90€	Ensalada de Quinoa con Espinacas, Vegetales, Hierbas, Frutos Secos y Especias. . . . .	8.50€
		Guacamole con Nachos de Maíz . . . . .	8.50€
		Yemas de Espárragos XXL en Conserva con Vinagreta Mimosa de Mostaza y Huevo Duro . . . . .	12.90€



ESPACIO GASTRO · TAPAS  
RESTAURANTE · TERRAZA

## LOS ENCURTIDOS Y CONSERVAS



Aceitunas Negras de Aragón con Cebolla de Fuentes . . . . .	2.50€	Lata de Berberechos Gordos de Las Rías Gallegas . . . . .	12.50€
Aceitunas Verdes Rellenas de Anchoa. . . . .	2.50€	Lata de Almejas al Natural de las Rías Gallegas . . . . .	4.90€
Anchoa en Salmuera del Cantábrico con Vinagre de Sidra y Aceite de Ajo. . . . .	1.60€/ud	Lata de Zamburiñas en Salsa de Vieiras de las Rías Gallegas . . . . .	4.90€
		Lata de Mejillones en Escabeche de las Rías Gallegas . . . . .	3.90€



## LOS BOCADILLOS

Boca T.A. Campeón 2015 . . . . .	5.90€	Pork Buns (2 uds): Pan Bao con Panceta Confitada y Rustida de Teruel, Pepino Encurtido, Hierbas Frescas, Hoisin y Mojo de Cacahuete y Shiracha * . . . . .	5.50€
Ventresca de Ternasco de Aragón, Rúcula, Tomatitos Confitados y Mahonesa de Mostaza y Trufa Negra ** . . . . .		Chilindrón Buns (2 uds): Pan Bao con Rabas Fritas de Pollo de Corral de Poliño, Salsa del Guiso Chilindrón, Sal de Jamón Ibérico y Hierbas Frescas * . . . . .	5.50€
Jamón Ibérico y Tomate Rallado ** . . . . .	5.90€	Calamares Fritos a la Andaluza y Ali Oli * . . . . .	4.90€
Longaniza de Graus y Tomate Rallado ** . . . . .	4.90€	Vegetal: Lechugas de Temporada, Huevo Duro, Pepino Encurtido, Tomate Confitado, Cebolla de Fuentes, Mozzarella de Búfala y Hummus de Garbanzos ** . . . . .	5.90€
Bacon, Queso Brie y Tomate Rallado ** . . . . .	4.90€		
Lomo de Buey, Cebolla Caramelizada y Mouse de Foie de Pato ** . . . . .	7.50€		
Anchoas en aceite del Cantábrico, tomate rallado y queso tierno de vaca ** . . . . .	5.90€		

## LAS HAMBURGUESAS

Graus Burguer. . . . .	4.90€	La Finca Burguer . . . . .	6.90€
100% Carne de Longaniza de Graus Mezclada con Cebolleta y Boletus Confitados + Ruedas de Tomate y Queso Tierno de Sieso ** . . . . .		100% Carne de Ternera de La Finca + Ruedas de Tomate, Cebolletas Tiernas Asadas, Bacon Crujiente y Salsa Cremosa de Mostaza y Miel ** . . . . .	
T.A. Burguer. . . . .	5.90€	La Finca Burguer XXL . . . . .	9.90€
100% Carne de Ternasco de Aragón + Ensalada de Rúcula, Cebolleta de Fuentes y Mahonesa de Soja ** . . . . .		250 grs de Carne de Ternera de La Finca + Ruedas de Tomate, Lechugas de Temporada, Cebolla Caramelizada, Bacon Crujiente, Queso Tierno de Vaca y Huevo frito ** . . . . .	
Green Burguer . . . . .	5.90€	Premium Burguer Kobe . . . . .	7.90€
Hamburguesa de Verduras (Brócoli, Zanahoria, Judía Verde, Pimientos, Ajos Tiernos, Cebolla y Guisantes) con Queso Tierno de Vaca, Ruedas de Tomate, Lechugas de Temporada, Cebolla de Fuentes y Mostaza de Miel y Eneldo ** . . . . .			



PON UN HUEVO FRITO POR 1€



ACOMPaña CON PATATAS FRITAS POR 2€

DISFRUTA DE UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA en Parrilla Albarracín  
¡Pregunta por nuestros tickets-regalo!



## LOS CLÁSICOS

Nuestras Papas Bravas con Mayonesa de Ajo, Salsa Brava Casera, Cebolla Crunchy y Polvo de Tomate Seco. . . . .	5.50€	Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico * . . . . .	8.00€
Longaniza de Graus "Familia Melsa" a la Parrilla . . . . .	8.50€	Huevos Rotos con Jamón de Teruel . . . . .	9.90€
Calamares Fritos a la Andaluza con Pimientos de Padrón * . . . . .	9.50€	Huevos Rotos con Longaniza de Graus. . . . .	9.90€
Croquetas Cremosas de Boletus * . . . . .	8.00€	Migas a la Pastora con Huevos Fritos y Uvas * . . . . .	6.50€
		Migas a la Pastora con Torreznitos y Huevos Fritos * . . . . .	8.50€

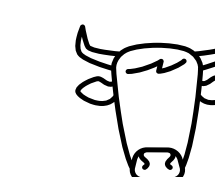
## + ENTRANTES

Langostinos Panko con Mahonesa de Teriyaki (6uds) * . . . . .	7.50€
Cestita de Torreznos Fritos al Momento . . . . .	5.90€
Fritos de Berenjena al Comino y Miel de Caña con Hummus de Garbanzos * . . . . .	7.50€
Cebolletas Tiernas Crujientes con Fondue de Queso para Mojar * . . . . .	9.50€
Fideua Marinera de Pulpo y Langostinos al Azafrán con Ali Oli de Ajo Negro * . . . . .	12.90€



## LOS PESCADOS

Pulpo a la Parrilla, Patata Chafada, Aceite de Oliva Virgen y Pimentón de La Vera. . . . .	16.60€
Chipirones Asados sobre Arroz con Aromas Orientales y Vinagreta de Soja y Tinta . . . . .	12.90€
Tataki de Atún Rojo, Trufa Negra y Ensalada de Alga Wakame . . . . .	12.90€



## LAS CARNES

Paletilla de Ternasco de Aragón Asada al Romero con Patatas Panaderas . . . . .	15.90€	Steak Tartar de Solomillo de Buey, Mostaza Antigua y Virutas de Foie Fresco. . . . .	18.90€
Churrascazo de Ternera de Épila Marinado y Cocinado al Vacío 36h a Baja Temperatura y Rustido a la parrilla con Salsa Oriental y BBQ (ideal para compartir dos personas) . . . . .	25.00€	Mejor plato de ternasco de Aragón 2016. . . . .	15.90€
		Ventresca de Ternasco de Aragón T.A. Confitada y Rustida con Falso Cuscús Dulce de Frutos Secos ** . . . . .	



## POSTRES Y LAMINERIAS

Nuestro Sorbete de Limones Naturales al Cava ** . . . . .	4.90€	Tiramisú Family (ideal para compartir dos personas) * . . . . .	6.50€
Nuestra Tarta de Whisky al Aroma de Jack Daniel's * . . . . .	5.90€	Un Postre de la Leche * . . . . .	5.90€
El Tarrico de Cheese-Cake y Frutos Rojos * . . . . .	4.90€	Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla Tahití y Salsa de Chocolate Caliente * . . . . .	5.90€
Torrija Caramelizada con Helado de Baileys y Crema de Plátano * . . . . .	5.90€	Queso de "Sierra de Albarracín" de Leche Cruda de Oveja Madurado con Moho y Afinado en Cueva . . . . .	7.90€