

Autumn menu

STARTERS

Roast pumpkin, goat's cheese and toasted pine nuts €12

Pumpkin from the garden, cheese from Beceite.

Vegetarian Milk Tree nuts

Toasted bread with tomato, oil and anchovies €7

Our bread, grated tomato and Cantabrian anchovies.

Gluten Fish

Teruel ham, cut by hand €16

D.O. Teruel, cured for at least 18 months.

Cold almond soup with grapes €9

The one we make from September until the first frost.

Vegetarian Tree nuts Gluten Sulphites

Garden salad with Matarraña olive oil €10

Whatever the garden gives that morning.

Vegetarian Mustard

MAINS

Hill-country rice with rabbit and rosemary €18

For two. Cooked to order, about 25 minutes.

Celery Sulphites

Slow-roast lamb shoulder with potatoes €26

Ternasco de Aragón, eight hours in the wood oven.

Celery

River trout with butter and almonds €19

Pan-fried and finished with toasted almonds.

Fish Milk Tree nuts

Wild mushroom rice €17

Autumn only, with what we find in the pine woods.

Vegetarian Celery Sulphites

Chickpea and chard stew	€14
-------------------------	-----

The Friday stew, as it was made in the village.

Vegetarian Celery

DESSERTS

Olive oil cake with orange and thyme	€7
--------------------------------------	----

Made with our own oil.

Vegetarian Gluten Eggs

Calanda peach poached in red wine	€7
-----------------------------------	----

Poached slowly with cinnamon and lemon peel.

Vegetarian Sulphites

Almond biscuits with honey	€6
----------------------------	----

The almond biscuits we bake on Sundays.

Vegetarian Gluten Eggs Tree nuts

Sheep's cheese with quince	€8
----------------------------	----

From a shepherd in Fuentespalda.

Vegetarian Milk

DRINKS

Matarraña red wine, by the glass	€5
----------------------------------	----

Garnacha from a winery twenty minutes away.

Sulphites

Terra Alta white wine, by the glass	€5
-------------------------------------	----

White garnacha, cold and dry.

Sulphites

Vermouth on tap	€4
-----------------	----

With a slice of orange and an olive.

Sulphites

Homemade lemonade with mint	€4
-----------------------------	----

Lemons, mint and a little honey.

Prices in euros, VAT included. If you have an allergy or intolerance, please tell us: we can adapt most dishes.

Carta de otoño

ENTRANTES

Calabaza asada, queso de cabra y piñones tostados 12 €

Calabaza de la huerta, queso de Beceite.

Vegetariano Leche Frutos de cáscara

Tostada con tomate, aceite y anchoas 7 €

Nuestro pan, tomate rallado y anchoas del Cantábrico.

Gluten Pescado

Jamón de Teruel cortado a cuchillo 16 €

D.O. Teruel, con un mínimo de 18 meses de curación.

Ajoblanco con uvas 9 €

El que hacemos de septiembre a las primeras heladas.

Vegetariano Frutos de cáscara Gluten Sulfitos

Ensalada de la huerta con aceite del Matarraña 10 €

Lo que dé la huerta esa mañana.

Vegetariano Mostaza

PRINCIPALES

Arroz de monte con conejo y romero 18 €

Para dos. Al momento, unos 25 minutos.

Apio Sulfitos

Paletilla de ternasco asada con patatas 26 €

Ternasco de Aragón, ocho horas en el horno de leña.

Apio

Trucha del río con mantequilla y almendra 19 €

A la sartén y terminada con almendra tostada.

Pescado Leche Frutos de cáscara

Arroz de setas del monte 17 €

Solo en otoño, con lo que encontramos en el pinar.

Vegetariano Apio Sulfitos

Potaje de garbanzos y acelgas**14 €**

El potaje de los viernes, como se hacía en el pueblo.

Vegetariano Apio

POSTRES**Bizcocho de aceite con naranja y tomillo****7 €**

Hecho con nuestro aceite.

Vegetariano Gluten Huevo

Melocotón de Calanda al vino**7 €**

Escalfado despacio con canela y piel de limón.

Vegetariano Sulfitos

Carquiñosos con miel**6 €**

Los carquiñosos que horneamos los domingos.

Vegetariano Gluten Huevo Frutos de cáscara

Queso de oveja con membrillo**8 €**

De un pastor de Fuentespalda.

Vegetariano Leche

BEBIDAS**Vino tinto del Matarraña, copa****5 €**

Garnacha de una bodega a veinte minutos.

Sulfitos

Vino blanco de Terra Alta, copa**5 €**

Garnacha blanca, fría y seca.

Sulfitos

Vermut de grifo**4 €**

Con rodaja de naranja y aceituna.

Sulfitos

Limonada casera con hierbabuena**4 €**

Limón, hierbabuena y un poco de miel.

Precios en euros, IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, dinoslo: podemos adaptar casi todos los platos.