El Duende

Entrantes / Starters / Entrées

Virutas de Jamón de Bellota 18’50 €

Shavings of bellota cured ham / Copeaux de jambon de bellota

Croquetas de boletus y foie (minimo 4 u.) 2 € / unidad

Boletus and foie croquettes / Croquettes de cèpes et de foie

Foie fresco con manzana y confitura de higos 18’00 €

Foie fresh with tomato jam / Foie frais avec confiture de tomates

Carpaccio de vaca con parmesano, sésamo y aceite de oliva 16`50 €

Beef carpaccio with parmesan, sesame and olive oil

Carpaccio de boeuf au parmesan, sésame et huile d'olive

Espárragos trigueros a la parrilla con salsa de romescu 12’50 €

Grilled wild asparagus with piquillo sauce / Asperges sauvages grillées avec sauce piquillo

Ensaladas / Salads / Salades

Ensalada de Jamón de Pato, manzana y su mi-cuit 13'75 €

Salad with duck ham, apple and foie/Salade aux jambom de canard, pomme et foie micuit

Ensalada de la casa con aliño de miel 13'75 €

House salad / Salade maison

Ensalada de salmón marinado y gulas al ajillo 13'75 €

Marinated salmon salad with gulas / Salade de saumon mariné et gulas

Iva incluido

Platos de pescado / Fish dishes / Plats de poisson

Pulpo a la Gallega con patata asada 18'65 €

Galician octopus with baked potato / Poulpe galicien avec pommes de terre cuites

Rodaballo a la parrilla con langostinos 19'90 €

Grilled wild turbot / Turbot sauvage grille

Platos de carne / Meat dishes / Plats de Viande

Corzo estofado al Oporto 18´00 €

Roe deer braised in Porto sauce / Des chevreuils braisés à crème de Porto

Costillas de Ternasco de Aragón a la parrilla sin gluten 18'00 €

Grilled lamb ribs / Côtelettes d'agneau grillées

Entrecot de Buey parrilla sin gluten 19'00 €

Grilled beef entrecote / Entrecôte de boeuf grillé

Solomillo de Ternera a la parrilla sin gluten 22'00 €

Veal tenderloin with Oporto sauce et foie / Aloyau de veau avec crème de Oporto

Chuletón de buey (950 gramos) sin gluten 45'00 €

Beef t-bone / Cote de boeuf

Cochinillo confitado crujiente a baja temperatura

(salsa de vino y frutos rojos) sin gluten 20'00€

Crispy suckling pig at low temperature (wine sauce and red fruits)

Cochon de lait croustillant à basse température (vin et sauce aux fruits rouges)

1/2 Paletilla de Ternasco de Aragón asada (con patatas al horno) sin gluten 19'50 €

Roast lamb with roasted potatoes / Agneau au four et pommes de terre

Iva incluido

MENÚ TIERRA PARA DOS

"PARA COMPARTIR" / "TO SHARE"

APERITIVO DE LA CASA

****

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO
CON GULAS AL AJILLO

Marinated salmon salad with baby eels / Salade de saumon mariné et gulas

****

½ PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN ASADA

(CON PATATAS AL HORNO)

Roast lamb with roasted potatoes / Agneau au four et pommes de terre

O

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

Veal Tenderloin with Oporto sauce and foie /
Aloyau de Veau avec crème de Oporto

****

POSTRE A ELECCIÓN POR PERSONA

HOMEMADE DESSERTS TO CHOOSE / DESSERTS MAISON AU CHOIX

****

PAN, AGUA MINERAL Y VINO INCLUIDO

VIÑAS DEL VERO ROBLE TINTO, ROSADO O BLANCO *(D.O. SOMONTANO)* O

ALTOS VALLES CRIANZA *(D.O. SOMONTANO)*

PRECIO DEL MENÚ: 70'00 € IVA INCLUIDO
(35 € por persona)

MENÚ "CHULETÓN" PARA DOS

"PARA COMPARTIR" / "TO SHARE"

APERITIVO DE LA CASA

****

ENSALADA DE LA CASA CON ALIÑO DE MIEL

HOUSE SALAD / SALADE MAISON

(CON PIÑA NATURAL, QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS Y JAMÓN DE BELLOTA)

(WITH PINEAPPLE, GOAT CHEESE, NUTS AND SHAVINGS OF CURED HAM)

(AVEC ANANAS, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX ET JAMBON)

****

CHULETÓN DE BUEY A LA PARRILLA

(DE 850 A 900 GRS.)

BEEF T-BONE (850-900 GRAMS) / COTE DE BOEUF (850-900 GRAMMES)

****

POSTRE A ELECCIÓN POR PERSONA

HOMEMADE DESSERTS TO CHOOSE / DESSERTS MAISON AU CHOIX

****

PAN, AGUA MINERAL Y VINO INCLUIDO

VIÑAS DEL VERO ROBLE TINTO, ROSADO O BLANCO *(D.O. SOMONTANO)* O

ALTOS VALLES CRIANZA *(D.O. SOMONTANO)*

PRECIO DEL MENÚ: 70'00 € IVA INCLUIDO

(35 € por persona)

MENÚ RODABALLO PARA DOS

"PARA COMPARTIR" / "TO SHARE"

APERITIVO DE LA CASA

****

ENSALADA DE FOIE Y JAMÓN DE PATO

SALAD WITH DUCK HAM, APPLE AND FOIE MICUIT

SALADE AUX JAMBON DE CANARD, POMME ET FOIE MICUIT

****

RODABALLO SALVAJE A LA PARRILLA CON LANGOSTINOS

(2 RACIONES INDIVIDUALES.)

GRILLED WILD TURBOT

TURBOT SAUVAGE GRILLÉ

****

POSTRE A ELECCIÓN POR PERSONA

HOMEMADE DESSERTS TO CHOOSE / DESSERTS MAISON AU CHOIX

****

PAN, AGUA MINERAL Y VINO INCLUIDO

VIÑAS DEL VERO ROBLE TINTO, ROSADO O BLANCO *(D.O. SOMONTANO)* O

ALTOS VALLES CRIANZA *(D.O. SOMONTANO)*

PRECIO DEL MENÚ: 70'00 € IVA INCLUIDO
(35 € por persona)

MENÚ DE LA CASA

Primeros Platos

Ensalada Duende
(lechugas, tomate, maíz, zanahoria, atún, anchoa y mozzarella)

Arroz cremoso con verduras y boletus

Alubias pintas estofadas
(con codillo, chorizo y morcilla)

Canelones al horno de ave y foie

Sopa de pescado y marisco

Paté casero trufado de Corzo

Segundos Platos

Bacalao confitado con su pil-pil
(con un fondo de fritada)

Dorada fresca a la parrilla
(con su guarnición)

Albóndigas de ternera y pavo
(con salsa de trufa negra y verduras)

Muslo de Pato al horno con salsa de naranja

Costillas y chuletas de ternasco de Aragón a la parrilla
(con patata asada y pimientos)

Lomo de buey a la parrilla con guarnición
(con patata asada y pimiento)

****

Postre de la casa a elegir

****

Pan y Agua Mineral

PRECIO DEL MENÚ: 24´50€ IVA INCLUIDO

*** Si usted es celíaco, comuníquelo a la camarera***

MENÚ DE LA CASA

First Courses

"Duende" salad

(lettuce, tomato, corn, carrot, tuna, anchovy and mozzarella)

Risotto with mushrooms and vegetables

Red beans stewed with black pudding, chorizo and pork

Canneloni with poultry and foie

Soup of fish and seafood

Truffled homemade roe deer pate

Second Courses

Cod on a bed of fried vegetables and pil-pil

Baked gilthead bream with vinegar and garlic sauce

Homemade Beef and chicken meatballs with truffle sauce

Baked duck leg with orange sauce

Grilled lamb ribs and chops

Grilled beef steak

Homemade Desserts

****

Bread and Mineral Water

MENU PRICE: 24´50€ IVA INCLUIDO

** If you need a gluten free menu please tell the waitress **

MENÚ DE LA CASA

Les premiers plats

“Duende” salade

(laitue, tomate, maïs, carotte, thon, anchois et mozzarella)

Riz crémeux aux légumes et champignons

Haricots rouges avec du chorizo et boudin

Cannellonis á la volaille et an foie

Soupe de poisson et fruits de mer

Pâté de chevreuil truffé fait maison

Deuxième cours

Morue sur lit de légumes sauce

Daurade avec sauce d'ail et vinaigre

Boulettes de boeuf maison avec crème de truffe

Cuisse de canard au four avec sauce à l'orange

Côtelettes d’ agneau grillées

Filet de boeuf grillée

Desserts Maison Au Choix

****

Pain et Eau minérale

PRIX DU MENU: 24´50€ IVA INCLUIDO

** Si vous êtes coleiaque,s’ilvous plait,dites â la serveuse **

POSTRES INCLUIDOS EN EL MENÚ DE LA CASA

Helado variado **5`00 €**
Varied ice cream / Crème glacée variée

Buñuelos con chocolate caliente y helado **5`00 €**
Homenmade whit hot chocolate and ice-crem
Beignets au chocolat chaud et glacée

Yogurt artesano de oveja con sésamo, cereales y miel **5'00 €**
Artisan Sheep milk yogourt with honey and cereals
Yogourt de brebis artisanal avec miel et des céréales

Dulce de queso casero con frambuesa, frutos rojos y helado 5'00€
Homemade cheesecake with raspberry and ice-cream
Gâteau au fromage avec framboise et glacée

Torrija de Aragón con natilla, chocolate y helado **6'00 €**
Torrija of Aragón with custard, chocolate and ice cream
Torrija avec custard, chocolat et glacée

Flan casero con nata y helado **5'00 €**
Homemade custard with cream and ice cream
Flan avec crème et glacée

Requesón artesano con miel de romero y helado **5'00 €**
Artisan cottage cheese with rosemary honey and ice-cream
Fromage blanc artisanal avec miel de romarin et glacée

Fruta de temporada (Piña natural, melón, etc) **4'00 €**
Fruit / Fruit

Couland de chocolate caliente con helado **6'00 €**
Warm sponge chocolate cake with ice-cream
Fondant au chocolat et glacée

** Pueden elegir cualquier postre para el menú **
Para CARTA precios establecidos

Huevos
Crustaceos
Pescado
Gluten
Cacahuete
Altramuces
Moluscos
Soja
ALÉRGENOS
Dióxido
de Azufre
y Sulfitos
E-X
Lacteos
Frutos de
Cáscara
Granos
de
Sésamo
Mostaza
Apio

CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

D.O. SOMONTANO

Batán de Salas (D.O. Somontano)
(Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo) ..... 10'00 €

Viñas del Vero Roble (D.O. Somontano)
(Merlot, Caberne Sauvignon) ..... 11'00 €

Viñas del Vero Crianza (D.O. Somontano)
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon) ..... 17'00 €

Enate (D.O. Somontano)
(Merlot, Cabernet Sauvignon) ..... 16'00 €

Enate Crianza (D.O. Somontano)
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon) ..... 19'00 €

Enate Reserva (D.O. Somontano)
(100% Cabernet Sauvignon)..... 26'00 €

Viñas del Vero Gran Vos Reserva (D.O. Somontano)
(Cabernet Sauvignon, Merlot) ..... 27'00 €

La Miranda de Secastilla (D.O. Somontano)
(85% Garnacha, 12% Syrah, 3% Parraleta) ..... 19'00 €

Secastilla Reserva (D.O. Somontano)
(100% Garnacha) ..... 34'00 €

D.O. CAMPO DE BORJA

Tres Picos
(100% Garnacha) ..... 26'00 €

Coto de Hayas - Garnacha Centenaria
(100% Garnacha) ..... 26'00 €

D.O. RIOJA

Coto Crianza (D.O. Rioja)
(Tempranillo) ..... 17'00 €

Beronia Crianza (D.O. Rioja)
(Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) ..... 17'00 €

Marqués de Cáceres Crianza (D.O. Rioja)
(Tempranillo, Garnacha y Graciano) ..... 20'00 €

Marqués de Murrieta Reserva (D.O. Rioja)
(Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) ..... 29'00 €

Marqués de Riscal Reserva (D.O. Rioja)
(Tempranillo, Graciano y Mazuelo) ..... 27'00 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Rey (D.O. Ribera del Duero)
(Tempranillo) ..... 17'00 €

Protos Roble (D.O. Ribera del Duero)
(Tempranillo) ..... 21'00 €

Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero)
(Tempranillo) ..... 30'00 €

VINOS ROSADOS

Viñas del Vero (D.O. Somontano) ..... *11'00 €*

Alquézar Aguja (D.O. Somontano) ..... *14'00 €*

Enate (D.O. Somontano) ..... *21'00 €*

VINOS BLANCOS

Viñas del Vero (D.O. Somontano) ..... *11'00 €*

Enate Chardonay 234 (D.O. Somontano) ..... *19'80 €*

Viñas del Vero Gewürzstraminer (D.O. Somontano) ..... *20'00 €*

CAVAS

Llopart Brut Nature Reserva ..... *26'00 €*

Juvé y Camps Brut Nature Reserva de la Familia ..... *28'00 €*