

# LA TABERNA

*Para empezar bien:*

<b>Cacahuets</b> 1,20€	<b>Pepinillo gordo</b> 1€
<b>Almendras fritas</b> 2€	<b>Gilda de Alma</b> 2€
<b>Aceitunas manzanilla</b> 1,50€	<b>Queso semicurado en AOVE</b> 2,50€

*Ahora a picar cosas buenas:*

<b>Plato de jamón de Teruel D.O.</b> 12,90€ (Pan payesa, con tomate untado y AOVE Royeta)
<b>Tabla de quesos “Viaje por los Pirineos”</b> 13,90€ (Pan payesa y picos rústicos. Mermelada de higos con nueces de La Cullera)
<b>Montadito de lomo de sardina ahumada</b> 4,50€ (Hojita de pan rústico, tomate rallado y AOVE Royeta)
<b>Las patatas bravas de La Taberna</b> 6,50€
<b>Croquetas de casa con jamón de Teruel D.O.</b> 1uni. 2€
<b>Fingers XL de pollo con salsa BBQ de Jaime</b> 8.90€
<b>Ventresca de atún con tomate rosa, cebolla de Fuentes y aceitunas de Aragón</b> 11,50€
<b>Pulpo sobre pure de patata de los buenos y Pimentón de la Vera</b> 16,50€
<b>Huevos “rotos” con patatas fritas y longaniza de Graus</b> 12€

*A ponernos finos:*

<b>Hamburguesa Almaletal</b> 12,90€ (Ternera de Angus, pan brioche, cebolla pochada, pepinillo gordo, queso cheddar, BBQ de Jaime y salsa secreta)
<b>Hamburguesa La Taberna</b> 12,10€ (Fingers de pollo, pan brioche, queso cheddar, bacon ahumado y doble de salsa secreta)
<b>*Extra patatas fritas</b> 2,50€

*Y si lo que buscas es comer como en casa de la abuela:*

<b>Cazuela de potaje del día<sup>1</sup></b> 12,90€ por pax
<b>Guiso casi como el de antes<sup>1</sup></b> 12,90€ por pax
<b>1/2 Paletilla de Ternasco de Aragón</b> 22€
<b>Taza de caldo casero calentito</b> 3,50€

*Todo esto se merece un dulce final:*

<b>Tarta de queso de Casa Cornel, la de siempre</b> 4,50€
<b>Sorbete de limón</b> 4€
<b>Helado de turrón</b> 4€
<b>Taza de chocolate caliente</b> 3,50€

<sup>1</sup> Pregunta qué ha cocinado hoy Jaime y pide bien de pan. Como manda la tradición, cazuela a la mesa y cada uno a servirse lo suyo. Las recetas vienen de las abuelas pero sabemos, que como ellas, no las cocinaremos nunca.

\* Pan no incluido. Ración 1€