

LA TABERNA

Para empezar bien:

Cacahuets 1,20€
Almendras fritas 2€
Aceitunas manzanilla 1,50€

Pepinillo gordo 1€
Gilda de Alma 2,5€
Queso semicurado en AOVE 3€

Ahora a picar cosas buenas:

Plato de jamón de Teruel D.O. 13,50€
(Pan payesa, con tomate untado y AOVE Royeta)

Tabla de quesos “Viaje por los Pirineos” 14,90€
(Pan payesa y picos rústicos. Mermelada de higos con nueces de La Cullera)

Montadito de lomo de sardina ahumada 4,90€
(Hojita de pan rústico, tomate rallado y AOVE Royeta)

Las patatas bravas de La Taberna 8,20€

Croquetas de casa con jamón de Teruel D.O. 1 uni. 2,20€

Fingers XL de pollo con salsa BBQ de Jaime 11,90€

Ventresca de atún con Tomate Rosa, Cebolla de Fuentes y aceitunas de Aragón 12,90€

Pulpo sobre pure de patata de los buenos y Pimentón de la Vera 17,50€

Huevos “rotos” con patatas fritas y longaniza de Graus 12,90€

A ponernos finos:

Hamburguesa Almaletal 13,90€
(Ternera de Angus, pan brioche, cebolla pochada, pepinillo gordo, queso cheddar, BBQ de Jaime y salsa secreta)

Hamburguesa La Taberna 12,90€
(Fingers de pollo, pan brioche, queso cheddar, bacon ahumado y doble de salsa secreta)

***Extra patatas fritas 2,50€**

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

Cuchara fría del día 9€

Olla de Sarllé ¹ 14,90€ por pax

Cazuela de potaje del día ¹ 13,50€ por pax

Guiso casi como el de antes ¹ 13,50€ por pax

1/2 Paletilla de Cordero de Aragón 23,90€

Taza de caldo casero 5,00€

Todo esto se merece un dulce final:

Tarta de queso de Casa Cornel, la de siempre 5,50€

Tabla de chocolates “Entrada a los Pirineos” 7,50€

Helado de Sorbete de limón, turrón o yogur 4,50€

Tarta de la casa 6€

¹ 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 son caseras y vienen de las abuelas pero sabemos, que como ellas, no las cocinaremos nunca.

* Pan Payesa cesta 1,50€.