



Restaurante Churrasco
Teléfono: 976 22 91 60
Francisco de Vitoria, 19
50008 Zaragoza

— *La* — Carta

Raciones

Pulpo a la brasa	20.00 €
Tortilla de bacalao y pan de cristal con ali oli	18.00 €
Rabo de toro estofado	19.00 €
Churrasquito de secreto 100% ibérico d.O. Guijuelo, pan de cristal y pimientos asados al carbón	5.00 €
Tostada de jamón 100% ibérico con tomate y aceite de oliva virgen extra	8.00 €
Cachopito de gorgonzola y jamón ibérico con huevo frito estrellado y patatas paja	12.00 €
Ensaladilla rusa	12.00 €
Pulpo a la gallega	20.00 €
Daditos de solomillo salteados al ajillo y pomodoro seco	28.00 €
Anchoa salmuera	3.00 €
Atún rojo en escabeche	12.00 €
Mejillones marinera, vapor o plancha	17.00 €
Huevos rotos con carabineros	24.00 €
Huevos rotos con jamón y virutas de foie	18.00 €
Cabrillo frito al ajillo	26.00 €

Centros de mesa

Jamón Ibérico de Bellota "BEHER"	28.00 €
Jamón Ibérico de Bellota "BEHER" con virutas de foie	30.00 €
Virutas de Foie-grass y confitura de cebolla caramelizada	18.00 €
Calamar de pincho frito a la andaluza con pimiento de Padrón	20.00 €
Pulpo a la gallega	20.00 €
Pulpo a la brasa	20.00 €
Cazuela de mejillones a la brasa, vapor o marinera	17.00 €
Huevos rotos con carabineros (3 unidades)	24.00 €
Huevos rotos con Bogavante a la sartén	29.00 €
Huevos rotos con Jamón Ibérico y virutas de Foie	18.00 €
Tortilla de bacalao con pan de cristal y ali-oli	18.00 €
Carpaccio de Wagyu con virutas de parmesano	18.00 €

Primeros platos

Garbanzos con bogavante	18.00 €
Almejas fritas a la bilbaina o marinera	28.00 €
Alubia de Tolosa con Ibéricos y piparra	16.00 €
Cardo a la crema con langostinos	16.00 €
Alcachofas con almejas en salsa verde	22.00 €
Alcachofas confitadas fritas con jamón ibérico y virutas de Foie	22.00 €
Verduritas a la brasa con lascas de bacalao confitado	19.00 €

Mariscos

Ostra XL (unidad)	8.00 €
Berberechos (100 g)	8.00 €
Coquinas (100 g)	7.00 €
Cañailla (100 g)	9.00 €
Zamburiñas (unidad)	4.00 €
Gamba blanca de Huelva a la plancha (10 unidades)	25.00 €
Gamba roja plancha (100 g)	12.00 €
Bogavante del Cantábrico (100 g)	17.00 €

Arroces

Arroz caldoso de bogavante (precio por persona)	23.00 €
Paella de marisco (precio por persona)	23.00 €
Arroz negro con chipirones y zamburiñas (precio por persona)	23.00 €
Arroz del "señorito" (precio por persona)	25.00 €
Fideúa del "señorito" (precio por persona)	25.00 €

Carnes

Chuleta de vaca gallega (40 días de maduración)	56.00 €
T-Bone de vaca gallega (40 días de maduración)	68.00 €
Chuletón de "Wagyu"	100.00 €
Chuletón Cordon-rouge con huevos fritos y patatas fritas	60.00 €
Solomillo de vaca a la parrilla	28.00 €
Daditos de solomillo de vaca fritos al ajillo con Pomodoro semi-seco y patatas fritas	28.00 €
Steak-tartare con tuétano y patata paja	28.00 €
Lechazo asado con patatas a lo pobre	26.00 €
Paletilla de lechal asada con patatas a lo pobre	33.00 €
Cabritillo frito al ajillo con patatas a lo pobre	26.00 €
Costilla de ternasco D.O. Aragón y patatas fritas	22.00 €
Rabo de toro guisado	19.00 €

Pescados

Rodaballo salvaje al estilo Orio (100 g)	7.00 €
Lubina salvaje asada	26.00 €
Lomo de merluza asada al estilo Orio	24.00 €
Medallones de merluza a la romana	24.00 €
Cocochas de merluza romana o pil-pil	30.00 €
Cogote de merluza a la Donostiarra	28.00 €
Bacalao de pincho salvaje con pimientos verdes	29.00 €
Lomo de bacalao al pil-pil	29.00 €
Tartare de ventresa de atún rojo (Aleta Azul)	26.00 €
Besugo de Tarifa a la bilbaina (Bajo encargo 24 horas)	

— Los —

Menús

Menú semanal

Primeros platos (a elegir)

- Paella ó Fideuá
- Judías pintas
- Ensalada de tomate, bonito y cebolla de Fuentes

Segundos platos (a elegir)

- Solomillitos a la pimienta
- Conejo escabechado
- Dorada al Orio

23.00 € (IVA incluido)

Menú de grupo 1

Centros de mesa

- Jamón Ibérico de Guijuelo con pan de cristal
- Virutas de Foie con Cebolla Caramelizada
- Tortilla de Bacalao

Platos principales (a elegir)

- Lubina al estilo Orio
- Atún rojo de Almadraba a la plancha
- Tacos de solomillo de ternera fritos con ajos y su guarnición
- Paletilla de ternasco D.O.Aragón al horno con patatas a lo pobre

Postres

- Postre de nuestro obrador

Vinos

- Vino Viña Pomal D.O. Rioja Crianza

60.00 € (IVA incluido)

Menú de grupo 2

Centros de mesa

- Jamón Ibérico de Guijuelo con pan de cristal
- Gamba roja de alistada a la plancha
- Chipirón de pincho a la andaluza con padrón

Platos principales (a elegir)

- Merluza a la marinera
- Babalao al Pil-Pil
- Solomillo de ternera en salsa de hongos y virutas de foie-grass
- Lechazo al horno con patatas panadera

Postres

- Postre de nuestro obrador

Vinos

- Vino Viña Pomal D.O. Rioja Crianza

65.00 € (IVA incluido)

Menú festivo

Primeros platos (a elegir)

- Paella de Marisco
- Fabada asturiana
- Espárragos con jamón

Segundos platos (a elegir)

- Jarrete de cordero guisado con boletus y trufa
- Confit de pato con salsa gorgonzola
- Corvina a la donostiarra

35.00 € (IVA incluido)