

ENTRANTES

(Se recomienda por cantidad y tiempo de elaboración, compartir)

HOY EN NUESTRA HUERTA HAY

- Espinacas naturales salteadas con pasas y piñones -----13€

PLATOS REFRESCANTES

- "San Marcial"; carpaccio de piña con jamón y helado de tomate rosa---15,5€
- Tomate refrescante con patata, helado de albahaca y sardina ahumada-----
-----15,50€

HOMENAJE AL PATO

- Piruletas de Delicias de Pato, con puerro confitado y salsa de Mostaza (4unidades) -----21€
- Raviolis de pato, con salsa roquefort y mermelada casera-----20€
- Mil hojas de micuit de pato, manzana, puerro, membrillo y queso, acompañado de su crema.-----20€

DE LA CHARCA AL PLATO

- Ancas de rana hechas como quiere Benito-----22€

NUESTRAS ENSALADAS

- Ensalada templada de chipirones y langostinos, con mousse de ali oli, acompañado de verduritas y tomate casete.-----20€
- Ensalada de la casa -----14€
- Ensalada templada de manzana y micuit, con cebiche de verduritas y olivas negras liquidas.-----20€

PLATOS TRADICIONALES HECHOS A LA MANERA DE BENITO

- "PLATO DE TOÑO". Torreznos, con puré de patata y teja de patata, tomate y Huevo Frito-----18€
- Migas a la pastora-----13€
- Canelones rellenos de setas con su besamel (4unid)----- 18€

PLATOS DE CUCHARA

- Sopa de cocido casera -----8,5€
- Sopa de cebolla -----13€
- Garbanzos con bogavante-----11,50€

SI TE APETECE JAMÓN

- Tabla de jamón de bodega del Somontano -----16€

Todos los precios están expresados en euro y llevan el IVA incluido.



DISTINTAS FORMAS DE COMER CORDERO

- Costillas de cordero a la Parrilla-----24€
- Ternasco con guarnición (paletilla asada)-----27€
- Cordero del Valle de Benasque, asado y confitado con base de cebolla caramelizada y acompañado de helado artesano de setas.-----27€

PLATO DE CAZA

- Solomillo de ciervo asado con manzana glaseada y su salsa de oporto-----25€

NO SE LO CUENTEN A NADIE

- "Secreto Ibérico" con setas salteadas de "boletus pyreneus", con salsa de hongos y crema de coliflor-----26€

SEGUIMOS DESCUBRIENDO EL PATO

- Confit de Pato , acompañado de pétalos de violetas y salsa roquefort-----24€

LA TERNURA DEL CERDO

- Cochinillo nacional con salsa de frutos del bosque, sobre base de pure de manzana y pastel de patata y bacon, acompañado de helado artesano de romero y miel.-----31€

EL GUISO DE NUESTRA MADRE CONCHI

- Ternera Glaseada y Guisada con su guarnición-----27€

EL PLACER DEL QUESO

- Calabacines rellenos de pollo con salsa roquefort -----16€
- Tabla de quesos de la tierra -----16€

Todos los precios están expresados en euros y llevan el iva incluido.

CARNES

NUESTRA PARRILLA VACA Y TERNERA NACIONAL

- Chuletón de Vaca nacional frisona (1200g-1300g) -----90€
- Chuletón de Ternera Parda del Valle de Benasque (600g-700g)-----60€
- Entrecott de vaca nacional Frisona (300g-350g)-----35€
- Solomillo de ternera-----30€
- Solomillo de ternera a la Parrilla acompañado de col lombarda, pate de oca y salsa de oca-----33€

Todos los precios están expresados en euro y llevan el iva incluido.

PESCADOS

INTENTAMOS ROMPER EL MITO

- Cocochas de bacalao rebozadas y fritas al momento, con caviar, cebolla frita y patata rota, acompañadas de una crema de ajos frescos.-----24€
- Atún fresco a la parrilla con algas wakame, salsa de sandia, pure de manzana y cebolla frita-----25€
- Pulpo de abordo, hecho a la Gallega con su base de Patata agria nacional-----30€

Todos los precios están expresados en euro y llevan el iva incluido.

POSTRES:

SORBETES Y HELADOS KM0:

- **Sorbetes:** Frutas del bosque, horchata, mango y maracuyá o lima y albahaca-----8,5€
- **Helados:** Coco, yogurt de tieso y frambuesa, piña colada o dulce de leche-----8,5€

TRADICIONALES:

- Ladrillo—(postre típico Benasques)---(natilla con merengue)-----6,5€
- Trufas-----6,5€
- Fruta del tiempo-----6,5€
- Cuajada Casera de Leche de Oveja -----6,5€
- Flan casero -----6,5€

INNOVADORES:

- Mousse de chocolate con browni y su helado de vainilla y mermelada----8,5€
- El petitsuit que nos hace Juan Carlos-----8,5€
- Copa Refrescante de Citricos-----8,5€
- Copa Refrescante Tropical-----8,5€

CALIENTES/TEMPLADOS (10/15 minutos elaboración) SE RECOMIENDA PEDIR AL PRINCIPIO O EN LOS SEGUNDOS PARA NO ESPERAR:

- Hojaldre de quesos con mermelada casera y salsa de frutos rojos con su helado.--(10/15 minutos)-----9,5€
- Tarta hojaldrada de Manzana acompañada de su Helado Casero----(10/15 minutos)-----9,5€
- Conguito de Chef Benito----(10 minutos)-----9,5€
- Soufle de Chocolate---(no es Coulant)---(10 minutos)-----9,5€

IVA INCLUIDO