



## ENTRANTES

### 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€

### 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€
- Canelones rellenos de setas con su bechamel (4unid)----- 18€

### PLATOS DE CUCHARA

- Sopa de cebolla -----13€

### HOY EN NUESTRA HUERTA HAY

- Alcachofas con virutas de jamón y micuit -----18€

### PLATO REFRESCANTE

- "San Marcial"; carpaccio de piña con jamón y helado de tomate rosa-----14€

### NUESTRAS TABLAS

- Tabla de quesos de la tierra-----17€
- Tabla de jamón de bodega del Somontano-----17€

*(Las tablas van acompañadas de pan de payés tostado, tomate, sal, aceite y ajo)*

### 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€
- Solomillo de ternera-----30€

*Todos los precios están expresados en euros y llevan el IVA incluido*



### **DISTINTAS FORMAS DE COMER CORDERO**

- Chuletas de cordero a la parrilla ---24€
- Cordero del valle de Benasque, asado y confitado con base de cebolla caramelizada y acompañado de helado artesano de setas -----27€

### **LA TERNURA DEL CERDO**

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

### **DESCUBRIENDO EL PATO**

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

### **PESCADOS**

#### **INTENTAMOS ROMPER EL MITO**

- 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€

### **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€
- Fruta del tiempo-----6€
- Cuajada Casera de Leche de Oveja --6€
- Flan casero -----6€

#### **INNOVADORES**

- Copa refrescante tropical -----8,5€
- Copa refrescante de cítricos -----8,5€

**Calientes/templados** (10-15 minutos de 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 -----9,5€
- Tarta hojaldrada de manzana acompañada de su helado casero-9,5€
- Conguito de chef Benito -----9,5€

*Todos los precios están expresados en euros y llevan el IVA incluido*