



# LA CLANDESTINA

Cocina de territorio y temporada  
Un recorrido por Aragón con otra mirada

# CARTA

DÉJATE ACONSEJAR POR EL PERSONAL SIEMPRE TENDRÁN ALGUNA SUGERENCIA PARA TÍ

## Menús degustación La Clandestina · Productos de territorio y temporada Un viaje por Aragón con otra mirada

“Rebirol”. En aragonés significa pequeño y gracioso · 39

PAN, ACEITE Y SAL DE ARAGÓN  
APERITIVO  
CRUZ DE NAVAJAS  
BREGANDO

CROQUETA DE QUESO  
PUERROS CONFITADOS  
CARRILLERAS ESTOFADAS  
POSTRE DE LA CHEF

Disponible de martes a jueves comida y cena y viernes comida

“Michano” · En aragonés significa mediano · 48

PAN, ACEITE Y SAL DE ARAGÓN  
APERITIVO  
CRUZ DE NAVAJAS  
BREGANDO  
CROQUETA DE QUESO

PUERROS CONFITADOS  
SUGERENCIA DE LA CHEF  
CANICAS DE TERNASCO  
POSTRE DE LA CHEF

Disponible todos los días comida y cena

“Grandaz” · En aragonés significa muy grande · 60

PAN, ACEITE Y SAL DE ARAGÓN  
APERITIVO (DE TEMPORADA)  
CRUZ DE NAVAJAS  
BREGANDO  
CROQUETA DE QUESO  
EMPAÑADILLA DE MANITAS BRAVAS

PUERROS CONFITADOS  
TRUCHA DEL PIRINEO  
SUGERENCIA DE LA CHEF  
CANICAS DE TERNASCO  
POSTRE DE LA CHEF  
LAMINES REBIROLES

Disponible todos los días comida y cena. Para reservas hasta las 14:00 y las 21:00

Podrá haber cambios de productos según temporada  
Los menús se sirven a mesa completa y no incluyen bebidas  
Opción de maridaje: ver carta de vinos  
Ver Alérgenos en carta:



Precios en Euros IVA incluido

## Bocados individuales. Sólo para tí

**CRUZ DE NAVAJAS 4** M o R S  
MEJOR TAPA ZARAGOZA 2019 Y MEJOR TAPA ESPAÑA 2023  
NAVAJA EN AJOBLANCO, MELOCOTÓN DE CALANDA ENCURTIDO, GEL DE CAVA DE ARAGÓN, REDUCCIÓN DE PATA DE VACA, CORAL DE BORRAJA Y PIEL DE LIMÓN

**CHANCHO VIAJERO 7** G H L  
PAN DE BRIOCHE CON PANCIETA ESPECIADA Y ELABORADA A BAJA TEMPERATURA, SALSA AGRI-PICANTE, LECHUGA, CEBOLLA FRITA Y ENCURTIDOS

**EMPAÑADILLA DE MANITAS 4** G H L  
BRAVAS

**HUEVO BOLETUS 9** H  
HUEVO CAMPERO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE BOLETUS Y TRUFA FRESCA

**BREGANDO 4** H P S  
MEJOR TAPA ZARAGOZA 2024 Y FINALISTA MEJOR TAPA ESPAÑA 2025  
FOIE FRESCO DE PATO CON VERMOUTH ARTESANO DE BARBASTRO, CÍTRICOS, CRISTAL DE ALGA NORÍ Y HUEVAS DE TRUCHA DE LOS PIRINEOS

**CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 3** G L H

**CROQUETA DE QUESO RÍO VERO DE RADIKUERO 3** G L H F  
CON NUECES

## Arrancamos. Para tí o para compartir

**CARPACCIO DE CARABINERO 20** C H  
CON BRUNOISE DE PIÑA, MANGO Y FRESA, SALSA DE LIMA, CAVIAR DE YUZU E ITOTOROGASHI

**ENSALADILLA DE VENTRESCA Y GAMBA 16** G C H P L M  
CON PAN NEGRO

**PUERROS CONFITADOS 17** L F M H  
CON VINAGRETA DE MOSTAZA DE MONZÓN, QUESO AHUMADO DE TERUEL Y ALMENDRAS TOSTADAS

**TRUCHA DEL PIRINEO 20** P S  
TRUCHA DEL PIRINEO EN GRAVLAX Y SOASADA CON GAZPACHO AMARILLO

**LASAÑA DE BOLETUS 18** G S F R S  
CON BECHAMEL DE LECHE DE COCO Y ALMENDRAS

**ALUBIA BLANCA CON CURRY 16** L F S  
CURRY VERDE, LONGANIZA DE GRAUS Y CREMA DE YOGUR (LIGERAMENTE PICANTE)

**TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ 21** G H P S M S

## Continuamos. Para tí o para compartir

**FIDEOS A LA SARTEN 20** S G C H P M  
CON VERDURAS, ESTURIÓN DEL PIRINEO Y AIOLI DE COCO

**SEDOSO DE BACALAO 19** S H P  
ALAOJARREO, SETAS SHIMEJI, PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA

**TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ 21** H P S S  
MARINADO Y A LA PLANCHA

**PAN 3** G

**CANICAS DE TERNASCO 21** H F  
ALBONDIGUILAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP, ARROZ DE ARAGÓN, SALSA THAI DE PIÑA, LECHE DE COCO Y ANACARDOS

**CARRILLERAS ESTOFADAS 20** S M S  
DE CERDO DUROC

**CENTRO DE CHULETA DE TERNERA 29** G S M S  
ACOMPAÑADO DE DOS SALSAS Y PATATAS PAJA

*Los postres, te los cantamos (7,50)*

# LA CLANDESTINA

Un recorrido por Aragón con otra mirada