



LA CLANDESTINA

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

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
EMPANADILLA 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

CARTA

DÉJATE ACONSEJAR POR EL PERSONAL SIEMPRE TENDRÁN ALGUNA SUGERENCIA PARA TÍ

Bocados individuales. *Sólo para tí*

CRUZ DE NAVAJAS 4 **Me F 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 PANCETA ESPECIALIZADA Y ELABORADA A BAJA
TEMPERATURA, SALSA AGRI-PICANTE, LECHUGA, CEBOLLA FRITA Y
ENCURTIDOS

EMPANADILLA 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
RIO VERO DE RADQUERO 3 **G L H F**
CON NUECES

Arrancamos. *Para tí o para compartir*

CARPACCIO DE CARABINERO 20 **G 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 Me**
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 Sj F 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
BALFEGO 21 **G H P Sj M S**

Continuamos. *Para tí o para compartir*

FIDEOS A LA SARTEN 20 **Sj G C H P Me**
CON VERDURAS, ESTURIÓN DEL PIRINEO Y ALIOLI DE COCO

SEDOSO DE BACALAO 19 **Sj H P**
AL AJOARRIERO, SETAS SHIMEJI, PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y
YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA

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

PAN 3 **G**

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

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

CENTRO DE CHULETA DE TERNERA 29 **G Sj 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