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

CROQUETA DE QUESO Y NUECES
PUERROS CONFITADOS
CARRILLERAS ESTOFADAS
POSTRE DE LA CHEF

Disponible de martes a viernes comida excepto festivos

MICHANO En aragonés significa “mediano” 49

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

CROQUETA DE QUESO Y NUECES
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” 62

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

Opción de maridaje: ver carta de vinos

Podrá haber cambios de productos según temporada
Los menús se sirven a mesa completa y no incluyen bebidas

Ver Alérgenos en carta:



Precios en Euros IVA incluido

LA CLANDESTINA

Déjate aconsejar, siempre tenemos sugerencias para tí

BOCADOS INDIVIDUALES

CRUZ DE NAVAJAS · 4,50 (Mo) (F) (S)
MEJOR TAPA ZARAGOZA 2019 Y MEJOR TAPA ESPAÑA 2023
NAVAJA EN AJOBLANCO, MELOCOTÓN DE CALANDA ENCURTIDO, GEL DE CAVA DE ARAGÓN, CORAL DE BORRAJA Y PIEL DE LIMÓN.

CROQUETA DE QUESO · 3,50 (G) (L) (H) (F)
RIO VERO DE RADIQUERO CON NUECES.

CHANCHO VIAJERO · 7,50 (G) (H) (L)
PAN DE BRIOCHE CON PANCETA ESPECIADA Y ELABORADA A BAJA TEMPERATURA, SALSA AGRI PICANTE, LECHUGA, CEBOLLA FRITA Y ENCURTIDOS.

EMPANADILLA DE MANITAS · 4,50 (G) (H) (L)
BRAVAS

BREGANDO · 4,50 (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 · 3,50 (G) (L) (H)
Plato Forano

HUEVO BOLETUS · 9 (H)
HUEVO CAMPERO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE BOLETUS Y TRUFA FRESCA.

PLATOS

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).

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.

CARPACCIO DE CARABINERO · 23 (C) (H)
CON BRUNOISE DE PIÑA, MANGO Y FRESA, SALSA DE LIMA, CAVIAR DE YUZU E ITOTOROGASHI. Plato Forano

ENSALADILLA DE VENTRESCA · 16 (G) (C) (H) (P) (L) (Mo)
Y GAMBA CON PAN NEGRO. Plato Forano

TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ · 23 (H) (P) (Sj) (S)
MARINADO Y A LA PLANCHA. Plato Forano

TARTAR DE ATÚN ROJO BALFEGÓ · 23 (G) (H) (P) (Sj) (M) (S)
Plato Forano

SAKU DE BUEY PIRITAURUS · 29 (Sj) (M) (S)
ACOMPAÑADO DE DOS SALSAS Y PATATAS PAJA

CARRILLERAS ESTOFADAS · 20 (Sj) (M) (S) (L)
DE CERDO DUROC AL CHOCOLATE.

CANICAS DE TERNASCO · 23 (H) (F)
ALBONDIGUILLAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP, ARROZ DE ARAGÓN, SALSA THAI DE PIÑA, LECHE DE COCO Y ANACARDOS.

FIDEOS A LA SARTEN · 21 (Sj) (G) (C) (H) (P) (Mo)
CON VERDURAS, ESTURIÓN DE ARAGÓN Y ALIOLI DE COCO.

SEDOSO DE BACALAO · 22 (Sj) (H) (P)
AL AJOARRIERO, SETAS SHIMEJI, PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA.

LOS POSTRES, TE LOS CANTAMOS · 7,50
Consultar alérgenos

PAN DE MASA MADRE · 3 (G)
LARGA FERMENTACIÓN
TRIGO ECOLÓGICO.

ACEITE Y SAL DE ARAGÓN · 3
AOVE LA CLANDESTINA
FLOR DE SAL DE NAVAL.

BOTELLA ACEITE 250 ML · 9
AOVE ARBEQUINA Y LECCIANA DE PRIMERA PRENSADA EN FRÍO LA CLANDESTINA.