

Bocados individuales. Sólo para tí

CRUZ DE NAVAJAS 4
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

**CROQUETA DE QUESO
RIO VERO DE RADQUERO 2,50**
CON NUECES

EMPANADILLA DE MANITAS 4
BRAVAS

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

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

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 2,50

CHANCHO VIAJERO 6,90
PAN DE BRIOCHE CON PANCETA ESPECIALIZADA Y ELABORADA A BAJA
TEMPERATURA, SALSA AGRI-PICANTE, LECHUGA, CEBOLLA FRITA Y
ENCURTIDOS

Arrancamos. Para tí o para compartir

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

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATE ROSA 16
ALINADO CON ACEITE DE ALBAHACA Y CON EL PROPIO TOMATE (EN
TEMPORADA)

**ENSALADILLA DE VENTRESCA Y
GAMBA 16**
CON PAN NEGRO

PUERROS CONFITADOS 16
CON VINAGRETA DE MOSTAZA DE MONZÓN
QUESO AHUMADO DE TERUEL Y ALMENDRAS TOSTADAS

LASAÑA DE BOLETUS 17,50
CON BECHAMEL DE LECHE DE COCO Y ALMENDRAS

ALUBIA BLANCA CON CURRY 15
CURRY VERDE, LONGANIZA DE GRAUS Y CREMA DE YOGUR
(LIGERAMENTE PICANTE)

**TARTAR DE ATÚN ROJO
BALFEGO 19,90**

TRUCHA DEL PIRINEO 19
TRUCHA DEL PIRINEO EN GRAVLAX Y
SOASADA CON GAZPACHO AMARILLO

Continuamos. Para tí o para compartir

FIDEOS A LA SARTEN 19,50
CON VERDURAS, ESTURIÓN DEL PIRINEO Y AJOLI DE COCO

SEDOSO DE BACALAO 18,50
AL AJOARRIERO, SETAS SHIMEJI, PIMENTOS CARAMELIZADOS Y
YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA

TATAKI DE ATÚN ROJO BALFEGÓ 19,90
MARINADO Y A LA PLANCHA

CANICAS DE TERNASCO 20
ALBONDIGUILLAS DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP, ARROZ DE
ARAGÓN, SALSA THAI DE PIÑA, LECHE DE COCO Y ANACARDOS

CARRILLERAS ESTOFADAS 19
DE CERDO DUROC, TRÍO DE PIMENTOS Y CRUJIENTE DE TRIGO

CENTRO DE CHULETA DE TERNERA 28
ACOMPAÑADO DE DOS SALSAS Y PATATAS PAJA

PAN 3

Los postres, te los cantamos (7,50)

Alérgenos

G C H P F S L E A M Se S Al Mo

Precios en Euros IVA incluido

CARTA

DEJATE ACONSEJAR POR EL PERSONAL SIEMPRE TENDRÁN ALGUNA SUGERENCIA PARA TÍ

Menú Degustación "La Clandestina Rebirol" 39

Producto de entorno y territorio.
Un pequeño viaje por Aragón con otra mirada.
(En Aragonés, Rebirol significa "pequeño y gracioso")

PAN, ACEITE Y SAL DE ARAGÓN

APERITIVO
(de Temporada)

CRUZ DE NAVAJAS
(mejor tapa Zaragoza 2019 y mejor tapa de 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.

BREGANDO
(mejor tapa de Zaragoza 2024 y finalista mejor tapa España 2025)
Foie de pato de Teruel con vermouth artesano de Barbastro,
cítricos, cristal de alga nori, y huevas de trucha de los Pirineos.

CROQUETA
De queso Río Vero de Radiquero con nueces

PUERROS CONFITADOS
Con vinagreta de mostaza de monzón, queso ahumado de Teruel
y almendras tostadas.

CANICAS DE TERNASCO
Albondiguillas de Ternasco de Aragón IGP, arroz de Aragón,
salsa thai de piña, leche de coco y anacardos.

FLAN DE NATA DE SIESO

Menú Degustación "La Clandestina Grandaz" 60

Producto de entorno y territorio.
Un gran viaje por Aragón con otra mirada.
(En Aragonés, Grandaz significa "muy grande")

PAN, ACEITE Y SAL DE ARAGÓN

APERITIVO
(de Temporada)

CRUZ DE NAVAJAS
(mejor tapa Zaragoza 2019 y mejor tapa de 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.

BREGANDO
(mejor tapa de Zaragoza 2024 y finalista mejor tapa España 2025)
Foie de pato de Teruel con vermouth artesano de Barbastro,
cítricos, cristal de alga nori, y huevas de trucha de los Pirineos.

CROQUETA
De queso Río Vero de Radiquero con nueces.

EMPANADILLA DE MANITAS BRAVAS
PUERROS CONFITADOS
Con vinagreta de mostaza de Monzón queso ahumado de Teruel
y almendras tostadas.

TRUCHA DEL PIRINEO
En gravlax y soasada con gazpacho amarillo.

HUEVO CAMPERO
A baja temperatura con salsa de boletus y trufa fresca.

CANICAS DE TERNASCO
Albondiguillas de Ternasco de Aragón IGP, arroz de Aragón,
salsa thai de piña, leche de coco y anacardos.

FLAN DE NATA DE SIESO

LAMINES REBIROLES
(Pequeños dulces)

Los menús se sirven a mesa completa
y no incluyen bebidas

Opción de maridaje: ver carta de vinos

Para reservas hasta 14:00 y 21:00

LA CLANDESTINA

Un recorrido por Aragón con otra mirada