

LA TABERNA

Para empezar bien:

Cacahuetes 1,20€	Pepinillo gordo 1€
Almendras fritas 2€	Gilda de Alma 2€
Aceitunas manzanilla 1,50€	Queso semicurado en AOVE 2,50€

Ahora a picar cosas buenas:

Plato de jamón de Teruel D.O. 12,90€ (Pan payesa, con tomate untado y AOVE Royeta)
Tabla de quesos “Viaje por los Pirineos” 13,90€ (Pan payesa y picos rústicos. Mermelada de higos con nueces de La Cullera)
Montadito de lomo de sardina ahumada 4,50€ (Hojita de pan rústico, tomate rallado y AOVE Royeta)
Las patatas bravas de La Taberna 6,50€
Croquetas de casa con jamón de Teruel D.O. 1uni. 2€
Fingers XL de pollo con salsa BBQ de Jaime 8.90€
Ventresca de atún con tomate rosa, cebolla de Fuentes y aceitunas de Aragón 11,50€
Pulpo sobre pure de patata de los buenos y Pimentón de la Vera 16,50€
Huevos “rotos” con patatas fritas y longaniza de Graus 12€

A ponernos finos:

Hamburguesa Almaletal 12,90€ (Ternera de Angus, pan brioche, cebolla pochada, pepinillo gordo, queso cheddar, BBQ de Jaime y salsa secreta)
Hamburguesa La Taberna 12,10€ (Fingers de pollo, pan brioche, queso cheddar, bacon ahumado y doble de salsa secreta)
*Extra patatas fritas 2,50€

Y si lo que buscas es comer como en casa de la abuela:

Cazuela de potaje del día ¹ 12,90€ por pax
Guiso casi como el de antes ¹ 12,90€ por pax
1/2 Paletilla de Ternasco de Aragón 22€
Taza de caldo casero calentito 3,50€

Todo esto se merece un dulce final:

Tarta de queso de Casa Cornel, la de siempre 4,50€
Sorbete de limón 4€
Helado de turrón 4€
Taza de chocolate caliente 3,50€

¹ Pregunta qué ha cocinado hoy Jaime y pide bien de pan. Como manda la tradición, cazuela a la mesa y cada uno a servirse lo suyo. Las recetas vienen de las abuelas pero sabemos, que como ellas, no las cocinaremos nunca.

* Pan no incluido. Ración 1€