

# Cocina en horno usando exclusivamente maderas del Matarraña.

Nuestra propuesta gastronómica reside en la recuperación del sentido de una cocina más auténtica y sabrosa, el cocinado con leña. El 90 % de nuestros platos se desarrolla en nuestro horno JOSPER®, usando exclusivamente troncos de maderas de Almendros y Olivos del Matarraña.

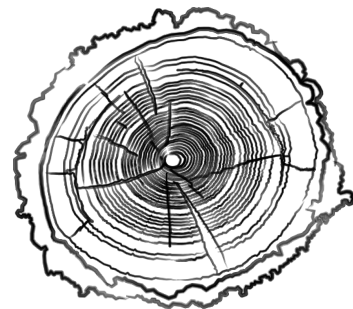
Combustible renovable, ecológico y no contaminante. Técnica natural y sana de cocinar, idónea para los exquisitos productos de esta tierra, carnes, verduras y quesos de Aragón. Aroma y sabor inconfundibles.

*“En la actualidad, la evidencia más antigua del uso controlado del fuego para cocinar alimentos por seres humanos, proviene de hace unos 780 000 años, en el yacimiento arqueológico de Gesher Benot Ya'akov al norte de Israel.”*

**nature ecology & evolution** Zohar, I., Alperson-Afil, N., Goren-Inbar, N. et al. Nat Ecol Evol 6, 2022.



***Olea europaea***  
(5000 Años < 12 000 Años)



***Prunus dulcis***  
(> 2000 Años)

## Pizarra y cazuelas de hierro fundido. €

### Patatas bravas asadas.

Escamas de sal de manantial, salsa artesana de nueve ingredientes y Popeth. 10,0

### Torreznos de Soria.

I.G.P. Soria. Acompañado de pan al horno con AOVE de trufa blanca, copos de sal negra de Islandia y furikake. 12,0

### Surtido de empanadillas Morellanas.

Artesanales de Morella: espinacas con queso, cordero trufado, alcachofas con jamón, setas con foie. (4 uds.) 12,0

### Huevos rotos de corral.

Base de patata al horno, escamas de sal de manantial, huevos de corral, furikake, jamón D.O. Teruel y copos de sal negra de Islandia. 13,0

### Cazuela de quesos.

Selección de quesos fundidos de La Fresneda flambeados y especias provenzales. 19,0

### Cazuela de setas al horno.

AOVE con picada de ajo y perejil, Popeth y cristales de sal marina pura Halen Môn. 12,0

### Selección de quesos.

De La Fresneda con uvas, nueces y galletas de higo con AOVE. 22,0

### Jamón D.O. Teruel.

Pan al horno, AOVE, tomate rallado y escamas de sal de manantial. 19,0

## Centros vegetales.

### Corazones de alcachofa.

Fondo nevado de mouse de foie de pato, copos de sal negra de Islandia y crujiente de jamón, D.O. Teruel. 15,0

### Ensalada No. 11

Selección de brotes tiernos, micro Kale, fondo nevado de mouse de foie de pato, furikake, sésamo dorado y negro, quesos de La Fresneda, ajos tiernos, AOVE de trufa blanca, aceite virgen de sésamo tostado ecológico, aceto balsámico I.G.P. Módena. 16,0

### Ensaladilla No. 5

Patata al horno de leña, cebolla dulce, remolacha, huevo de corral, maiz dulce, zanahoria, mayonesa, anchoa del Cantábrico y discos de arroz a la brasa. 14,0

## Prólogo.

## Carnes.

€

### Longaniza aragonesa.

Crujiente de boniato laminado, pan artesanal italiano Pintatu, escamas de sal de manantial, AOVE de trufa blanca y furikake.

14,0

### Costillas de ternasco de Aragón.

I.G.P. Aragón. Con paralelepípedos de patata especiada y cebolla tierna asada.

24,0

### Manita de cerdo crujiente.

Picada de ajo y perejil, patata asada Hasselback especiada y judía verde en tempura Kimchi.

18,0

### Lingote de cochinillo.

Crema de manzana, col romanescu, gelè de jengibre, confitura de higo negro y Popeth.

24,0

## Pescados.

### Atún de aleta amarilla.

(300 g) Calabaza caramelizada, micro Kale, katsuobushi, copos de sal negra de Islandia, encurtido de pepinillo y mayonesa japonesa.

22,0

### Lomo de Salmón.

(250 g) Tomate de oro en su jugo, cebolla borettana, mantequilla de naranja amarga, espagueti de mar (Codium tomentosum) y paté de centollo.

24,0

## Asados.

### Carrillada de cerdo.

Al Oporto, con emulsión templada de melocotón de Calanda.

24,0

### Pierna de Ternasco de Aragón deshuesado.

I.G.P. Aragón. Crema de castañas marron Glacé y reducción de dátil.

29,0

### Jarrete de cordero en su jugo.

A baja temperatura con dados de boniato asado y cremoso de boletus.

28,0

### Cilindro de verduras al horno.

Berenjena, tomate, puerro, cebolla, ajo tierno, pan artesanal pintatu, AOVE de trufa blanca, aceite virgen de sésamo tostado ecológico, furikake y escamas de sal de manantial.

22,0

### Servicio de pan al horno de larga fermentación.

2,0

AOVE (Variedad Empeltre ecológico)

2,0

## Principales.

NATURAL  
**HALEN  
MÔN**  
ANGLESEY SEA SALT



### Cristales de sal marina pura.

Natural 100% Recogida en las frías aguas atlánticas que rodean la isla de Anglesey con certificado "Soil Association Certified Products" que acredita la pureza y calidad de este producto. Gales, Reino Unido.



### Copos de sal del noroeste de Islandia.

Copos de sal oceánica 100% ecológica. Suaves y crujientes recolectadas a mano, que mantienen el contenido mineral natural del agua oceánica filtrada. El método se probó por primera vez en Reykhólar (año 1753) usando energía geotérmica y artesanía tradicional. Isla de Karlsey, fiordo de Breiðafjörður, entre el Círculo Polar Ártico y el Océano Ártico. Noroeste de Islandia.



**Euskal  
Gatza**  
Sal de Manantial  
de Euskadi



### Escamas de sal de manantial.

Proveniente del valle salado de Añana, datado arqueológicamente hace más de 7500 años, lo que la convierte en la salina en activo más antigua del mundo. El valle salado y sus alrededores, se ubican sobre un fenómeno geológico denominado diapiro, que hace surgir del interior de la tierra la sal de un antiguo mar desaparecido hace millones de años. Añanako Gatz Harana Fundazioa, Gesaltza Añana, Álava, Euskadi, España.

**Diezdedos**

10° 55' 39" N / 0° 14' 36" E



### Aceite de Oliva Virgen Extra Premium.

Variedad Empeltre y Coupagé (Arbequina, Empeltre, Arróniz, Corbella y Frantoio). Método artesanal, de agricultura ecológica otorgando todas sus propiedades nutritivas y organolépticas. Pago Diezdedos (46 ha), está situado a 500 m s. n. m. en el Vall de Ballestera, Cretas, Matarraña, D.O.P. Bajo Aragón, España.

NATURAL  
**HALEN  
MÔN**  
ANGLESEY SEA SALT



**POPETH**

### Popeth.

Una deliciosa mezcla ligeramente picante de sésamo, semillas de amapola, ajo, cebolla, chiles rojos y sal marina pura, D.O.P. Halen Môn. Gales, Reino Unido.

**HUILERIE  
BEAUJOLAISE**



### Aceite virgen de sésamo tostado.

Procesado en un molino tradicional de nueces y semillas oleaginosas. Biológico. Beaujeu, Francia.



### Aceto balsámico de Módena.

Mosto de uva cocido, vinagre balsámico de Módena I.G.P. Módena, Italia.



### Espicias provenzales.

Tomillo, romero, orégano y albahaca.



### Espicias japonesas.

Furikake 振りかけ (mezcla molida de algas nori, katsuobushi (atún listado o bonito de altura) sésamo, verduras deshidratadas y glutamato monosódico) y Shichi-mi tōgarashi 七味唐辛子 (chile intenso de siete sabores). Japón.



### Canela de Sri Lanka.

Obtenida de la molienda de la corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica, procedente del Cinnamomum verum. Sri Lanka.

# Sales, AOVE, aceto y especias.