

Diálogo entre fuego, ascuas y tiempo.

«En Lo Coscoll entendemos la cocina como un acto de arqueología gastronómica y respeto al entorno. No solo cocinamos con fuego y ascuas, también con el paisaje. Nuestra propuesta se somete exclusivamente a la disciplina de la leña de olivo y almendro del Matarraña, cuyas maderas aportan un perfume noble, sutil y ancestral a cada ingrediente.

Buscamos la pureza desnudando el producto en nuestro horno JOSPER®, combinándolo con sales seleccionadas y matices que despiertan la memoria del paladar. Un retorno al origen donde humo, colágeno, crujiente, fuego y ascuas son hilos conductores de la experiencia. Cocina directa, sabrosa, ahumada y con marcados contrastes umami agridulces».

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'aqov (vado de Jacob) río Jordán, altos del Golán.

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

	€
Bravas asadas. Escamas de sal de manantial de Euskadi, salsa artesana de nueve ingredientes y Popeth.	12,0
Torrezno. I.G.P. Soria. Acompañado de pan al horno con AOVE de trufa blanca, sal ártica negra de Islandia y furikake.	13,0
Morella. Empanadillas de espinacas con queso, cordero trufado, alcachofas con jamón, setas con foie. (4 uds.)	12,0
Huevos de corral con jamón. Base de patata al horno, escamas de sal de manantial de Euskadi, huevos de corral, furikake, jamón D.O. Teruel y sal ártica negra de Islandia.	14,0
Cazuela de quesos. Selección de quesos fundidos de Aragón flambeados y especias provenzales. <i>Maridaje sugerido: Palo cortado Península, 12 años. (No incluido en el precio).</i>	20,0
Setas al horno. AOVE con picada de ajo y perejil, Popeth y cristales de sal marina pura de Gales.	12,0
Selección de quesos artesanos de ovejas aragonesas. Flor de Teruel ¹ , Ahumado ² y Semicurado con trufa negra (<i>Tuber Melanosporum Vitt</i>) ³ uvas, nueces y galletas de sésamo con AOVE. <i>World Cheese Awards: ¹Plata 2025-2026 ²Plata 2022-2023 ³Bronce 2023-2024</i>	22,0
Volcán Cynara. Corazones de alcachofa con fondo micro laminado de foie mi-cuit de pato, sal ártica negra de Islandia y crujiente de jamón, D.O. Teruel.	15,0
Ensalada No. 14 Selección de brotes tiernos, fondo micro laminado de foie mi-cuit de pato, quesos de Aragón rallados, aceto balsámico I.G.P. Módena, semillas de sésamo tostado y sésamo negro, furikake, ajo puerro, AOVE, aceite virgen ecológico de sésamo tostado francés, AOVE de trufa blanca y micro Kale.	16,0
Ensaladilla No. 10 Patata al horno de leña, cebolla dulce, remolacha, huevo de corral, maiz dulce, boniato, mayonesa, anchoa del Cantábrico, discos de arroz a la brasa y galletas de parmesano.	14,0

Prólogo.

	€
Hoguera en el Pirineo Aragonés. Longaniza de Graus (1860) Crujiente de boniato laminado, pan artesanal italiano Pintatu, escamas de sal de manantial de Euskadi, AOVE de trufa negra y furikake.	15,0
Chuletas de palo de ternasco de Aragón. I.G.P. Aragón, con paralelepípedos de patata especiada y puerro asado con Shichi-mi tōgarashi.	24,0
Manita de cerdo crujiente. Picada de ajo y perejil, patata asada Hasselback especiada.	20,0
Paralelepípedo de cochinillo. Crema de manzana, brócoli, gelè de jengibre, confitura de higo negro y Popeth.	24,0
Thunnus albacares. Atún de aleta amarilla (250 g) calabaza caramelizada, micro Kale, katsuobushi, sal ártica negra de Islandia, encurtido de pepinillo y mayonesa japonesa.	24,0
Salmo salar sebago. Lomo de Salmón noruego (250 g) tomate de oro en su jugo, cebolla borettana, mantequilla de naranja amarga, espagueti de mar y paté de centollo.	24,0
Carrillada de cerdo. Al Oporto, con emulsión templada de melocotón de Calanda. <i>Maridaje sugerido: Oporto Tawny, 10 años. (No incluido en el precio).</i>	25,0
Pierna de Ternasco de Aragón deshuesado. I.G.P. Aragón. Crema de castañas confitadas y reducción de dátil.	30,0
Jarrete de cordero en su jugo. A baja temperatura con dados de boniato asado y cremoso de boletus.	28,0
Cilindro de verduras. Berenjena, tomate, puerro, cebolla, ajo tierno, pan artesanal pintatu, AOVE de trufa blanca, aceite virgen de sésamo tostado ecológico francés, furikake y escamas de sal de manantial de Euskadi.	23,0
Servicio de pan al horno.	2,0
AOVE Premium ecológico (Variedad Empeltre).	2,0

Nota bene:

nos reservamos la opción de modificar cualquier plato en base a la disponibilidad del producto.

Principales.



AÑANAKO GATZ HARANA FUNDAZIOA

Escamas de sal de manantial, Euskadi.

Valle salado de Añana, datado arqueológicamente hace más de 7500 años. 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.



Sal ártica negra, noroeste de Islandia.

Copos de sal ártica negra 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.



BLACKTHORN

Sal marina, suroeste de Escocia.

Diferente, sostenible y 100 % natural, producida delicadamente mediante una técnica de hace unos 1500 años. El 90 % del proceso es impulsado por el Sol y el viento, que discurre a través de una torre de ramas de endrina (contiene taninos) de hecho, es la única torre del mundo en funcionamiento, productora de sal con ramas de endrina. Ayrshire, suroeste de Escocia.

Diezdedos

10° 55' 39" N / 0° 14' 36" E

AOVE Premium.

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



POPETH



NATURAL
HALEN MÔN
ANGLESEY SEA SALT

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 de la Provenza.

Tomillo, romero, orégano y albahaca.



Espicias de Japón.

Furikake [alga nori, katsuobushi (atún listado o bonito de altura deshidratado, ahumado y micro laminado) sésamo, verduras deshidratadas más glutamato monosódico]. Shichi-mi tōgarashi (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.

Arqueología de ingredientes.