



CARTA

COMIDAS Y CENAS

TAPAS

CROQ. DE RABO DE TORO 2€
(1,2,7,12)

CROQ. DE COCIDO 2€
(1,2,7,12)

CROQ. DE BOLETUS 2€
(1,2,7,12)

CRUJIENTES DE QUESO 13€
Taquitos de queso fresco de Albarracín crujientes con mermelada de frambuesa (1,3,7)

MORRO FRITO 6,5€
Morro de cerdo de la Sierra frito con salsa mery

BRAVÍSIMAS DE LA MUELA 7,5€
(7)

TABLA EMBUTIDO DE CAZA 15€
Chorizo de jabalí, fuet de ciervo a la pimienta y finas hierbas, salchichón de ciervo trufado (1)

TABLA QUESOS ALBARRACÍN 15€
Curado al romero, madurado al vino tinto, añejo, semicurado pasteurizado (1,7)

TABLA JAMÓN DE TERUEL 15€
Jamón de D.O. Teruel con tostadas de pan, con tomate, aceite (1)

BURGERS

BURGER SMASH SPECIAL BRO 14€
Ternera de Bronchales, pan brioche, queso cheddar, mermelada de bacon (1,3,6,7,11,12)

BURGER DEER 13€
Carne de ciervo especiada, cebolla morada, mayonesa trufada y queso fundido (1,3,7,12)

TOSTAS

SOBRASADA CABREADA 9€
Tostada con sobrasada untada, queso de cabra gratinado y miel (1,7,12)

TOSTA LA SUEGRA 9,5€
Tostada con tomate rallado con ajitos, sardina ahumada y pimiento rojo asado a leña (1,7,12)

ENTRANTES

HUMMUS DE SAN JUAN 11€
Hummus casero con mejillones escabechados y picos de pan (11,13)

ENSALADA DE LA MUELA 16€
Tomate Rosa o de Barbastro, ventresca de atún, aceitunas negras de Aragón (4,12)

PINCHOS DE CAZA 13€
Pinchos de ciervo adobado 3ud. con patatas (6)

FUNDIDO DE CUEVA 15€
Queso de cueva de Albarracín fundido en su corteza al horno con pan semitostado para untar (1,7)
Consultar disponibilidad.

NIÑOS

PASTA 7€
Macarrones boloñesa (1)

FINGERS DE POLLO 9€
Pollo rebozado frito con salsa (1,3)

MINI SECRETOS 10€
Secreto trinchadito y patatas fritas

TABLA ALÉRGENOS

1.Cereales con glúten 2.Crustáceos 3.Huevo 4.Pescado 5.Cacahuete 6.Soja 7.Lácteos
8.Frutos de cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Granos de sésamo 12. Dióxido, azufre y sulfitos.
13.Moluscos 14.Altramuces



CARTA

COMIDAS Y CENAS

CARNES

CHULETÓN MADURADO

42€

Chuletón de ternera madurada de Bronchales. Con patatas fritas y verduras braseadas. 1kg. aprox.

ENTRECOT MADURADO

23€

Entrecot de ternera madurada de Bronchales. Con patatas fritas y verduras braseadas. 350g. aprox.

SECRETO IBÉRICO

18€

Secreto de cerdo ibérico con guarnición de patatas y verduras braseadas

PESCADOS

GRILL DE BACALAO

17€

Bacalao al horno con alioli gratinado, tomate y espuma de patata (3,4,7)

PULPO MONTAÑES

18€

Pata de pulpo con base de espuma de patata trufada y aceite de pimientón (2,13)

POSTRES

ARTESANAL DE FRUTAS

6€

Helado artesanal. Consultar variedad a los camareros (1,7)

DULCE ARTESANO

6€

Helado artesanal. Consultar variedad a los camareros (1,7)

TARTA DE QUESO

6€

Tarta de queso al horno con crema de galleta Lotus y mermelada. (1,3,7)

YELLOWSTONE

4,5€

Ron quemado con azúcar, café, nata montada, limón rallado, canela. (7)

TABLITA DE FRUTAS

5€

Variado de frutas. Consultar disponibilidad a los camareros

SUPLEMENTOS

PAN

1,5€

Servicio de terraza

4€

TABLA ALÉRGENOS

1.Cereales con gluten 2.Crustáceos 3.Huevo 4.Pescado 5.Cacahuete 6.Soja 7.Lácteos
8.Frutos de cáscara 9.Apio 10.Mustaza 11.Granos de sésamo 12. Dióxido, azufre y sulfitos.
13.Moluscos 14.Altramuces