



MUCHAS GRACIAS POR SU VISITA
THANK YOU FOR YOUR VISIT



MENÚ CARTA

RESTAURANTE FERIA ZARAGOZA

ENTRANTES MAIN COURSES

ENSALADA DE BACALAO CON PIMIENTO ASADO,
MOZARELLA Y ALBAHACA  

COD SALAD WITH ROASTED RED PEPPER, MOZZARELLA AND BASIL

GARBANZOS A LA MARINERA CON SEPIA Y ALMEJAS

CHICKPEAS IN SAILOR SAUCE WITH CUTTLEFISH AND CLAMS

MIGAS A LA ARAGONESA CON GELÉE DE MOSCATEL  

ARAGONESE MIGAS WITH MUSCAT JELLY

BORRAJA CON PATATA TRUFADA Y TORREZNO FRITO

BORAGE WITH TRUFFLED POTATOES AND CRISPY PORK BELLY

JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE (SUPL. 6€) 

IBERIAN HAM WITH TOMATO BREAD

COCA DE FOIE CON CEBOLLA DE FUENTES Y SALSA DE
PEDRO XIMÉNEZ (SUPL. 6€)   

FOIE BLOCK WITH CORN NUTS, QUINCE PURÉE, AND A MIX OF BABY LETTUCE

CARPACCIO DE TERNERA CON PARMESANO Y ACEITE

DE TARTUFO CON KIKOS (SUPL. 3€) 

BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL WITH KIKOS

SEGUNDOS SECOND COURSES

PALETILLA DE TERNASCO ASADA CON PATATAS PANADERA

ROAST LAMB SHOULDER WITH PAN-FRIED POTATOES

MERLUZA AL GRATÉN DE PIQUILLOS CON PISTO ARAGONÉS 

HAKE AU GRATIN WITH PIQUILLO PEPPERS AND ARAGONESE PISTO

ENTRECOTTE A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN

GRILLED ENTRECÔTE WITH GARNISH

CARRILLERA GLASEADA AL VINO TINTO CON

CEBOLLITAS GLASEADAS 

BRAISED BEEF CHEEKS IN RED WINE WITH GLAZED ONIONS

CHULETÓN DE VACA MADURADA A LA BRASA CON PATATAS
Y PADRONES (2 PAX) (SUPL 10€/PAX) 

MATURED BEEF CHOP GRILLED WITH POTATOES AND PADRÓN PEPPERS

CONFIT DE PATO CON SALSA DE PACHARÁN (SUPL. 4€) 

DUCK CONFIT WITH PACHARAN SAUCE

RODABALLO A LA BRASA CON ORIO DE AJETES Y CHERRYS
(SUPL. 7€)  

GRILLED TURBOT WITH GARLIC OIL AND CHERRY TOMATOES

POSTRES DESSERTS

TARTA DE LECHE MERENGADA   

MERINGUED MILK CAKE

PIÑA COLADA 

PIÑA COLADA

HELADO DE CHOCOLATE 

CHOCOLATE ICE CREAM

SORBETE DE LIMÓN AL ROMERO 

LEMON AND ROSEMARY SORBET

MELOCOTÓN CON VINO 

PEACH IN WINE

TRENZA Y PASTEL RUSO (SUPL. 2€)    

TRENZA AND RUSSIAN CAKE

TARTA DE MANZANA Y HELADO DE VAINILLA    

APPLE PIE AND VAINILLA ICE CREAM

PAN, AGUA Y VINO INCLUIDO

BREAD, WATER AND WINE INCLUDED

Precio (por persona): **42€** IVA incluido

Precio (por persona)

Solicite nuestra carta de vinos
Request our wine list


Gluten
Gluten


Lácteos
Laitier


Huevo
Egg


Frutos Secos
Nuts


Soja
Soy


Moluscos
Mollusks


Crustaceos
Crustaceans


Pescado
Fish


Sulfitos
Sulphites

*Le rogamos informe de cualquier alergia. *Precios con IVA incluido.
*We kindly ask you to report any allergies. *Prices with VAT included.