

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE

CASTELLANO

Cocina aragonesa divertida e informal,
donde podrá conocer nuestros **productos y
recetas tradicionales aragoneses.**

Una experiencia culinaria donde el simple
acto de comer se eleva en gozo para los
sentidos.

ENTRANTES



ENSALADA CESAR DE LA CASA

Lechuga romana, albahaca fresca, pollo de corral asado con tomillo y limón, pan de masa madre crujiente, nuestra salsa cesar y queso parmesano.

16,00 €

POKE DE TATAKI DE TRUCHA IMPERIAL DEL GRADO (HUESCA):

Bowl refrescante de tataki de trucha Imperial del Grado (Huesca), salsa teriyaki, edamame, sunomono, alga Nori y arroz basmati.

18,00 €

TEXTURAS DE TOMATE, STRACCIATELLA Y ALBAHACA.

Salmorejo de tomate, stracciatella, tomates cherry confitados, pesto de albahaca, cecina ahumada, tartar de tomate rosa y rúcula.

17,50 €

TABLA DE QUESOS DEL PIRINEO

Acompañados de panes selectos y mermeladas de nuestra tierra.

22,00 €

NUESTRA ENSALADILLA DE FONDA.

Ensaladilla muy cremosa con ventresca de atún, encurtidos, piparras y mahonesa aireada.

14,00 €

MIGAS ARAGONESAS CON HUEVO FRITO Y SUS ACOMPAÑAMIENTOS

Plato tradicional aragonés elaborado a partir de miga de pan de masa madre, sofrito de carnes al estilo tradicional y acompañado de huevo frito ecológico de Los Monegros con toppings de tomate, cebolla y uva.

17,00 €

ROLL DE STEAK TARTAR, YEMA AHUMADA Y PICKELS

Ensaimada hojaldrada rellena de nuestro steak tartar de vaca madurada de Betanzos con notas ahumadas y picantes, ideal para compartir entre dos personas.

26,00 €

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMON IBERICO Y LECHE FRESCA

6 unidades, elaboradas con jamón ibérico y boleadas a mano a diario.

14,00 €

CAVIAR PER SÉ PYRINEA (HUESCA) CON CREME FRAICHE Y BLINIS

Esturiones criados con esmero y delicadeza en nuestros viveros ubicados en El Grado y Yesa, Huesca, en las faldas de Los Pirineos. De esta manera se aseguran que reciben el agua más pura y fresca del deshielo.

Caviar Per Sé Baerii Gold
105€ Lata de 30gr
Caviar Per Sé Naccarii Black
150€ Lata de 30 gr

LA TARTIFLETTE "FAIRE A LA MAISON"

Este "Pastel de patatas y queso a la francesa" se elabora con panceta ecológica del Pirineo, queso Reblochon y cebolla caramelizada de Fuentes en nuestra versión franco-Aragonesa.

24,00 €

SOPA DEL DIA/CREMA DE VERDURAS

Pregunte a nuestro personal de Sala de las opciones que disponemos durante la semana.

17,00 €

**CANELON XL DE RAGOUT DE TRES
CARNES ECOLÓGICAS**

Nuestro famoso canelón relleno de ragout de tres carnes ecológicas guisado a fuego lento, glaseado con bechamel de boletus, salsa perigord, tierra de avellanas y trufa de temporada.

22,00 €

**HUEVOS FRITOS ECOLOGICOS, ESPUMA
DE CHILINDRÓN Y LONGANIZA DE
ARAGON A LA BRASA**

Dos huevos ecológicos de Los Monegros fritos en AOVE acompañados de patatas, espuma de chilindrón y longaniza a la brasa.

20,00 €

**PIZZA ARTESANAL EN HORNO DE LEÑA
de la Panadería Sayon de Jaca**

"Los Arañones": Cebolla de Fuentes confitada, sofrito de migas del Pastor, mozzarella y rúcula.

19,50 €

Vegetal Trufada: Fritada aragonesa (Cebolla, calabacin, pimiento rojo y verde) queso Viello de la queseria O`xortical (Canfranc) y aceite de trufa negra.

22,00 €

Expediente clasificado El Internacional



La Estación Internacional de Canfranc ha sido punto estratégico, por su ubicación, ha jugado un papel protagonista en momentos decisivos de la historia. Su majestuosa presencia escondió durante años muchos secretos.

En nuestras cocinas, también hay expedientes clasificados, las recetas y productos tradicionales son **los secretos del chef**, compartidos con un equipo joven y lleno de ilusión, para crear una cocina original y divertida.

Steakhouse Gourmet: Del Pirineo Aragonés a los sabores del mundo

Celebramos nuestro carácter internacional, los sabores más auténticos de la región y del mundo. Un tributo a los cortes de carne más nobles y a los pescados más frescos, también una opción vegetariana, una oda al sabor y la creatividad.

Cada plato se realza con una cuidada selección de guarniciones, ofreciendo una experiencia culinaria única en un entorno incomparable.

STEAKHOUSE GOURMET

PESCADOS

LE TURBOT

Suprema de rodaballo fresco (190 gr) al estilo vasco en nuestra parrilla acompañada de cogollos de lechuga y cebolla dulce y Aligot de patata y queso del Pirineo.

32,00 €

VEGGIE MOMENT

Tofu a la brasa acompañado de poke vegetal de arroz basmati, edamame, alga nori y fingers de soja texturizada.

25,00 €

FISH&CHIPS 1928

Nuestra versión de este clásico con pescado de temporada, patatas fritas en aceite de oliva y salsa tártara casera.

26,00 €

CARNES

EL ANGUS

Entrecot de 300 gr vaca Angus madurada 30 días asada en nuestra brasa de carbón y acompañada de patatas fritas en aceite de Oliva virgen extra y mazorca de maíz con mantequilla.

34,00 €

SOLOMILLO ROSSINI

Solomillo de vaca de Betanzos madurado 30 días a la parrilla acompañado de puré de manzana caramelizada foie de pato a la sartén y salsa perigord de trufa de temporada.

35,00 €

LA MILANESA ARAGONESA

Recuerdo de nuestras abuelas de Canfranc.
Costillas de Ternasco de Aragón (Cordero IGP del Pirineo) empanadas y fritas en aceite de oliva. Acompaña de patata asada y tomates al horno con queso y orégano.

29,00 €

EL TERNASCO ARAGONÉS

Medía paletilla de Ternasco asada al estilo tradicional aragonés (vino blanco, ajo y perejil) acompañada de patatas a lo pobre, ajoaceite aragonés y lechuga con cebolleta tierna (Tiempo de espera 20 min)

36,00 €

NUESTRA BURGUER XL DE TERNERA DEL PIRINEO

200 gramos de carne de Ternera del Pirineo, raza "parda de montaña" nacida y criada en el Valle de Aísa que disfruta de más de seis meses en nuestros montes, en plena libertad. Se acompaña de patatas fritas en aceite de Oliva Virgen extra y pan brioche de mantequilla, tomate rosa, lechuga viva y queso cheddar con nuestra salsa especial de la casa.

20,00 €

CARRILLERAS AL VINO TINTO DEL SOMONTANO

Carrillera de ternera guisada en vino tinto del somontano durante 8 horas acompañada de puré de patata trufado y gnocis con mantequilla.

27,00 €

GUARNICIONES EXTRA PARA ACOMPAÑAR:

Patatas fritas en aceite de oliva virgen extra	7€
Ensalada verde	6€
Patatas fritas, parmesano y Trufa negra	8€
Espinacas a la crema	6€
Pimientos de Padrón	7€
Champiñones salteados	6€

UN DULCE RECUERDO

Ya que todos nuestros postres están elaborados al momento, algunos de ellos requieren un mayor tiempo de elaboración. Por eso, necesitaríamos que, por favor, a la medida de lo posible, los pudieran elegir al principio de la comida.

Muchas gracias y esperamos que os gusten...

EL FLAN DE LA ABUELA ANGELINES

Elaborado con Yemas de huevo ecológico de gallinas en libertad de Los Monegros (Huesca) y un ingrediente secreto que serás incapaz de adivinar. Lo acompañamos de una crema montada de haba tonka.

10,00 €

Nuestra versión de una cheesecake

Con los quesos de nuestras montañas elaboramos nuestra versión de una tarta de queso que no te dejara indiferente. Se acompaña de frutos rojos naturales y helado de frutos del bosque.

10,00 €

Torrija tostada de brioche de mantequilla noisette y azúcar moscovado

Brioche de mantequilla francesa de la panadería Sayón de Jaca impregnado en una infusión de vainilla Tahití y azúcar moscovado. La servimos con una sopa fría de chocolate-caramelo.

10,00 €

Citric 2024

Nuestros pastry chefs van diseñando cada estación del año un postre único y ligero. Dulce y refrescante con fruta de temporada y que sirve como broche final de una cena especial en nuestro restaurante Internacional.

9,00 €

Espuma de Yogurth de oveja de Fonz

Espuma de yogurt artesano de oveja Val de Cinca (Fonz/Huesca) acompañado de fruta de temporada y helado de maracuyá.

9,00 €

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE

ENGLISH

Fun and informal Aragonese cuisine,
where you can learn about our products and
traditional Aragonese recipes.

A culinary experience where the simple
act of eating rises in joy for the
senses.

STARTERS

(Alone or to share...
You choose)

HOUSE CAESAR SALAD

Romaine lettuce, fresh basil, free-range chicken with thyme and lemon, crispy sourdough bread, our Caesar sauce and Parmesan cheese.

16,00 €

TOMATO, STRACCIATELLA AND BASIL TEXTURES

Tomato salmorejo, stracciatella, cherry tomato confit, basil pesto, smoked meat, pink tomato tartare and rocket.

17,50 €

OUR HOUSE SPECIAL POTATO SALAD

Creamy potato salad with tuna belly, pickled vegetables, piparra peppers and aerated mayonnaise.

14,00 €

STEAK TARTARE ROLL WITH SMOKED YOLK AND PICKLES

Puff pastry ensaimada filled with our smoked and spicy steak tartare made with aged Betanzos beef. Perfect for two.

26,00 €

PYRINEA CAVIAR PER SÉ (HUESCA) WITH CRÈME FRAÎCHE AND BLINIS

Sturgeon carefully raised at our farms in El Grado and Yesa (Huesca), located on the slopes of the Pyrenees. This ensures they receive the purest, freshest water from the melting snow and ice.

Per Sé Baerii Gold Caviar:
30gr can 105€

Per Sé Naccarii Black Caviar:
30gr can 150€

GRADO IMPERIAL TROUT (HUESCA)

TATAKI POKE BOWL

Refreshing Grado imperial trout (Huesca) tataki bowl with teriyaki sauce, edamame, sunomono, nori seaweed and basmati rice.

18,00 €

ASSORTMENT OF CHEESES FROM PYRENEES

Accompanied by selected breads and regional homemade jams.

22,00 €

ARAGONESE MIGAS BREADCRUMBS WITH FRIED EGG AND SIDES

Traditional Aragonese dish made with sourdough breadcrumbs and traditional sautéed meat, served with an organic Los Monegros fried egg and topped with tomato, onion and grapes.

17,00 €

IBERIAN HAM AND FRESH MILK CROQUETTES

6 pieces, hand-made daily with jamón ibérico.

14,00 €

TARTIFLETTE 'FAITE MAISON'

Our French-Aragonese reinterpretation of this French-style cheese and potato shepherd's pie is made with organic Pyrenean bacon, Reblochon cheese and Fuentes caramelised onion.

24,00 €

**SOUP OF THE DAY / CREAMY
VEGETABLE SOUP**

Ask the wait staff about our options
available during the week.

17,00 €

**XL VEAL RAGOUT CANNELLONE WITH
MUSHROOM BECHAMEL, HAZELNUT AND
PERIGORD SAUCE**

We don't know what we prefer! The stuff, the bechamel or that Perigord sauce.

22,00 €

**FRIED ORGANIC EGGS, CHILINDRÓN
FOAM AND CHAR-GRILLED ARAGONESE
LONGANIZA SAUSAGE**

Two Los Monegros organic eggs fried in extra virgin olive oil, served with potatoes, Chilindrón foam and char-grilled longaniza sausage.

20,00 €

**ARTISANAL WOOD-FIRED PIZZA from
Panadería Sayon in Jaca**

'Los Arañones': Fuentes onion confit,
migas del pastor fried breadcrumbs,
mozzarella and rocket.

19,50 €

Vegetables with truffle oil: Aragonese sauté (onion, courgette, bell pepper and green pepper), Viello cheese from Oxortical cheese shop (Canfranc) and black truffle oil.

22,00 €

Classified File El Internacional



The Canfranc International Station has been a strategic point, due to its location, it has played a leading role in decisive moments in History. Its majestic presence hid many secrets for years.

In our kitchens, there are also classified files, traditional recipes and products are the **chef's secrets**, shared with a young and enthusiastic team, to create an original and fun cuisine.

Steakhouse Gourmet: : From the Aragonese Pyrenees to the flavours of the world.

At Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel in the heart of the Pyrenees, we celebrate the most authentic flavours from the region and the world. The Steakhouse Gourmet selection pays tribute to the finest cuts, such as Ternasco de Aragón young lamb, and the freshest fish, like our exquisite turbot. Lighter alternatives include a vegetarian recipe bursting with flavour and creativity.

Every dish features carefully selected garnish to offer a unique culinary experience in an incomparable setting.

STEAKHOUSE GOURMET

FISHES

LE TURBOT

Grilled Basque-style fresh turbot supreme (190 g) served with lettuce, sweet onion, pommes aligot and Pyrenean cheese.

32,00 €

VEGGIE MOMENT

Char-grilled tofu served with basmati rice vegetable poke bowl, edamame, nori seaweed and textured soy fingers.

25,00 €

FISH&CHIPS 1928

Our version of this classic featuring in-season fish, chips fried in olive oil and home-made tartar sauce.

26,00 €

MEATS

ANGUS

Char-grilled Angus sirloin steak (300 g, aged 30 days) served with chips fried in extra virgin olive oil and corn on the cob with butter.

34,00 €

FILET MIGNON ROSSINI

Char-grilled Betanzos filet mignon (aged 30 days) served with caramelised apple purée, seared duck foie gras and in-season truffle Perigord sauce.

35,00 €

ARAGONESE BREADED VEAL CUTLET

A keepsake from our Canfranc grandmothers: Ternasco de Aragón (Pyrenean PGI lamb) young lamb chops, breaded and fried in olive oil. Served with baked potato and roasted tomatoes with cheese and oregano.

29,00 €

ARAGONESE YOUNG LAMB

Aragonese-style roasted young lamb half shoulder blade (white wine, garlic and parsley) served with slow-fried potatoes, Aragonese garlic and olive oil emulsion, and lettuce with scallions (cooking time: 20 minutes)

36,00 €

XL PYRENEAN HAMBURGER

200 g of Pyrenean Parda de Montaña beef, born and raised in the Aísa Valley, where it roams free for over six months. Served with chips fried in extra virgin olive oil and butter brioche bread, pink tomato, hydroponic lettuce, cheddar cheese and our special house sauce.

20,00 €

BEEF CHEEKS WITH SOMONTANO RED WINE SAUCE

stew, slow-cooked in Somontano red wine for 8 hours and served with truffled potato mash and gnocchi with butter.

27,00 €

EXTRA SIDES TO SHARE:

Chips fried in extra virgin olive oil	7€
Green salad	6€
Chips, Parmesan and black truffle	8€
Creamed spinach	6€
Padrón peppers	7€
Sautéed mushrooms	6€

A SWEET MEMORY

Since all our desserts are made fresh, some of them require a longer preparation time. Therefore, we would need you to please, as far as possible, choose them at the beginning of the meal.

Thank you very much and we hope you like them...

Grandma Angelines' flan

Made with Los Monegros free-range organic yolks and a secret ingredient that you will never guess. Served with tonka bean whipped cream.

10,00 €

New Version of New York Cheesecake

We use cheese from our mountains to create our cheesecake that will leave a lasting impression. Served with fresh berries and wild berry ice cream.

10,00 €

Torrija, noisette butter and muscovado sugar brioche French toast

French butter brioche from Panadería Sayon in Jaca, soaked in a Tahiti vanilla and muscovado sugar infusion. Served with a chilled chocolate-caramel soup.

10,00 €

Citric 2024

Our light and refreshing dessert with acidic notes.

9,00 €

Fonz sheep' yogurt foam

ValdeCinca (Fonz) artisanal sheep yoghurt foam served with in-season fruit and passion fruit ice cream.

9,00 €

EL INTERNACIONAL

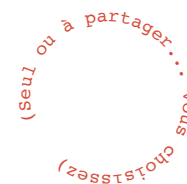
RESTAURANTE

FRANÇAIS

Cuisine aragonaise amusante et informelle,
où vous pourrez découvrir nos produits et
recettes traditionnels aragonais.

Une expérience culinaire où le simple fait
de manger est élevé en joie pour les sens.

ENTRÉES



SALADE CÉSAR MAISON

Laitue romaine, basilic frais, poulet fermier rôti au thym et citron, pain croustillant au levain, notre sauce César et parmesan.

16,00 €

POKÉ DE TATAKI DE TRUITE DE IMPÉRIALE DU GRADO (HUESCA)

Bowl rafraîchissant de tataki de truite impériale du Grado (Huesca), sauce teriyaki, edamame, sunomono, algues nori et riz basmati.

18,00 €

TOMATE EN TEXTURES, STRACCIATELLA ET BASILIC

Tomate en salmorejo (gazpacho épais), stracciatella, tomates cerises confites, pesto de basilic, charcuterie fumée, tartare de tomates roses et roquette.

17,50 €

ASSIETE DE FROMAGES DES PYRÉNÉES

Accompagnée de pains toastés sélectionnés et d'un assortiment de confiture artisanale de notre terroir.

22,00 €

NOTRE SALADE BISTROT

Salade onctueuse avec ventrèche de thon, cornichons, piments d'Ibarra et mayonnaise mousseline.

14,00 €

MIETTES ARAGONAISES AVEC ŒUF AU PLAT ET SON ACCOMPAGNEMENT

Plat traditionnel d'Aragon à base de mie de pain au levain, de viandes sautées à la manière traditionnelle et accompagné d'œufs au plat bio de Los Monegros avec une garniture à base de tomates, d'oignons et de raisins.

17,00 €

ROLL DE STEAK TARTARE, JAUNE D'ŒUF FUMÉ ET CORNICHONS

Ensaïmada (pâtisserie) feuilletée fourrée de notre tartare de steak de bœuf maturé Betanzos aux notes fumées et épicées, idéale à partager pour deux personnes.

26,00 €

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE AU LAIT FRAI

6 unités, à base de jambon ibérique et roulées à la main chaque jour.

14,00 €

CAVIAR PER SÉ PYRINEA (HUESCA) AVEC CRÈME FRAICHE ET BLINIS

Esturgeons élevés avec soin et délicatesse dans nos bassins situés à El Grado et Yesa, Huesca, au pied des Pyrénées. Ils reçoivent ainsi l'eau la plus pure et la plus fraîche issue de la fonte des glaces.

Caviar Per Sé Baerii Gold
30gr – 105€

Caviar Per Sé Naccarii Black
30gr – 150€

LA TARTIFLETTE « FAITE MAISON »

Cette « tarte aux pommes de terre et au fromage à la française » est composée de lardons bio des Pyrénées, de reblochon et d'oignons caramélisés de Fuentes dans notre version franco-aragonaise.

24,00 €

SOUPE DU JOUR/VELOUTÉ DE LÉGUMES

Renseignez-vous auprès de notre personnel en salle pour connaître les choix proposés en semaine.

17,00 €

CANNELLONI XL D'UN RAGOUT DE BOEUF DES PYRÉNÉES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS, NOISETTES ET SAUCE PÉRIGOURDINE

Nous ne savons pas à quoi nous en tenir!
A la farce ou aux différentes sauces.

22,00 €

ŒUFS BIO AU PLAT, MOUSSE DE CHILINDRÓN (poivrons) ET SAUCISSE D'ARAGON GRILLÉE

Deux œufs bio de Los Monegros frits dans de l'AOVE accompagnés de pommes de terre, mousse de chilindrón et saucisses grillées.

20,00 €

PIZZA ARTISANALE AU FOUR À BOIS de la Boulangerie Sayon à Jaca

« Les Arañones » : Oignon confit, poêlée de migas del Pastor (miettes du berger), mozzarella et roquette.

19,50 €

Truffée aux légumes : Friture d'Aragon (oignon, courgette, poivron rouge et vert), fromage vieilli de la fromagerie Oxortical (Canfranc) et huile de truffe noire.

22,00 €

Fichier classifié El Internacional



La Gare Internationale de Canfranc a été un point stratégique, de par sa situation, elle a joué un rôle de premier plan dans les moments décisifs de l'Histoire. Sa présence majestueuse a caché bien des secrets pendant des années.

Dans nos cuisines, il y a aussi des dossiers classés, les recettes et produits traditionnels sont **les secrets du chef**, partagés avec une équipe jeune et enthousiaste, pour créer une cuisine originale et ludique.

Steakhouse Gourmet : Un voyage culinaire entre les Pyrénées et le monde

Chez Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel, au cœur des Pyrénées, nous célébrons les saveurs les plus authentiques de la région et du monde. Notre sélection Steakhouse Gourmet rend hommage aux meilleures pièces de viande, comme le Ternasco d'Aragon, et aux poissons les plus frais, comme notre délicieux turbot. Pour ceux qui recherchent des plats plus légers, nous proposons également un plat végétarien qui mélange saveurs et créativité.

Chaque plat est agrémenté d'une sélection rigoureuse de garnitures, offrant une expérience culinaire unique dans un cadre incomparable.

STEAKHOUSE GOURMET

POISSON

LE TURBOT

Suprême de turbot frais (190 gr) à la basque cuit au grill accompagné de cœurs de laitue et d'oignons doux et d'un aligot de pomme de terre et fromage des Pyrénées.

32,00 €

VEGGIE MOMENT

Tofu grillé accompagné d'un poké de légumes avec riz basmati, edamame, algues nori et nuggets de protéines de soja texturées.

25,00 €

FISH&CHIPS 1928

Notre version de ce classique avec du poisson de saison, pommes de terre sautées à l'huile d'olive et sauce tartare maison.

26,00 €

VIANDES

L'ANGUS

Entrecôte de 300 gr de vache Angus affinée 30 jours, grillée sur notre grill au charbon de bois et accompagnée de frites cuites à l'huile d'olive extra vierge et épis de maïs au beurre.

34,00 €

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI

Tournedos de bœuf Betanzos affiné 30 jours sur le grill accompagné d'une purée de pommes caramélisées avec foie gras de canard poêlé et sauce périgourdine aux truffes de saison.

35,00 €

LA MILANAISE D'ARAGON

Souvenir de nos grand-mères de Canfranc:
Côtelettes de ternasco d'Aragon (agneau IGP des Pyrénées) panées et frites à l'huile d'olive. Accompagnée de pommes de terre et tomates au four avec fromage et origan.

29,00 €

LE TERNASCO (agneau de lait) D'ARAGON

Une demi-épaule de Ternasco rôtie à la manière traditionnelle aragonaise (vin blanc, ail et persil) accompagnée de pommes de terre « du pauvre » (pommes de terre, oignons, piments), aioli d'Aragon et laitue avec oignon blanc (temps d'attente 20 min)

36,00 €

NOTRE BURGER XL AU BOEUF DES PYRÉNÉES

200 grammes de viande de bœuf des Pyrénées, de la race « parda de montagne » née et élevée dans la vallée d'Aisa qui vit plus de six mois dans nos montagnes, en toute liberté. Il est accompagné de frites cuites à l'huile d'olive extra vierge et de pain brioché au beurre, de tomate rose, laitue vivante et fromage cheddar avec notre sauce maison spéciale.

20,00 €

JOUES AU VIN ROUGE SOMONTANO

Joue de bœuf mijotée au vin rouge du Somontano pendant 8 heures accompagnée d'une purée de pommes de terre truffée et de gnocchis au beurre.

27,00 €

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRES POUR ACCOMPAGNER:

Pommes de terre sautées à l'huile d'olive extra vierge	7€
Salade verte	6€
Frites, parmesan et truffe noire	8€
Épinards à la crème	6€
Poivrons de Padron	7€
Champignons sautés	6€

DOUCEUR SUCRÉE

Puisque tous nos desserts sont préparés frais, certains d'entre eux nécessitent un temps de préparation plus long. Nous aurions donc besoin de votre part, dans la mesure du possible, en les choisissant en début de repas.

Merci beaucoup et nous espérons qu'ils vous plairont...

Fran de la Grand-Mère Angelines

À base de jaunes d'œufs bio de poules de Los Monegros élevées en liberté et un ingrédient secret que vous ne pourrez pas deviner. Accompagné d'une chantilly à la fève Tonka.

10,00 €

Notre version du cheese cake New-Yorkais

Avec les fromages de nos montagnes nous élaborons notre propre Cheesecake qui ne vous laissera pas indifférent. Il est accompagné de glaces aux fruits rouges natures et aux fruits des bois.

10,00 €

Pain perdu de brioche, beurre noisette et sucre muscovado

Brioche française au beurre de la boulangerie Sayon à Jaca imbibée d'une infusion de vanille de Tahiti et de sucre muscovado. Servi avec une soupe froide chocolat-caramel.

10,00 €

Agrumes 2024

Notre dessert rafraîchissant et léger aux notes acidulées.

9,00 €

Mousse de Yaourt de brebisde

Fonz

Mousse artisanale de yaourt de brebis Val de cinca (Fonz) accompagnée de glace aux fruits de saison et aux fruits de la passion.

9,00 €
