

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE

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

ENTRANTES

(solo o para compartir
tu eliges)

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y LECHE FRESCA

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

14,00 €

NUESTRA ENSALADILLA DE FONDA

Ensaladilla muy cremosa con ventresca de bonito del Norte, encurtidos, piparras y mahonesa de atún.

16,00 €

ENSALADA CÉSAR DE LA CASA

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

19,00 €

TOMATE ROSA DE HUESCA, BURRATA Y ALBAHACA

Tomate rosa de Huerto, Burrata italiana, pesto de albahaca, piñones y pan crujiente.

19,50 €

SOPA DEL DÍA / CREMA DE VERDURAS

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

18,00 €

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.

18,00 €

POKE DE TATAKI DE TRUCHA IMPERIAL DEL GRADO (HUESCA)

Bol refrescante de tataki de trucha Imperial de El Grado (Huesca), salsa teriyaki, edamame, sunomono, alga nori y arroz basmati.

22,00 €

ARROZ MELOSO DE TERNERA DEL PIRINEO Y TRUFA DE TEMPORADA

Arroz Niral de Alcolea de Cinca con Ternera del Pirineo y ligado con un ragoût cremoso de hongos y trufa de temporada.

24,50 €

ROLL DE STEAK TARTAR, YEMA AHUMADA Y PICKLES

Ensamada hojaldrada rellena de nuestro steak tartar de vaca madurada de Betanzos con notas ahumadas y picantes.

¡Ideal para compartir entre dos
personas!

26,00 €

TABLA DE QUESOS DEL PIRINEO

Acompañada de panes selectos y mermeladas de nuestra tierra.

24,00 €

LA TARTIFLETTE "FAITE 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 €

CAVIAR PER SÉ PYRINEA (HUESCA) CON CRÈME FRAÎCHE 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.

Lata Caviar de 30 gr.
Per Se Baerii Gold

110,00 €

Lata Caviar de 30 gr.
Per Se Naccarii Black

150,00 €

STEAKHOUSE GOURMET

Del Pirineo aragones 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, una oda al sabor y la creatividad.

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

PESCADOS

NUESTRA VERSIÓN DE UN BACALAO AJOARRIERO ARAGONES

Sofrito de bacalao, patata, ajo y cebolla, holandesa gratinada de ajo y emulsión de perejil y pan frito.

28,00 €

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.

36,00 €

LUBINA 1928

Lomo de Lubina de Estero a la unilateral, salsa espumosa de champagne y clorofila, tallos verdes y anisados.

34,00 €

PARPARDELE, SALSA NANTUA Y BOGAVANTE

Pasta fresca al dente, langostinos, salsa nantua y bogavante rôti.

38,00 €

CARNES

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 gnocchis con mantequilla.

28,00 €

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.

37,00 €

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.

36,00 €

TERNASCO ARAGONÉS

Media 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 €

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...

CITRIC 2026

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 €

TORRIJA TOSTADA DE BRIOCHE DE MANTEQUILLA NOISSETTE 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 €

ESPUMA DE YOGUR DE OVEJA DE FONZ

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

9,00 €

NUESTRA VERSIÓN DE UNA CHEESECAKE

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

10,00 €

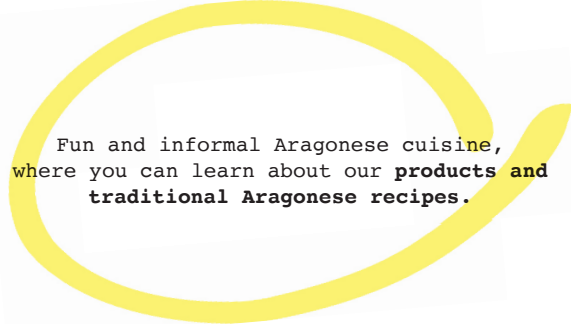
EL FLAN DE LA ABUELA ANGELINES

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 €

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE



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

STARTERS

(Alone or to share... You choose)

IBERIAN HAM & FRESH MILK CROQUETTES

6 pieces, handmade daily with iberian ham.

14,00 €

OUR FONDA SALAD

Very creamy salad with tuna belly, pickles, piparras and mayonnaise.

16,00 €

HOUSE CAESAR SALAD

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

19,00 €

HUESCA PINK TOMATO, BURRATA & BASIL

Heirloom pink tomato, Italian burrata, basil pesto, pine nuts and crusty bread.

19,50 €

SOUP OF THE DAY / VEGETABLE CREAM SOUP

Please ask our staff about the options available during the week.

18,00 €

ARAGONESE MIGAS (BREADCRUMBS) WITH FRIED EGG & GARNISHES

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

18,00 €

IMPERIAL TROUT FROM EL GRADO (HUESCA) TATAKI POKE BOWL

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

22,00 €

CREAMY RICE WITH VEAL FROM THE PYRENEES & SEASONAL TRUFFLE

Niral rice from Alcolea de Cinca with Pyrenean veal and bound with a creamy ragoût of mushrooms and seasonal truffle.

24,50 €

STEAK TARTARE ROLL WITH SMOKED YOLK & PICKLES

Ensaïmada filled with our steak tartare made from aged Betanzos beef, with smoky and spicy notes.

Perfect for two.

26,00 €

ASSORTMENT OF CHEESE FROM THE PYRENEES

Accompanied by selected breads and regional homemade jams.

24,00 €

TARTIFLETTE "FAITE À LA MAISON"

Our French-Aragonese reinterpretation of this traditional French potato and cheese dish is made with organic Pyrenean bacon, Reblochon cheese and Fuentes caramelised onion.

24,00 €

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

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

Per Se Baerii Gold Caviar:
30g tin 110,00 €

Per Se Naccarii Black Caviar:
30g tin 150,00 €

STEAKHOUSE GOURMET



We celebrate our international personality, the most authentic flavours of the region and the world. A tribute to the finest cuts of meat and the freshest fish, an ode to flavour and creativity.

Each dish is enhanced by a carefully selected selection of garnishes, offering a unique culinary experience in an incomparable setting.

FISHES

OUR VERSION OF ARAGONESE COD

Cod with potato, garlic and onion, garlic hollandaise gratin, parsley emulsion and fried bread.

28,00 €

LE TURBOT

Fresh turbot supreme (190 g) Basque-style, grilled and served with lettuce hearts and sweet onion, potato aligot and Pyrenean cheese.

36,00 €

SEA BASS 1928

Sea bass fillet cooked on one side, champagne sauce with chlorophyll, green vegetables and aniseed.

34,00 €

PAPPARDELLE, NANTUA SAUCE & LOBSTER

Fresh pasta cooked al dente with prawns, Nantua sauce and roasted lobster.

38,00 €

MEATS

VEAL CHEEKS IN SOMONTANO RED WINE

Veal cheek stewed in Somontano red wine for 8 hours accompanied by truffled mashed potato and gnocchi with butter.

28,00 €

FILET MIGNON ROSSINI

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

37,00 €

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.

36,00 €

ARAGONESE YOUNG LAMB

Aragonese-style roasted young lamb half shoulder (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 €

EXTRA SIDES TO SHARE

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

A SWEET MEMORY

Since all our desserts are freshly made, some may require a longer preparation time. Therefore, we kindly ask you to choose them, whenever possible, at the beginning of your meal.

Thank you very much, and we hope you enjoy them...

CITRIC 2026

Our pastry chefs create a unique, light dessert each season. Sweet and refreshing, made with seasonal fruit, it is the perfect finishing touch to a special dinner in our Internacional restaurant.

9,00 €

TORRIJA, NOISETTE BUTTER & MUSCOVADO SUGAR BRIOCHE FRENCH TOAST

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

10,00 €

FONZ SHEEP'S YOGHURT FOAM

Artisanal sheep's yoghurt from ValdeCinca (Fonz, Huesca), presented as a delicate foam, served with seasonal fruit and passion fruit ice cream.

9,00 €

OUR VERSION OF CHEESECAKE

Made with cheese from our mountains, our take on a classic cheesecake that will not leave you indifferent. Served with fresh red fruits and berry ice cream.

10,00 €

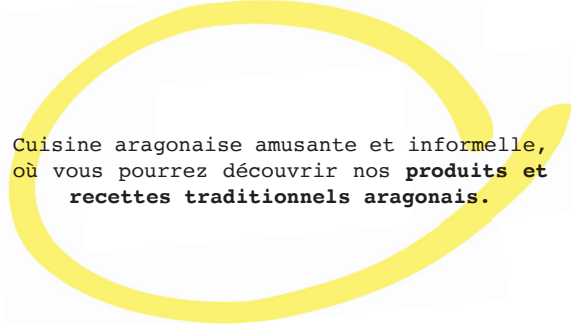
EL FLAN DE LA ABUELA ANGELINES

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

10,00 €

EL INTERNACIONAL

RESTAURANTE



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

ENTRÉES

(Seul ou à partager... vous choisissez)

CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE AU LAIT FRAIS

6 pièces, élaborées chaque jour à la main avec du jambon ibérique.

14,00 €

NOTRE SALADE FONDA

Salade onctueuse au ventre de thon, cornichons, piparras et mayonnaise aérienne.

16,00 €

SALADE CÉSAR MAISON

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

19,00 €

TOMATE ROSE DE HUESCA, BURRATA ET BASILIC

Tomate rose du verger, burrata italienne, pesto de basilic, pignons de pin et pain croustillant.

19,50 €

SOUPE DU JOUR / VELOUTÉ DE LÉGUMES

Veillez consulter notre équipe en salle pour découvrir les options disponibles en semaine.

18,00 €

MIGAS ARAGONAISES AVEC ŒUF AU PLAT ET GARNITURE

Plat traditionnel aragonais à base de pain au levain émietté et de viandes sautées, servi avec un œuf au plat bio de Los Monegros, accompagné de tomate, oignon et raisin.

18,00 €

BOWL DE TATAKI DE TRUITE IMPÉRIALE DU GRADO (HUESCA)

Bowl rafraîchissant de tataki de truite, avec sauce teriyaki, edamame, sunomono, algues nori et riz basmati.

22,00 €

RIZ CRÉMEUX AU VEAU DES PYRÉNÉES ET TRUFFE DE SAISON

Riz Niral d'Alcolea de Cinca au veau des Pyrénées, lié avec un ragoût crémeux de champignons et de truffe de saison.

24,50 €

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

Pâte feuilletée façon ensaimada garnie de notre steak tartare de bœuf maturé de Betanzos, aux notes fumées et légèrement épicées.

Idéal à partager à deux.

26,00 €

SÉLECTION DE FROMAGES DES PYRÉNÉES

Accompagnée de pains sélectionnés et de confitures artisanales du terroir.

24,00 €

TARTIFLETTE "FAITE À LA MAISON"

Notre interprétation franco-aragonaise de ce grand classique, élaborée avec du lard bio des Pyrénées, du reblochon et de l'oignon caramélisé de Fuentes.

24,00 €

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

Esturgeons élevés avec soin dans nos bassins d'El Grado et Yesa (Huesca), au pied des Pyrénées, bénéficiant des eaux pures issues de la fonte des neiges.

Caviar Per Sé Baerii Gold 30g 110,00 €

Caviar Per Sé Naccarii Black 30g 150,00 €

STEAKHOUSE GOURMET



Nous célébrons notre caractère international, les saveurs les plus authentiques de la région et du monde. Hommage aux meilleurs morceaux de viande et aux poissons les plus frais, est une ode à la saveur et à la créativité.

Chaque plat est rehaussé par une sélection de garnitures soigneusement choisies, offrant une expérience culinaire unique dans un cadre incomparable.

POISSON

NOTRE VERSION DU BACALAO ARAGONAISE

Cabillaud, pommes de terre, ail et oignon, gratin à la hollandaise à l'ail, émulsion de persil et pain frit.

28,00 €

LE TURBOT

Suprême de turbot frais (190 g), à la basquaise, cuit au grill, accompagné de cœurs de laitue, d'oignons doux et d'un aligot de pommes de terre au fromage des Pyrénées.

36,00 €

BAR 1928

Filet de bar cuit à l'unilatéral, sauce au champagne légèrement pétillante et chlorophylle, tiges vertes et notes anisées.

34,00 €

PAPPARDELLE, SAUCE NANTUA ET HOMARD

Pâtes fraîches al dente, crevettes, sauce Nantua et homard rôti.

38,00 €

VIANDES

JOUE DE VEAU AU VIN ROUGE DU SOMONTANO

Joue de veau braisée pendant 8 heures dans un vin rouge du Somontano, accompagnée d'une purée de pommes de terre truffée et de gnocchis au beurre.

28,00 €

TOURNEDOS FAÇON ROSSINI

Tournedos de bœuf de Betanzos mûré 30 jours, grillé, accompagné d'une purée de pommes de terre, de foie gras de canard poêlé et d'une sauce périgourdine à la truffe de saison.

37,00 €

L'ANGUS

Entrecôte de bœuf Angus (300 g), mûrée 30 jours, grillée au charbon de bois, servie avec des frites à l'huile d'olive extra vierge et maïs grillé au beurre.

36,00 €

TERNASCO D'ARAGON (AGNEAU DE LAIT)

Demi-épaule de Ternasco rôtie à la manière traditionnelle aragonaise (vin blanc, ail et persil), accompagnée de pommes de terre « à la pauvre » (pommes de terre, oignons, poivrons), aioli d'Aragon et laitue à l'oignon doux.

(Temps d'attente : 20 min)

36,00 €

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES POUR ACCOMPAGNER

Pommes de terre sautées à l'huile d'olive extra vierge	7€
Salade verte	6€
Frites au parmesan et à la truffe noire	8€
Épinards à la crème	6€
Poivrons de Padrón	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...

CITRIC 2026

Nos chefs pâtisseries créent chaque saison un dessert unique et léger. Sucré et rafraîchissant, élaboré à partir de fruits de saison, il constitue la touche finale idéale d'un dîner dans notre restaurant international.

9,00 €

PAIN PERDU DE BRIOCHE, BEURRE NOISETTE ET SUCRE MUSCOVADO

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

10,00 €

MOUSSE DE YAOURT DE BREBIS DE FONZ

Mousse artisanale de yaourt de brebis du Val de Cinca (Fonz), accompagnée de fruits de saison et de glace au fruit de la passion.

9,00 €

NOTRE VERSION DU GÂTEAU AU FROMAGE

Élaboré avec les fromages de nos montagnes, notre interprétation du cheesecake ne vous laissera pas indifférent. Servi avec des fruits rouges frais et une glace aux baies.

10,00 €

FLAN DE GRAND-MÈRE ANGELINES

Préparé à base de jaunes d'œufs bio de poules élevées en plein air à Los Monegros et d'un ingrédient secret que vous ne pourrez deviner. Accompagné d'une chantilly à la fève tonka.

10,00 €