

MENÚ DEL TERRENO

LAS OCAS DEL MOLINO BAJO

Menú degustación con productos
de la tierra especialmente
seleccionados



PARA COMENZAR

Croqueta cremosa de pollo de la Abuela criados en libertad y jamón D.O.T.

Steak tartar Black Angus de Ojos Negros con yema de huevos ecológicos marinado en soja.

Arroz trufado con queso artesanal de cabra de Ojos Negros.

SEGUNDO A ELEGIR



Bacalao confitado en cama de borraja y alga wakame con langostinos crujientes y azafrán de Monreal del Campo.

Timbal de Ternasco D.O.T a baja temperatura rústico con patatas rehogadas y pimientos al sarmiento.



LAMINERÍAS

Buñuelos al mostillo y pera al vino.

30,00€



+7,00€ con vino tinto Cariñena Vendimia Seleccionada o +15,00€ maridaje premium.

CARTA DE VINOS

LAS OCAS DEL MOLINO BAJO
RESTAURANTE



Usa tu móvil para escanear este código QR y acceder a nuestra carta.
Vinos procedentes de diferentes localizaciones con el respeto al viñedo,
a las variedades locales y a la sostenibilidad como nexo común.



Aquí encontrarás nuestra propuesta de bodega para que seáis
partícipes de una experiencia gastronómica con una cuidada selección
de vinos.



CARTA

LAS OCAS DEL MOLINO BAJO
RESTAURANTE



AL CENTRO Y PA'DENTRO

Patata agria de Teruel con su alioli y picante - 4,50€

Ensalada de madeja, verduras escabechadas y langostinos crujientes - 8,00€

Ensaladilla con verduras de la huerta, embutidos, fruta y encurtidos - 6,00€

Tabla de queso, jamón y embutidos fríos y calientes típicos con pimientos al sarmiento - 16,00€

Huevos rotos a baja temperatura con viruta de foie, jamón D.O.T y trufa de la zona - 9,00€

Migas aragonesas con huevo, torrezno, fruta de temporada y gelatina de moscatel - 7,00€

Garbanzos con callo y piparras en tempura - 7,00€

ARRODICOS Y PASTAS



Arroz trufado con queso artesanal de cabra de Ojos Negros - 9,00€

Arroz cremoso con conserva tradicional - 9,00€

Arroz con cigalas, calamares y azafrán de Monreal del C. - 9,00€

Tallarines orientales con pollo de la Abuela criados en libertad y calamar en tempura - 12,00€

Pregúntanos por pescados, bocadillos y sugerencias del chef.





BOCADILLOS Y HAMBURGUESAS



Hamburguesa Black Angus de Ojos Negros de 180 gr. con cebolla caramelizada, miel y mostaza - 9,00€

Bocadillo de jamón asado Duroc y panceta - 7,00€

CARNES



Cuello de Ternasco D.O.T al toque de miel y jengibre en cama de borraja y arroz - 9,00€

Media paletilla a baja temperatura, braseada con patatas a la panadera y pimientos - 12,00€

Chuletón Black Angus de Ojos Negros de 1 kg. y botella de Care variedad uva Cariñena - 58,00€

Chuletas de ternasco D.O.T de 1 kg. con guarnición y botella de Care Garnacha Nativa - 40,00€



LAMINERÍAS

Tarta de queso, pistacho y frutos secos - 5,00€

Flan de licor, crujiente de turrón y falsa cereza - 6,00€

Torrija caramelizada con o sin Baileys y helado - 6,00€

