



El Rebost

de Penyagalera

La Cocina del Rebost

Origen • Producto ecológico • Fuego tranquilo



→ ENTRANTES ←

- Espárragos gruesos DO Navarra, en conserva o frescos en temporada, con Flor de Sal del Delta del Ebro y AOVE acompañados de tostaditas, 14€
- Boquerones DO Cantabria en Vinagre de Vino Ecológico con Tostaditas de Pan de Espelta 12€
- Tabla de Chorizo, Salchichón y Jamón DO ecológicos sin aditivos de animales criados en libertad en Dehesa, acompañados de pan con tomate 24€
- Tabla de Quesos ecológicos DO Matarranya, Maestrazgo, Terra Alta acompañados con pan con tomate y mermelada casera 18€

→ ENSALADAS ←

- Ensalada de la Huerta Ecológica de la Ribera de L'Ebre de Temporada 8€
- Ensalada de Lentejas con Juliana de Hortalizas Ecológicas, en Vinagreta de Cúrcuma y Especies 12€
- Ensalada De Bonito DO Cantábrico pescado a Caña con pimientos asados 14€

→ PLATOS VEGANOS ←

- Humus cremoso de garbanzos con verduras crudas y asadas ecológicas de temporada, acompañado de tostaditas de pan de trigo sarraceno y AOVE 9€
- Curry de garbanzos o Tofu ecológico con verduras asadas acompañado de arroz Basmati, frutos secos y un toque de lima y cilantro 13€
- Milhojas de Verduras Ecológicas Asadas a la Parrilla gratinada con Bechamel de Coliflor y Leche Vegetal 12€





→ CARNES km 0 ←

Tarrina de Longaniza de Aragón o Butifarra de Catalunya a la Parrilla con Cremoso de Patata, Calabaza o Boniato y Manzana Caramelizada 16€

Ternasco Asado al Horno con Patatas Panadera, acompañado de Ensalada de la Huerta Ecológica de Temporada 30€

Paletilla Entera de Ternasco Asado al Horno con Patatas Panadera, acompañado de Aperitivos, Ensalada de la Huerta Ecológica de Temporada y Jarra de Vino Ecológico DO Matarranya, 2 pax 70€

→ PESCADOS ←

Cazuela de Anguila del Delta del Ebro o Bacalao Fresco 24€

→ POSTRES ←

Ensalada de Frutas Ecológicas de Temporada con Zumo Natural y Sirope de Agave 4€

Yogurt Casero de Leche Ecológica con Miel o Sirope, Frutillas y Frutos Secos 3€

Requesón Ecológico con Miel o Sirope, Frutillas y Frutos Secos 4€

Postre de Pastor con Quesos DO, Frutos Secos y Vino Dulce 6€

Helado Vegano Artesano de Chocolate 5€

AGUA Y PAN INCLUIDOS, RACIÓN DE PAN EXTRA 1€

BOCADILLOS VARIADOS, de 5€ a 14€,

CONSULTAR EN BARRA

