

CARTA

EL HÁBITAT SELLA

 RESTAURANTE-BAR
 **EL MIRADOR
DEL HÓRREO**



RESTAURANTE-BAR
EL MIRADOR
DEL HÓRREO

CARTA

PARA PICAR

Croquetas melosas de jamón ibérico	2€/ud
Croquetas de espinacas, queso y piñones	2€/ud
Croquetas de carrillera	2€/ud
Jamón ibérico y pan de cristal con tomate	27
Nuestra ensaladilla rusa	12
Alcachofas fritas con romescu	10
Salmón a la llama con salsa de sésamo	12

PARA COMPARTIR

DE LA HUERTA

Ensalada de brotes y encurtidos	10
Tomate rosa, ventresca y cebolleta	10
Burrata con crema de aguacate y tomates aliñados	12

PARA UNTAR

Micuit anguila ahumada y su confitura	17
Brandada de bacalao al romero con emulsión de kalamatas	14
Hongo de patata trufado y crujiente de jamón	14

NUESTROS CRUDOS

Steak tartar de ternera hecho al momento	23
Tartar de ventresca de atún con emulsión de aguacate, tomate confitado y salicornias	25

DE CUCHARA

Nuestra menestra de verduras con licuado de acelgas	14
Callos guisados a la manera tradicional con yema de huevo marinada	16
Crema ligera de carabineros con setas confitadas	18
Arroz de verduritas, setas confitadas y trufa	15

* precio en euros, IVA incluido





RESTAURANTE-BAR
EL MIRADOR
DEL HÓRREO

CARTA

PESCADOS

Rodaballo a la brasa al estilo orio	36€/kg (por pieza)	
Lubina a la plancha con cremoso de apio, nabo y remolacha		21
Lenguado a la parrilla con ajos tiernos (para 2 personas)		46
Bacalao al vapor con su vinagreta de piparrones		18
Lubina a la sal (para 2 personas)	50	

CARNES

Chuleta de vaca vieja madurada a la parrilla (preguntar por maduraciones)	52€/kg	
Carrillera de cerdo ibérico guisado con vino blanco y azafrán		18
Solomillo de ternera, mil hojas de patata, queso gouda y salsa al vino tinto	23	
Paletilla de ternasco de Aragón D.O. con patatas panadera		27
Secreto ibérico 24h marinado con su guarnición	19	
Jarrete de ternera a baja temperatura (para 2 personas)		46

POSTRES

Tarta de queso y gelé de moscatel	6	
Tatín de manzana templada, helado de vainilla y tierra de lotus		7
Crema de avellanas, espuma de vainilla y helado de yogurt		6
Nuestra torrija	7	
Tiramisú frangelico	6	

* precio en euros, IVA incluido



CARTA

VERSIÓN ALÉRGENOS

EL HÁBITAT SELLA



RESTAURANTE-BAR
EL MIRADOR
DEL HÓRREO

CARTA

PARA PICAR

		Croquetas melosas de jamón ibérico	2€/ud
		Croquetas de espinacas, queso y piñones	2€/ud
		Croquetas de carrillera	2€/ud
		Jamón ibérico y pan de cristal con tomate	27
		Nuestra ensaladilla rusa	12
		Alcachofas fritas con romesco	10
		Salmón a la llama con salsa de sésamo	12

PARA COMPARTIR

DE LA HUERTA

	Ensalada de brotes y encurtidos	10	
		Tomate rosa, ventresca y cebolleta	10
		Burrata con crema de aguacate y tomates aliñados	12

PARA UNTAR

	Micuit anguila ahumada y su confitura	17	
		Brandada de bacalao al romero con emulsión de kalamatas	14
	Hongo de patata trufado y crujiente de jamón	14	

NUESTROS CRUDOS

	Steak tartar de ternera hecho al momento	23	
		Tartar de ventresca de atún con emulsión de aguacate, tomate confitado y salicornias	25

DE CUCHARA








		Nuestra menestra de verduras con licuado de acelgas	14
		Callos guisados a la manera tradicional con yema de huevo marinada	16
		Crema ligera de carabineros con setas confitadas	18
		Arroz de verduritas, setas confitadas y trufa	15

* precio en euros, IVA incluido











PESCADOS

		Rodaballo a la brasa al estilo orio	36€/kg (por pieza)	
		Lubina a la plancha con cremoso de apio, nabo y remolacha	21	
		Lenguado a la parrilla con ajos tiernos (para 2 personas)	46	
		Bacalao al vapor con su vinagreta de piparrones	18	
		Lubina a la sal (para 2 personas)	50	

CARNES

		Chuleta de vaca vieja madurada a la parrilla (preguntar por maduraciones)	52€/kg	
		Carrillera de cerdo ibérico guisado con vino blanco y azafrán	18	
		Solomillo de ternera, mil hojas de patata, queso gouda y salsa al vino tinto	23	
		Paletilla de ternasco de Aragón D.O. con patatas panadera	27	
		Secreto ibérico 24h marinado con su guarnición	19	
		Jarrete de ternera a baja temperatura (para 2 personas)	46	

POSTRES

				Tarta de queso y gelé de moscatel	6
				Tatín de manzana templada, helado de vainilla y tierra de lotus	7
				Crema de avellanas, espuma de vainilla y helado de yogurt	6
				Nuestra torrija	7
				Tiramisú frangelico	6



