

Bienvenidos a La Posada

## Nuestras Raciones

Papas a las 3 salsas: ali-oli, salsa de queso y salsa de La Posada Potatoes to the 3 sauces: ali-oli, cheese sauce and Posada sauce	3.70€
Sepia a la plancha Grilled cuttlefish	6.80€
Vaina de calamar rebosada en maíz con salsa de La Posada Squid pod breaded with nuts and Posada sauce	7.50€

## Deliciosas tablas...

Tabla de jamón de Teruel Teruel Ham Table	9.80€
Tabla de Quesos (con frutos secos) Cheese table	11.80€
Tabla mixta de Ibéricos (Chorizo, Salsichón, Lomo adobado y Jamón de Teruel) Mixed Iberian Sausage Table with Teruel Ham	14.80€

¡TAMBIÉN PUEDES COMBINARLAS!  
(se cobra la de precio superior)

## Pasando por nuestra brasa de leña...

Champiñones Mushrooms	4.90€	Chorizo o longaniza Chorizo or Sausage	5.80€
Cazuela de setas (producto de temporada) Thistle mushrooms Casserole (Season product)	7.50€	Morcilla "Morcilla"	7.20€
Parrillada de verduras Grilled Vegetables	10.80€	Oreja de cerdo Whole pig's ear	7.80€
Pulpo (200 a 250grs.) Octopus (200-250grs.)	13.80€	Careta de cerdo (500 grs. aprox.) Pork Snout	9.80€
Langostinos (8 unidades) Prawns (8 units)	10.50€	Parrillada Aragonesa (Chorizo, Longaniza, Morcilla, Papada y Panceta) Grilled Aragones (Chorizo, Sausage, Morcilla Black Pudding, Porkjowl and Fresh Pork Bacon)	8.80€
Caracoles "a la llauana" Grilled snails	11.80€	Pinchos morunos (de ternera) "Veal Skewers"	6.80€
Queso provolone Provolone cheese	9.80€	Brocheta de ternasco de Aragón con verduritas Aragon lamb brochette with Vegetables	7.80€
Papada o panceta Pork jowl or fresh pork bacon	5.50€		

Para acompañar te ofrecemos nuestras...

## Ensaladas / Salads

Ensalada de la Huerta Salad from de Garden	6.80€
Ensalada de Tomate y Ajo Tomato and Garlic Salad	6.80€
Ensalada crujiente de pollo con manzana, picatostes y salsa rosa Crunchy chicken salad with apple, croutons and pink sauce	7.60€
Ensalada de anchoas con queso fresco y tomate Anchovy salad with fresh cheese and tomato	7.80€
Ensalada de salmón ahumado con queso cremoso y frutos secos Salmon salad with cream cheese and nuts	7.80€
Ensalada de rulo de cabra con jamón crujiente, membrillo y frutos secos Goat's cheese salad with crunchy ham, quince and nuts	7.80€
Ensalada templada La Posada con pollo, bacon, frutos secos, rulo de cabra, tomate y vinagreta de miel y mostaza La Posada Salad with chicken, bacon, tomato, nuts, goat cheese and honey and mustard vinaigrette	8.80€

Seguimos con nuestras propuestas, si quieres para  
compartir o como plato principal...

## Entrantes / Inbound

Piramide de foie con crujiente manzana Pyramid of foie with crunchly apple	8.50€
Espárragos trigueros a la plancha con virutas de foie Wild asparagus with foie gras	7.70€
Revuelto Mar y Tierra con gambas, setas y espárragos trigueros Scrambled Sea and Land with prawns, mushrooms and asparagus	7.90€
Ricotto de setas y gambas /o de setas y espárragos trigueros (Tiempo mínimo 20 min.) Risotto with mushrooms and prawns	8.90€
Pasta del día con salsa al gusto Pasta day with Sauce to Taste	4.90€
Pasta rellena a las Tres Salsas (Salsa Bolognesa, Salsa 4 Quesos... Preguntar disponibilidad) Stuffed pasta to the three sauces (Bolognese sauce, four-cheese sauce... Check availability)	11.80€

Elaborados por nuestro Chef...

## Carnes / Meat

Carpaccio de magret de pato con virutas de foie Duck magret carpaccio with foie shavings	9.80€
Confit de pato en salsa de frutas del bosque Duck confit in forest fruit sauce with candied apple	8.50€
Ternasco de Aragón asado en su propio jugo (POR ENCARGO) Aragon lamb roasted in a wood-fired oven in its own juice (CUSTOM MADE)	11.80€

Delante de ustedes en el salón...

## Carnes a la brasa de leña Grilled meats...

Conejo con ajo Rabbit with "allio"	7.80€
Musto de pollo deshuesado Boneless chicken thigh	7.20€
Codornices Quail	7.80€
Coetilla de Cerdo Pork Rib	8.20€
"Chuleticas" de ternasco de Aragón (Costilla y Pierna) Aragon Lamb Chops	11.80€
Entrecôte de ternera 250grs. aprox. (Salsa Roquefort o Salsa Pimienta ) Beef entrecote	13.80€
Solomillo de ternera 250 grs. aprox. Beef tenderloin 250grs.	19.80€
Chuletón de ternera 600 - 700 grs. Beef Steak 600 - 700 grs.	23.50€
Chuletón de Ternera 1KG Beef Steak 1KG	33.50€

Nuestros...

## Pescados / Fish

Atún a la brasa de leña con verduritas Grilled tuna with firewood and vegetables	9.60€
Lubina al Orío Sea bass al Orío (baked slowly with oil and garlic)	9.80€
Dorada a la brasa de leña Grilled giltthead (sea bream) with firewood and vegetables	9.80€
Salmón a la plancha con verduritas Grilled salmon with vegetables	10.20€
Lenguado confitado a la naranja Confited flounder with orange	15.50€

## Cafés especiales y chocolates

Irlandés Whisky quemado con café y nata Irish coffee Whiskey burnt with coffee and cream	4.50€
Café al Tartufo Blanco White Tartufo Coffee, with ice cream and zabaglione ice cream covered with chopped meringue	5.90€
Café al Tartufo Helado de zabaione y de chocolate cubierto con avellana y cacao Tartufo Coffee with zabaglione ice cream and chocolate ice cream covered with chopped hazelnuts and cocoa	5.90€
Café Vienés, Café con Nata Viennese Coffee, Coffee with Cream	2.50€
Café Affogato, Café con Helado de Vanilla Affogato Coffee, Coffee with Vanilla Ice Cream	3.80€
Mocaccino, Café con Chocolate Caliente y Nata Coffee with hot Chocolate and cream	2.90€
Chocolate Suizo, Chocolate caliente con Nata Swiss Chocolate, Hot Chocolate with Cream	2.80€

## Postres...

elaborados artesanalmente  
(aunque no los hacemos aquí en La Posada)  
Todos los postres tienen los alérgenos:  
Consulte los postres sin alérgenos disponibles

Mousse helada de menta con corazón de chocolate Mint ice cream with chocolate heart	5.30€
Copa de café, helado de nata mezclado con crema de café y granos de cacao amargo Ice cream mixed with coffee cream and bitter cocoa beans	5.90€
Copa de Limoncello, helado al limón con licor de limoncello Lemon ice cream with limoncello sauce	6.20€
Copa de pistacho y crema, helado de crema con chocolate y pistacho decorado con pistacho al praliné Custard ice cream with chocolate sauce and pistachio ice cream with pralinated pistachios	5.90€
Copa de tiramisú, crema de zabaione y café sobre bizcocho empapado en café Coffee cream and zabaglione cream on the sponge base soaked with coffee	5.90€
Rondo de coco y chocolate, helado de chocolate puro y coco decorado con tableta de chocolate y bolita de merengue Bitter chocolate ice cream and coconut fruit ice, decorated with chocolate and meringue	4.80€
Carrot Cake, bizcocho de zanahoria con crema de queso decorado con nueces Carrot Sponge Cake filled with cream cheese decorated with crushed walnuts	5.80€
Cannolo siciliano, barquillo relleno de requesón azucarado, decorado con naranja confitada y gotitas de chocolate Waffer filled with ricotta cream, chocolate chips and candied orange peel	5.80€
Globo de Pera y Chocolate, pasta filo al cacao relleno de chocolate y pera confitada, servido caliente con helado de vainilla Cocoa filo pastry filled with almonds cream and apples cubes with vanilla ice cream	5.90€
Globo de Manzana y Almendra, pasta filo rellena con crema de almendra y manzana, servido caliente con helado de vainilla Filo pastry filled with almonds cream and apples cubes with vanilla ice cream	5.90€
Piramide de Chocolate con Corazón Crujiente Chocolate pyramid with crunchly heart	5.50€
Milhojas relleno de nata con frutos rojos o con chocolate Millefeuille stuffed with cream with red fruits or chocolate	4.90€
Copa de Helado Combina los helados disponibles Ice Cream Cup. Combines the available ice cream	4.60€
Bola de Helado	3.00€

## Vinos tintos / Red wine

D.O. Calatayud	
Viñas Miedes	6.50€
Baltasar Político Joven	10.80€
Baltasar Gracián Viñas Viejas	13.50€
Baltasar Gracián Crianza	15.50€
Baltasar Gracian Reserva	17.90€
Baltasar Gracian Clos	23.80€
Baltasar Gracian Nativa	32.90€
Samitier Syrah	12.90€
Samitier Segeda	12.90€
Samitier Roble	12.90€
Samitier Garnacha Viñas Vijas	19.90€
Honoro Vera (Ateca)	9.80€
Reyes de Aragón Premium (Langa)	12.90€
Langa Classic	14.90€
Albada	11.90€
Cruz de Piedra Selección	12.90€
Armantes Garnacha Vieja	11.90€

## D.O. La Rioja

Beronia Crianza	11.20€
Viña Pomal	12.50€
Azpilcueta Crianza	13.40€
Ramón Bilbao	13.40€
Marqués de Cáceres Crianza	13.40€
Muga Crianza	23.80€
Viña Ardanza Reserva	29.20€

## D.O Ribera del Duero

Protos Roble	13.40€
Valdubón Roble	14.00€
Pina Fidelis Roble	14.80€
Protos Crianza	22.80€

Y terminamos con los **Vinos...**  
¡Que aproveche!

## Vinos rosados / Rosé wine

Viñas Miedes	6.50€
Baltasar Criticón	10.80€
Lambrusco Rosado	7.20€
Alquezar (D.O. Somontano)	9.20€

## Vinos blancos / White wine

Viñas Miedes	6.50€
Viñas Miedes Semiseco	7.80€
Frizzante Miedes 5.5	9.80€
Baltasar Discreto	10.80€
Blanco de Hielo	14.90€
Albada	11.90€
Talla de Diamante D.O. Rioja	12.80€
Viña Sanzo Verdejo	12.80€
Viñas del Vero Gewürztraminer	15.50€
Samitier Macabeo	12.90€
Samitier Garnacha Blanca	13.90€

## Cavas / Champagne

Reyes de Aragón Brut Nature	13.50€
Anna De Codorniu	13.50€
Freixenet Brut Barroco	12.80€

## Horario de cocina

De 13:00 a 16:00

De 20:30 a 23:30

Teléfonos: 976 897 405

655 994 690

639 005 087

