



Buenas, bienvenidos a La Posada.  
 Me presento, soy el Buzo Antón y estoy encantado de presentarte toda nuestra carta.  
 Al final de ella podrás encontrar nuestros vinos.  
 Para empezar tenemos varias opciones, desde...

## Entrantes calientes

✓ Papas a las 3 salsas: ● all-oli, salsa de queso y salsa de La Posada	4.80€
Sepia a la plancha ●	7.80€
Revuelto Mar y Tierra ●●● con gambas, setas y espárragos trigueros	8.90€
Espárragos a la plancha con virutas de foie	8.90€
Pasta del día al gusto salsa a consultar ●●	6.50€
Tortellinis rellenos de carne salsa a consultar ●●	8.50€

## Entrantes fríos

✓ Ensalada de la Huerta ●	8.80€	Ensalada de rulo de cabra ●●●●●●	9.20€
Ensalada de la Huerta con Ventresca ●●	9.80€	con jamón crujiente, membrillo y frutos secos	
✓ Ensalada de Tomate y Ajo	8.80€	Ensalada templada La Posada ●●●●●●●●	9.80€
Ensalada crujiente de pollo ●●●●●	8.60€	con pollo, bacon, frutos secos, rulo de cabra, tomate y vinagreta de miel y mostaza	
Ensalada de anchoas con queso fresco y tomate ●●●●●	9.20€	Tabla de jamón de Teruel (corte a máquina)	11.80€
Ensalada de salmón ahumado ●●●●●●●	9.20€	✓ Tabla de Quesos ● (con frutos secos) ●●●●●	13.80€
con queso cremoso y frutos seco		Tabla mixta de Ibéricos ●●	16.80€
		(Chorizo, salchichón, lomo adobado y Jamón de Teruel)	

## Raciones a la brasa

✓ Champiñones	7.50€	Chorizo o longaniza ●	6.80€
✓ Parrillada de verduras (Tiempo de preparación mínimo 15 min.)	13.80€	Morcilla ●●●	8.20€
Pulpo (200 a 250grs.) ●	14.80€	Oreja de cerdo	8.50€
Langostinos (8 unidades) ●	13.80€	Morro de cerdo	8.50€
Caracoles "a la llauna" ●	13.20€	Parrillada Aragonesa ●●●●	9.80€
(Tiempo de preparación mínimo 15 min.)		(Chorizo, Longaniza, Morcilla, Papada y Panceta)	
Papada o panceta	6.50€	Brochetas de ternasco de Aragón con verduritas	9.80€
		(Tiempo de preparación mínimo 15 min.)	

## Carnes a la brasa de leña

Conejo con allioli ●	(1/4) 8.90€ (1/2) 12.20€
Muslo de pollo deshuesado	9.20€
Codornices	8.80€
"Chuleticas" de ternasco de Aragón (Costilla y Flema)	13.80€
Entrecôte de ternera 250grs. aprox. ●	15.80€
(Salsa Roquefort o Salsa Pimienta)	
Solomillo de ternera 250 grs. aprox.	22.80€
Chuletón de ternera 600 - 700 grs.	24.50€
Chuletón de Ternera 1Kg.	34.50€

## Carnes

Confit de pato en salsa de frutas del bosque	8.50€
Ternasco de Aragón asado en su propio jugo ●	13.80€
(POR ENCARGO)	

## Pescados

Atún a la brasa de leña con verduras ●	11.60€
Lubina al Orío ●	11.80€
Dorada a la brasa de leña ●	11.80€





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

## Vinos tintos

D.O. Calatayud

Viñas Miedes	7.20€
Baltasar Político Joven	11.90€
Baltasar Gracián Viñas Viejas	14.50€
Baltasar Gracián Crianza	16.90€
Baltasar Gracián Reserva	18.50€
Baltasar Gracián Clos	23.80€
Baltasar Gracián Nativa	32.90€
Samitier Syrah	14.50€
Samitier Segeda	14.50€
Samitier Roble	14.50€
Samitier Garnacha Viñas Viejas	19.90€
Honoro Vera (Ateca)	12.50€
Reyes de Aragón Premium (Langa)	13.50€
Langa Classic	15.50€
Albada	13.90€
Cruz de Piedra Selección	13.90€
Armantes Garnacha Vieja	13.90€

## Vinos tintos

D.O. La Rioja

Beronia Crianza	13.80€
Azpilicueta Crianza	14.80€
Ramón Bilbao	14.80€
Muga Crianza	23.80€
Viña Ardanza Reserva	29.20€

D.O. Ribera del Duero

Protos Roble	14.80€
Pina Fidelis Roble	14.80€

## Vinos Blancos

Viñas Miedes	7.20€
Viñas Miedes Semiseco	8.20€
Frizzante Miedes 5.5	11.50€
Baltasar Discreto	11.20€
Blanco de Hielo	14.90€
Albada	12.90€
Viñas del Vero Gewürztraminer	15.50€
Samitier Macabeo	13.90€
Samitier Garnacha Blanca	14.90€
Pinna fidelis Verdejo	14.80€
Mítico Langa	13,80€
Pi langa	16.50€

## Vinos rosados

Viñas Miedes	7.20€
Baltasar Crítico	11.90€
Lambrusco Rosado	8.50€
Alquezar (D.O. Somontano)	9.80€

## Cavas

Reyes de Aragón Brut Nature	14.50€
Anna De Codorniu	14.50€
Freixenet Brut Barroco	13.80€

## Postres

elaborados artesanalmente

Todos los postres tienen los alérgenos: Consulte los postres sin alérgenos disponibles

Mousse semi-helada de turrón	5.80€
Copa de café, helado de nata mezclado con crema de café y granos de cacao amargo	5.90€
Copa de Limoncello, helado al limón con licor de limoncello	6.20€
Copa de tiramisú	5.90€
Carrot Cake, bizcocho de zanahoria con crema de queso decorado con nueces	5.80€
Globo de Pera y Chocolate, pasta filo al cacao relleno de chocolate y pera confitada, servido caliente con helado de vainilla	5.90€
Globo de Manzana y Almendra, pasta filo rellena con crema de almendra y manzana, servido caliente con helado de vainilla	5.90€
Piramide de Chocolate con Corazón Crujiente	5.50€
Milhojas relleno de nata con frutos rojos o con chocolate	4.90€
Coulant de chocolate con helado de nata y frutos rojos	5.50€
Coulant al Ferrero Rocher con helado de vainilla	6.20€
Tarta de Queso con Frutos Rojos	5.50€

## Cafés especiales y chocolates

Irlandés Whisky quemado con café y nata	5.50€
Café Vienés, Café con Nata	3.00€
Café Affogato, Café con Helado de Vainilla	4.20€
Mocaccino, Café con Chocolate Caliente y Nata	3.50€
Chocolate Suizo, Chocolate caliente con Nata	3.50€

....Recuerde que si tiene prisa mejor algún clásico, como **café Solo, cortado o Café con Leche**

Disponemos también de gran variedad de **licores y cremas, ¡pregúntanos!**

## Alérgenos

Cereales y harinas con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuets	Soja
Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre o sulfitos	Altramuces
Leche o derivados	Cereales y harinas sin gluten	Moluscos	Vegetariano	Vegano	