

## Veggie Matarraña/Veggie Matarraña

(Apto para personas veganas)

### Aperitivos/Appetizers

Ensalada Templada

Warm Salad

Oliva de Tomate

Tomato Olive

Raíces de Setas y Sobrasada Vegetal 

Mushroom Roots and Vegetal Sobrasada

### Entrantes/Starters



Consomé de Cebolla Tostada

Toasted Onion

### Plato principal/Main dish


Cogollo a la brasa con Crema Espárragos Trigueros, Vinagreta, Frutos Secos Caramelizado 

Grilled Cabbage with Asparagus Cream, Vinaigrette and Caramelised Nuts

Sandía Marinada, Piña al Kimchi, Crema de Calabacín y Demi-Glace Vegetal  

Marinated Watermelon, Kimchi Pineapple, Courgette Cream and Vegetal Demi-Glace

### Postre/Dessert

Browni de Calabaza con Helado de Apio o Naranja 

Pumpkin Browni with Celery or Orange Ice Cream

40€ por persona. (bebida y café no incluidos) +3,5 € de servicio

40€ person (drink and coffee not included) +3.5€ service

## Menú Texturas SOMIAR/**SOMIAR Textures Menu**

### Infusionamos Matarraña/**We infuse Matarraña**

Infusión de Setas y Algas con Albóndigas de Cordero de la Fresneda

Mushroom and Seaweed Infusion with la Fresneda Lamb Meatballs.

### Conectamos con el Mediterráneo/**We Connect with the Mediterranean**

Tártar Vegetal de Temporada   

Seasonal Vegetable Tartar

Carpaccio de Calabacín con Langostino Curado  

Courgette Carpaccio with Cured Prawns

Pulpo y Manitas de Cerdo  

Octopus and Pig's Trotters

### Fusionamos Mar y Montaña/**We merge Sea and Mountain**

Corvina a la Brasa con Pisto 

Grilled Sea Bass with Ratatouille

Lomo de Ciervo en Salsa de Maceración y Setas variadas  

Venison Loin in Maceration Sauce and mixed Mushrooms

### Postreamos/**We make our local Desserts**

El Matarraña  

Matarraña Dessert

40€ por persona. (Bebida y café no incluidos)+3,5 € de servicio

40€ person (drink and coffee not included) +3,5€ service

## Menú 100% Producto (2p) / Menu 100% Product (2p)

### Aperitivos/Appetizers



Infusión de Setas y Algas con Albóndigas de Cordero de la Fresneda

Infusion of Mushrooms and Seaweed with Fresneda Lamb Meatballs

### Entrantes /Starters

Trucha del Matarraña  

Matarraña Trout

Pulpo con manitas  

Octopus with Pig's Trotters

### Plato principal a elegir /Main dish of your choice

Chuleton T-Bone (+/-1 kg)

T-Bonne Steak (+/-1 kg)

Rodaballo a la brasa 

Grilled Turbot

### Postre/Dessert

Postre Matarraña o Tabla de Quesos   

Matarraña Dessert or Cheese Board

45€ por persona. (bebida y café no incluidos) +3,5 € de servicio

45€ person (drink and coffee not included) +3.5€ service