



CARTA

MENU



Selección gastronómica

Cebolla porrón de Fuentes con salsa romesco	 	3,50 € (ud)
Yakitori de morcilla artesana de Munébrega con queso de cabra	  	3,50 € (ud)
Aceitunas rellenas de vermouth Martini		4,50 €
Tapa de anchoas con pan tramezzini tostado y cebolla roja encurtida	 	5 €
Kit de vinagrillos	 	5,50 €
Huevo baja temperatura, patata y papada confitada	  	5,50 €
Tomate rosa con ventresca, pimientos asados y aceite del Somontano		6,20 €
Ensaladilla rusa con arenque ahumado, su caviar y brotes tiernos	  	6,90 €
SSÂM de pollo con cebolla crujiente y mayonesa japonesa	   	6,90 €
Patatas bravas abba Huesca	  	6,90 €
Mini croquetas caseras de jamón	  	7 €
Fingers de pollo empanados en pan de panko con mayonesa de Kimchi	 	8,50 €
Queso burrata con pesto rosso y aceitunas del Bajo Aragón	  	8,90 €
Guacamole hecho por el cliente en mortero con totopos	  	9,50 €



Degustación de quesos y curados

Pan cristal tostado untado con tomate (4 unidades)		4,60 €
Surtido de quesos de Aragón acompañado con picos de pan	 	15,50 €
HUESCA – Pañoleta de Sierra de Guara curado (leche cabra baja pasteurización)		
TERUEL - Patamulo de leche de oveja semi curado (leche pasteurizada)		
ZARAGOZA – Villa Corona semicurado de leche de vaca y oveja (leche pasteurizada)		
Jamón Ibérico de cebo 50% de campo Aljamar		24,50 €
Tabla XL de embutidos, curados y quesos	 	25,50 €
Jamón y cabecero curado, chorizo, salchichón ibérico, lacón y quesos Idiazábal y manchego		

Ensaladas

KM0  		10 €
Ensalada verde, tomate, cebolla dulce y aceitunas negras de Aragón		
ENSALADA CÉSAR     		11,50 €
Lechuga Batavia, pollo, bacón ahumado, costrones de pan frito y salsa César		
TOMATE 		16,50 €
Tomate rosa de Huesca, pimientos asados, ventresca de atún y anchoas aliñado con aceite del Somontano		



Principales

Crema de temporada y virutas de lacón de Casa Melsa		7,50 €
Longaniza de Casa Melsa con patatas fritas		9,50 €
Tortilla jugosa de patata y sobrasada hecha al momento		10,50 €
Bacalao al ajoarriero aragonés con huevo a 64 grados		12,50 €
Lacón de Casa Melsa con aceite del Somontano y pimentón de La Vera		14 €
Albóndigas de ternasco y secreto ibérico guisadas sobre cremoso de patata		14 €
Magret de pollo cocinado a baja temperatura con patata rota y jugo de carne		14,50 €
Arroz en paella de longaniza de Casa Melsa y verduritas (mínimo 2 personas / precio por persona)		15,50 €
Chipirones a la plancha con patata rota, cebolla confitada, ajoaceite y mayonesa de Kimchi		16,50 €
Entrecot de ternera nacional a la plancha laminado con patatas fritas y pimientos del piquillo		25,50 €



Especialidades en pan

Sándwich abba mia	  	11,50 €
Pan tramezzini, tomate natural, orégano, jamón braseado y queso		
Sándwich abba club Huesca	  	10,75 €
Pan tostado, tomate natural, jamón braseado, queso, bacón y huevo		
Sándwich abba Club	  	12,50 €
Pan tostado, jamón braseado, queso, bacón, pollo, lechuga y mayonesa		
Burger de ternera ecológica ECOFES del Sobrarbe	   	15,50 €
Burger vegana, guiso de cebolla y berenjena con tomate		
natural y salsa BBQ	  	15,50 €
Dürüm de Frankfurt Leo Boeck, queso Edam con salsa		
tártara y cebolla crujiente	   	9,50 €
Bocadillo de hamburguesa de longaniza de Graus con		
cebolla, berenjena confitada y lactonesa de ajos	  	10,50 €



Postres

Tarta de queso horneada con salsa de frutos rojos	 	6 €
Cremoso de requesón con membrillo y nueces	  	6 €
Surtido de helados	 	6 €
Pastel Ruso de Pastelería Ascaso con helado de vainilla	  	6 €
Crujiente de chocolate con helado de mandarina y crema inglesa	   	6 €
Sopa de chocolate blanco y yogur con sorbete de frambuesa	 	6 €
Flan cremoso casero de nata al caramelo	  	6 €
Ensalada de frutas naturales	 	8,50 €

Consulte nuestros platos fuera de la carta del día
Menú del día Almuerzos 13:30 a 15:15 h
Horario de cocina 11:30 a 15:15 h y 20:30 a 22:30 h
Por favor, infórmenos de cualquier intolerancia o alergia alimentaria
Precios IVA incluido

Servicio de pan 0,90 € • Pan para celíacos 1,50 €

Suplemento lobby 0,40 € /consumición

Suplemento terraza 0,20 € /consumición

Alérgenos



Gluten



Huevo



Crustáceos



Apio



Lactosa



Sulfitos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Soja



Sesamo



Cacahuets



Altramuces



Cerdo



Setas



Nueces



Vegano



Vegetariano



Orgánico

