

Ullate

RESTAURANTE

By Diego García

Te proponemos

Migas Aragonesas

Con huevos de gallina / 12 €

Bravas Versionadas

Siracha y mayonesa de kimchi · 4ud/10 €

Mil hojas de foie

Manzana Grand Smith y queso de cabra caramelizado / 14€

Canutillos de Cecina

Rellenos de micuit, miel queso aireado y sal de chocolate · 6ud / 15€

Parfait de Huevos de Corral

Con Jamón, botones de alioli y su tierra / 12€

Arroz Negro Cremoso

De Calamar y Gambón / 18€

Canelones de Pasta Fresca

Rellenos de una farsa de longaniza y papada ibérica napados en salsa de hongos / 15€

DESCUBRE LA COCINA DE LOS INICIOS Y EL SABOR QUE SIEMPRE PERDURARÁ EN EL RECUERDO

PRODUCTOS SELECCIONADOS PROCEDENTES DE NUESTRA PROPIA HUERTA Y PRODUCTORES KMO.

By Diego García

De la huerta

Pimientos de Cristal

Asados a la leña, caramelizados y velo de panceta Maskarada / 16 €

Corona de Alcachofas Fritas

Coco, teriyaki y lascas de foie/ 16€

Flores de Calabacín

Rellenas de queso y calabacín en tempura, romesco y tierra de maíz / 14 €

Cebollitas Estofadas

Al Chardonnay, cama de romesco, módena y tierra de oliva · 4 ud / 12 €

Ajetes Fritos en Tempura

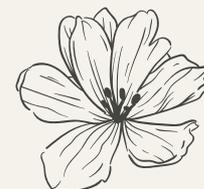
Vinagreta de mostaza antigua y hoisin de manzana / 12 €

Tomate de la Huerta KMO

Con lascas de ventresca y AOVE/ 14 €

Puerros Confitados

Mahonesa de ajo negro y tierra de cecina / 12 €





Ullate

RESTAURANTE



By Diego García

Carnes

Albóndigas de Black Angus

Trufadas en salsa / 16 €

Cochinillo Confitado

En aroma de cítricos, cocción de 24h, crocante y gel agri dulce / 26€

Solomillo de Vaca Vieja

Con foie asado y napado con glace / 25€

Brownie de Rabo de Toro

con crema de Zanahoria / 18€

Paletilla de Cordero Lechal

Asada a las finas hierbas / 30€

Steak Tartar

Al aroma de Pedro Ximénez acompañado de patatas paja/ 18€

NUESTRA FILOSOFÍA ES
COCINAR LA TEMPORADA
DESDE LA TRADICIÓN Y LA
MEJOR DESPENSA DE
NUESTRA TIERRA

By Diego García

Pescados

Tartar de Atún Rojo

Y aguacate / 18 €

Pulpo

Puré con paprika, crujiente de arroz negro y mayonesa de tinta de calamar / 22€

Tataki de Atún

Encamisado en sésamo, wasabi, sambazu y almendra marcona / 20 €

Cocochas

De Bacalao al pil-pil / 20 €

Pescado del día

Consultar al personal de sala

Postres

Torrija de Brioche

Sopa de la infancia y quenelle de vainilla / 7 €

Infancia

Chocolate, pan, aceite y sal / 7.5 €

Souffle de Chocolate Cazoelo Noir 55%

Galleta y helado de vainilla / 8 €    

Pasión por el Chocolate

8 €

Nuestra Lemon Pie

Versionada / 8 €

Fresas a la Sartén Flambeadas

Menta y helado / 8 €