




sabor ibérico
**COCINA RICA
Y REFINADA**

Buscamos referências no passado, de onde se originou riquíssimas cozinhas do mediterrâneo herdadas até hoje, em uma culinária Ibérica muito apreciada. O Aragón é uma combinação dos valores e sabor da Culinária da Península Ibérica, que traz para sua mesa, em um ambiente contagiante, um pedacinho do mediterrâneo Europeu.

ostras

Frescas ou Gratinada - (6 unidades) **42**
Frescas ou Gratinada - (12 unidades) **84**

vieiras

Frescas - (unidade) **13**
Provençal - (unidade) **13**

cigalas

Cigalas a Provençal - (Lagostin 8 un.) **79**

lagosta

Lagosta grelhada **198**

saladas

Salada verde da estação **32**

Salada mediterrânea verde (tomatinhos e mussarela de búfala) **38**

Salada verde (com queijo de cabra e pimenta rosa) **42**

Salada de jamón (rúcola, nozes e jamón serrano) **42**

Salada Aragon (baby romana com atum, batata e maionese) **42**

Carpaccio de polvo **44**

Salada juliana (alface juliana, cenoura ralada, tomate, palmito, bacon parmesão e batata palha) **46**

Gaspacho (sopa fria de legumes típica receita espanhola) **46**

Ceviche de peixe branco **58**

Frutos do mar (lula, polvo e camarão) **62**

Carpaccio de peixe branco **58**

locaditos

SANDUÍCHES NO PÃO PORTUGUÊS

Porco (pernil) com mostrarda dijon e pasta de queijo da casa **36**

Jamón e ovo caipira **36**

Cordeiro desfiado com vinagrete de hortelã **39**

petiscos de tabua

JAMÓN FATIADO A MÃO

Serrano **58**

Pata Negra **86**

Prato de frios pirineus, jamón (Acompanha pão com tomate) **58**

Prato de frios Ibérico, jamón (Acompanha pão com tomate) **74**

paella

Paella Marinera (2 pessoas) **186**
(arroz com açafrão espanhol, marisco, cigala, camarões, lulas, tiras de pimentão vermelhos e ervilha fresca)

Paella Valenciana (2 pessoas) **188**
(arroz com açafrão espanhol, marisco, cigala, camarões, lulas, frango com tiras de pimentão vermelhos e ervilha fresca)

tascas ibéricas

Bolinho de cenoura e salsa **32**

Tortilhas de Batatas **30**

Tortilhas de Chorizzo **32**

Boquerones fritos (manjuba) **35**

Setas provençal (cogumelos e manteiga à provençal) **36**

Alheira **42**

Croquetas de jamón **36**

Chorizzo, tomate, cogumelos, cebola e ovo **39**

Jamón com ovo, tomate, aspargos e cebola **39**

Lula frita com maionese de alho **42**

Bolinho de bacalhau Crocante **46**

Polvo a la feira **78**

Polvo Aragon com batatas **78**

Gambas alajillo (camarões salteados com alho) **62**

Calamares en su tinta **58**

Camarão com aspargos e cogumelos **64**

espetos terra e mar

Frango com bacon, abobrinha, cenoura e cebola roxa **34**

Vegetariano (cenoura, cebola, berinjela, abobrinha, endívia e molho roquefort) **32**

Carne, tomate e cebola **38**

Lula inteira, aspargos e molho dijon **42**

Atum em cubos selado com geleia de limão siciliano **52**

Camarão, limão siciliano, cebola roxa e uma cabeça de alho confitado **72**

carnes

Peito de frango grelhado (molho mostarda com batata frita) **52**

Filet mignon com molho roti e bacon no barro com batatas manteiga (2 pessoas) **118**

Afogado de filet mignon no barro com molho de tomates e batatas manteiga (2 pessoas) **118**

Prime rib aragon corte swift black, acompanha batatas chips e arroz de brócolis (2 pessoas) **174**

Cordeiro assado no forno a lenha com cogumelos, batatas e espeto de legumes (3 pessoas) **192**

Bacalhau

Bacalhau a lagareiro (2 pessoas) **156**

Bacalhau clássico (2 pessoas) **156**

Bacalhau nata (2 pessoas) **156**

PESCADAS DO MERCADO

Grelhada com espeto de legumes (Robalo, Pescada Amarela e Linguado) **76**

Arrozés

Camarões à provençal **116**

De Pato com chips de linguiça e cebola crocante (2 pessoas) **118**

De polvo (2 pessoas) **128**

Negro com lula e sua tinta (2 pessoas) **128**

Do mar com frutos do mar e legumes (2 pessoas) **146**

massas

Penne mediterrâneo com mussarela de búfala e manjerição **52**

Talharine com ragú de chistorra **58**

Spaghetti frutos do mar **92**

sobremesas

Bola de Sorvete **12**

Frutas da estação **16**

Chocolamour **28**

Creme de Papaia **26**

Quitutes Portugueses **20**

Torta de Santiago **22**

Creme Catalana **26**

Almendrado com calda de chocolate **26**

Pudim frito **28**

Churros com Dulce de leche **30**