

Atalaya  
del Tastavins

# CARTA ALMENDROS

Primavera - Verano

2025

Ensalada de Tomates de temporada, cebolleta fresca, Olivas de Valdetormo y fruta de hueso, con "Aceite Diez Dedos". 17 €

Ceviche de aguacate, ciruela y hortalizas con leche de tigre vegetal y maíz en texturas 18 €

Tosta de sardina ahumada con tomate, rúcula y emulsión de pimientos asados 17 €



Tabla de Jamón DOP de Peñarroya con pan de pueblo y confitura de pimientos asados 19 €



Tabla de Quesos del territorio con mermeladas ecológicas, frutos secos y carquiñolis. 21 €



Croquetas melosas de callos de ternasco aragonés, crujiente de chorizo de Peñarroya 12 €



Sandwich de aguacate en Pan de chía, tomate, Jamón de Peñarroya, queso de proximidad y emulsión de trufa y natitas 18 €



Calamares a la andaluza  
con huevo frito y sal de trufa 22 €



Tartar de Lubina Rex en aliño de mostaza y  
cítricos con cremoso de batata asada, aguacate y  
maíz crujiente 25 €



Pluma Ibérica a la parrilla con  
cebollitas perlas confitadas, espárragos  
y patatitas risoladas 29 €



Parpatana de Atún "Balfegó" a la brasa  
con tomates y habitas glaseados  
en teriyaki de vino rancio 32 €



Helados artesanales de Vainilla y/o Chocolate 10 €



Sorbete Vegano de Mandarina con Vino de Mas  
de Lluvia 10 €



Mousse de Limón, Yogurt y Chocolate blanco,  
con crumble de galleta "mantecada" de  
Fuentespalda y cerezas confitadas 12 €



Iva incluido

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS



Altramuz



Apio



Cacahuètes



Crustáceos



Frutos secos



Gluten



Huevos



Lácteos



Moluscos



Mostaza



Pescado



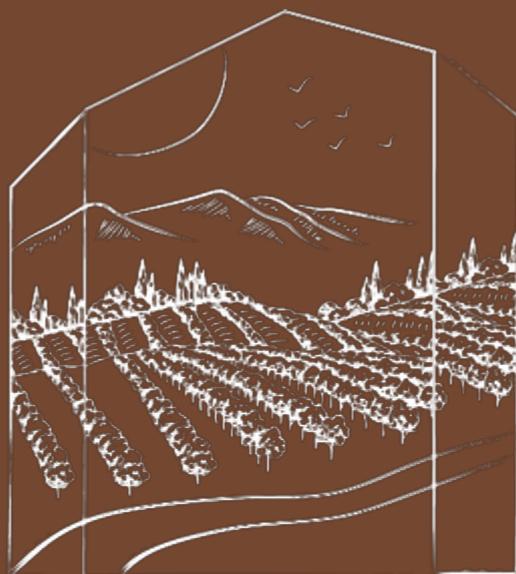
Sésamo



Soja



Sulfitos



Atalaya  
del Tastavins