



Una dieta sana y equilibrada es fuente de buena salud. Por eso, en el Restaurante Club Náutico queremos contribuir a cuidar de la suya y de la de sus seres queridos, con platos muy equilibrados y naturales, bajos en colesterol y grasas, que aportarán los nutrientes esenciales que su organismo necesita. Comer en el Restaurante Club Náutico va a ayudarle a mantener su salud a corto y largo plazo. Los equipos de cocina y sala tenemos un compromiso con los productos y la tradición culinaria de Aragón. La primera letra de nuestro abecedario es la A de Aragón. Por Aragón y para Aragón.

ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

- Ensalada de nido de judías verdes, jamón Ibérico, buey de mar, mezclum de lechugas y mahonesa ligera de cebollino 11,50 €
- Ensalada de chipirones, pimientos asados y chips 11 €
- Timbal de patata, huevo de corral, pulpo a la brasa con carbón de yuca. 11 €
- Bomba de gamba roja de Palamós y boletus edulis 14 €
- Tierra del bosque con setas de temporada 12,50 €
- Coca aragonesa con verduras asadas y anchoas 12,00 €

ARROCES Y VERDURAS

- Arroz frito de verduritas sobre mahonesa tibia de soja 13 €
- Arroz cremoso de calabaza, langostinos y tofona negra 12 €
- Arroz meloso con berberechos y navajas al estilo del señorito. 13 €
- Menestra de verduras tradicional con su salsa de ajos y jamón. 11,50 €
- Estofado de garbanzos, verduras surtidas y cocochas de merluza 12,50 €
- Ensalada templada de espárragos trigueros salteados con jamón de Teruel y vieiras 13,50 €
- Sopa de cebolla de Fuentes de Ebro con denominación de origen 10 €
- Salteado de verduras de temporada con langostinos, trufa y vinagreta de mostaza antigua 14 €

PESCADOS

- Bacalao Club Ranero tradicional. 13,50 €
- Merluza en salsa verde con almejas 14,50 €
- Dorada braseada sobre estofado de alcachofas, migas de sobrasada y su brocheta de vieira gallega. 15 €
- Lubina con Siboust de verduras y orio de chipirones y vinagre balsámico. 14 €
- Bonito confitado con algas, sopa de tomate asado y cebolleta 13,50 €

CARNES

- Jarrete de ternera lechal del Pirineo confitado en su jugo
rustido y lacado (pieza para 2 personas) 15 €/pax
- Porción de cochinillo al estilo segoviano asado y fundente con su guarnición 17 €
- 1/2 paletilla de Ternasco de Aragón asada al estilo tradicional con patatas panadera 15 €
- Carrillera de cebón del Pirineo guisada al vino tinto con patatas rotas y puré de boniato 13 €
- Presa de cerdo ibérico rustida en la broche con terrina de bacon y queso parmesano y sus jugos. . . . 14 €
- Rollitos de ternera a la napolitana con setas, foie fresco
y milhojas de mezclum de trufa y queso aragonés 14 €
- Solomillo de buey a la brasa con perlas de roquefort y salsa demi-glacé. 18 €

POSTRES

- Fuente de chocolate blanco o negro con brochetas de frutas naturales.
Una delicia para los sentidos por mesas completas 5 €/pax
- Surtido de postres artesanales de nuestro obrador siguiendo
las recetas tradicionales presentadas en nuestro carro de postres. 5 €/pax

DEGUSTACIÓN CLUB NÁUTICO

Degustación elaborada por el equipo de cocina del restaurante Club Náutico
que consta de seis platos y dos postres:

- Bomba de gamba roja de Palamós y boletus edulis
- Tierra del bosque con setas de temporada
- Coca aragonesa con verduras asadas y anchoas
- Timbal de patata, huevo de corral, pulpo a la brasa con carbón de Yuca
- Bacalao Club Ranero tradicional
- Rollito de ternera a la napolitana con setas, foie fresco y milhojas de mezclum de trufa y queso aragonés
- Torrija caramelizada sobre sopa de turrón
- Copita especial el Náutico 43 € por persona

(Precios 7% IVA no incluido)