
A
VECES
TODO
EMPIEZA
CON UNA
SEÑAL

REVOLUTION TRACK

FOOD· DRINKS · MUSIC

Carta de temporada

ENTRETENIMIENTOS

« SOLO PARA LA HORA DEL VERMÚ»

Tabla de quesos o embutidos o mixta *(12,50€)*

Selección de los mejores quesos y embutido con guarnición de panes crujientes y olivas.
Recomendada 2 personas, ***persona extra 7€***

Tabla de Mejillones toreros *(12€)*

Con olivas, pimiento caramelizado, y piparras.

Tabla de Chipirón relleno *(12€)*

Con olivas, patatas chips y piparras.

A-BOCA-DOS

« SOLO PARA LA HORA DEL VERMÚ»

A-boca-dos de batida Jamón y Chacinas *(5,80€)*

Batida de jamón y chacinas,
2 uds.

A-boca-dos de trucha del Cinca *(5,80€)*

Batida de trucha ahumada del Cinca con encurtidos.
2 uds.

Gildas de la casa *(clásicas 2,50€ - especiales 2,80€)*

(Anchoa, Boquerón y especiales Queso y anchoa, Pulpo y langostino)

Elige hasta cuatro variedades: anchoa, boquerón, queso y anchoa o pulpo y langostino.

CÓCTELES APERITIVO

Spritz *(6€)*

(Clásico o Limoncello)

Aperol, cava y agua con gas.

Vermú *(4€)*

(Bandarra, Picante, ValdePablo)

Vermú casero

Mimosa *(6€)*

Zumo de naranja y prosecco.

Negroni *(10€)*

Ginebra, campari, vermú rojo.

NUESTRA IDENTIDAD

Pan AOVE *(16€)*

Pan tostado con anchoa y boquerón, salmorejo, ali oli artesano y acete de oliva virgen extra,
Ración de **4 uds**. Unidad adicional **4,50€ persona**.

Bravas «Bravioli» *(12€)*

Patatas asadas caseras "Bravioli" con tomate, brava especiada y ali oli.

Croqueta de pollo «César» *(11,50€)*

Hoja de cogollo, croqueta, queso rallado y salsa césar.
Ración de **4 uds**. Unidad adicional **3€ persona**

Bikini crujiente de oreja adobada *(12,50€)*

Oreja adobada en pan de cristal con salsa brava y queso cheddar ahumado.

Burger «Bonus Track» *(16€)*

160gr de chuleta, pulled de longaniza, pimientos confitados, kétchup, mostaza, pepinillos agridulces, cheddar ahumado, lechuga y nuestra deliciosa salsa Track con toque picante.

Puerritos templados a modo ensalada *(16€)*

Cremosos de trucha ahumada del Cinca, Romesco, salsa yogur, garrapiñado de cacahuetes, tomate semi seco, hierbabuena, y aceituna negra de Aragón

Rin Ran de tomate rosa *(16€)*

Rin Ran Tomate Rosa con salmorejo y AOVE, pepino, burrata, pesto, hierbas frescas y oliva negra de Aragón

CLÁSICOS

(con el permiso de tu abuela)

Croqueta de jamón *(11,50€)*

Con lascas de jamón ibérico
Ración de **4 uds**. Unidad adicional **3€ persona**

Ensaladilla «al mortero» *(16€)*

Sardinillas, navaja en conserva, huevos de codorniz y mayonesa cítrica.

Cazuela de huevos estrellados *(16€)*

Cazuela de 3 huevos estrellado, a elegir virutas de torreznos ó puntillas fritas

Cucurucho de churritos de sepia *(18,50€)*

Con ali oli de lima-limón.

CARTA & POSTRES

"El secreto del éxito en la vida es comer lo que te gusta y dejar que la comida combata dentro"

DE POR AQUÍ Y POR ALLÁ

Steak tartar de vaca madurada *(24€)*

Con huevas de arenque, yema de huevo y pan crujiente. .

Gyozas «thai» con langostinos crujientes *(18€)*

Sésamo, sweet chili casera, cacahuete, cebolla fresca, langostinos crujientes, salsa hoisin y sésamo.

Zamburiñas «a la llama» *(16€)*

Ajo, perejil y crema flambeada.
Ración de **4 uds**. Unidad adicional **4,50€ persona**

Pan bao que pasó por Huesca *(18€)*

Longaniza, champiñón y pico de gallo de pepino y cilantro.
Ración de **3 uds**. Unidad adicional **6,50€ persona**

PARA TERMINAR

Chuleta madurada trinchada *(59€)*

Maduración larga, trinchada.

Costilla en adobo «secreto» *(22€)*

Glaseada con pico de gallo y chimichurri casero.

Canelón XL de carrillera guisada *(21€)*

Queso trufado y salsa de foie-setas

Salmón al cava *(16€)*

Lomo de salmón cocinado al punto con una salsa suave y cremosa de cava.

PARA ACOMPAÑAR

Cogollos de Tudela *(6€)*

Vinagreta de maíz y cítricos con cacahuete garrapiñado.

Pimientos asados a la leña *(6€)*

Confitados y caramelizados..

Patatas fritas caseras *(5€)*

Patatas Fritos a la sartén con sal en escamas.

POSTRES

(con bola de helado selección)

Tarta tiramisú clásico *(7€)*

Café, cacao y queso mascarpone.

«El Flan» cremoso de vainilla *(6,50€)*

Vainilla de Madagascar (casero) con helado de la selección.

Tarta de queso *(7€)*

Crema de lotus y Helado

CÓCTELES

Margarita *(11€)*

Tequila blanco José Cuervo, triple seco, azúcar y zumo de lima-limón.

Mojito *(clásico 9€ y sabores 10€)*
(clásico, fresa, mango, fruta pasión)

Ron Havana Club, Sprite, azúcar, hierbabuena y zumo de lima-limón.

Caipiroska *(10€)*

Vodka Absolut, zumo de lima-limón y azúcar.

Caipirinha *(10€)*

Cachaça, zumo de lima-limón y azúcar.

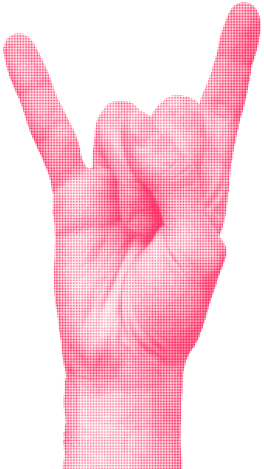
Expresso Martini *(10€)*

Vodka Absolut, café espresso recién hecho y licor de café. Tres granos.

Tequila Sunrise *(10€)*

Tequila, granadina, zumo de naranja

"La vida es mejor si es compartida y por eso nos gusta el disfrute con familia y amigos"



VINOS TINTOS

D.O.P. SOMONTANO

Sommos Roble *(14€)*
Merlot · Cabernet Sauvignon

Viñas del Vero Crianza *(18€)*
Cabernet Sauvignon · Tempranillo

La Miranda de Secastilla *(22€)*
Garnacha · Syrah

Sommos Varietales Crianza *(23€)*
Tempranillo · Syrah · Garnacha

Gran Vos Reserva 2018 *(33€)*
Cabernet Sauvignon · Merlot · Syrah

Sommos Colección Merlot *(31€)*
Merlot

Secastilla «Viñas Viejas de Altura» *(38€)*
Garnacha

D.O. RIBERA DEL DUERO

Finca Resalso *(21€)*
Tempranillo

Protos 9 meses ecológico *(26€)*
Tinta del País (Tempranillo)

Emilio Moro *(34€)*
Tempranillo

Pago de Carraovejas *(48€)*
Tinto Fino (Tempranillo) · Cabernet Sauvignon · Merlot

D.O.CA. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza *(21€)*
Tempranillo

Cune Crianza *(22€)*
Tempranillo · Garnacha Tinta · Mazuelo

Luis Cañas Crianza 2022 *(24€)*
Tempranillo · Garnacha · Graciano · Viura · Malvasía

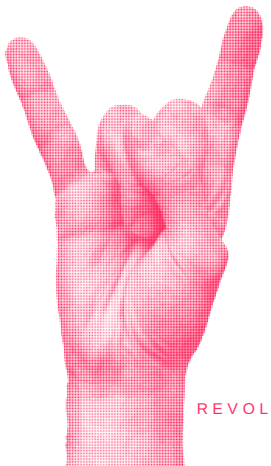
VINOS ROSADOS

D.O.P. SOMONTANO

Sommos Rosé *(14€)*
Syrah · Garnacha

Viñas del Vero Rosé Pinot Noir *(22€)*
Pinot Noir

Alquezar Rosado *(16€)*
Tempranillo y Cabernet Sauvignon



VINOS BLANCOS

D.O.P. SOMONTANO

Sommos Chardonnay *(20€)*
Chardonnay

Viñas del Vero Chardonnay *(21€)*
Chardonnay

Viñas del Vero Gewürztraminer *(23€)*
Gewürztraminer

Viñas del Vero Spritz *(19€)*
Gewürztraminer

Sommos Gewürztraminer *(24€)*
Gewürztraminer

D.O. RUEDA

Ramón Bilbao Verdejo *(18€)*
Verdejo

Cune Verdejo *(20€)*
Verdejo

D.O. MONTERREI

Mara Martín Godello *(21€)*
Godello

D.O. VALDEORRAS

Godeval Godello *(27€)*
Godello

D.O. RÍAS BAIXAS

Mar de Frades Albariño *(28€)*
Albariño

CAVA Y CHAMPAGNE

Juvé & Camps Reserva de la Familia *(30€)*
Espumoso: Xarel·lo · Macabeo · Parellada

Recaredo *(35€)*
Corpinnat: Xarel·lo · Macabeo · Parellada

G.H. Mumm Cordon Rouge *(55€)*
Champagne: Pinot Noir · Meunier · Chardonnay

Moët & Chandon Brut Impérial *(55€)*
Champagne: Pinot Noir · Meunier · Chardonnay

Veuve Clicquot Brut Yellow Label *(66€)*
Champagne: Pinot Noir · Chardonnay · Meunier

ALÉRGENOS

- Gluten
- Crustáceos
- Huevos
- Pescado
- Cacahuetes
- Soja
- Lácteos
- Frutos Secos
- Apio
- Mostaza
- Sésamo
- Sulfitos
- Altramuces
- Moluscos