

# José Fernández

## SABOREA LA VIDA



### TAPAS

★ Mínimo 4 unidades por ítem

Bandeja de canapés variados	18€	Buñuelos de bacalao ★	0,50€
Vasito de salpicón de marisco ★	2€	Macaron de chocolate y foie ★	2€
Vasito de ensaladilla ★	1,50€	Trufa de foie con crocante ★	2€
Vasito de taboulé del mar ★	2€	Trufa de queso de cabra ★	1,50€
Tabla de ibéricos	10€	con semillas de amapola	
Selección de quesos internacionales	10€	Perlas de melón al oporto blanco ★	1€

### PARA PICAR

Croquetas de jamón	0,50€	Empanada casera de salmón	26€
Croquetas de bacalao	0,50€	Empanada suave de chistorra	26€
Croquetas de gallina trufada	0,50€	Empanada de pato confitado y setas de temporada	26€
Croquetas de cordero y miel	0,50€	Tortillas al gusto:	12€
Huevos villaroy con atún	0,80€	Patata, cebolla, calabacín, etc	
Bolas de patata y atún	0,70€	<b>CHATOS</b>	
Bolas de patata y gamba	0,70€	Ensaladilla rusa	3€
Pimientos de Lodosa		Ensalada primavera	3€
Rellenos de marisco	0,90€	Ensalada pipirrana	3€
Rellenos de bacalao	0,90€	Salpicón de marisco	4€
Empanada gallega de atún	26€		

### PRIMEROS FRÍOS

Brazo de patata y atún 10 raciones	33€
Brazo de patata y atún 5 raciones	17€
Timbal de vieira, aguacate y pimiento asado	13€
Ensalada de langostinos, melón y salsa rosa	12€
Esqueixada de mango	5€
Escalibada con anchoas	4,25€
Taboulé con frutos del mar y huevas de trucha	5€
Crema de calabaza y bacalao	3€
Crema de espárragos trigueros	3€

### PRIMEROS CALIENTES

Berenjenas bolognesa al gratén de emmental	5€
Lasaña de verduras confitadas al aroma de trufa	5€
Lasaña bolognesa	5€
Canelones de carne según Rossini	5€
Spaguettis al ajillo con langostinos y mejillón	5,5€
Fideuá de chipirón con o sin tinta	8€
Paella mixta	6€
Paella de marisco	8€
Concha de vieira con frutos del mar	3€

## PESCADOS

\* Mínimo 4 unidades por item

Bacalao al pil pil de hongos *	9€
Rape en salsa americana con langostinos *	14€
Merluza rellena de trigueros con salsa suave de ajo *	9€
Lenguado relleno de txangurro con salsa de setas *	9€
Bacalao a la riojana *	9€
Bacalao gratinado con coulis de pimientos	9€
Zarzuela de pescado y marisco	20€

## CARNES

Estofado de meloso de ternera	8€
Carrilleras de ternera al vino tinto	8€
Ternasco asado con patatas a lo pobre (paletilla y costillar)	12€
Paletilla de cordero asada D. O.	12€
Pollo asado al horno con patatas	9€
Pollo a la mostaza	7€
Solomillo de cerdo con rulo de cabra, cebolla caramelizada y salsa de Pedro Ximénez	8€
Confit de pato, salsa de naranja y pimienta rosa de Sichuán	5,50€
Codillo asado y glaseado a la miel con cebolletas al vinagre de Módena	8€

## POSTRES

Tiramisú casero	2€
Cre moso de naranja y chocolate	2€
Cre moso de nueces	2€
Tarta de queso y arándanos	2€
Mousse de chocolate negro con núcleo de frambuesa	2€
Sopa de chocolate blanco y frutos rojos	2€
Rosquillas de anís	14€/kilo

LOS PEDIDOS SE REALIZARÁN CON  
AL MENOS 4 DÍAS DE ANTELACIÓN

**ZARAGOZA**  
C/MADRE VEDRUNA N° 5  
**976 222 801**

INFO@COCINAJOSEFERNANDEZ.COM

PARA PEDIDOS SUPERIORES A 100€,  
EL CLIENTE DEBERÁ ABONAR UNA  
FIANZA DEL 50% EN EL MOMENTO  
DE LA FORMALIZACIÓN.

**H U E S C A**  
AVDA. PIRINEOS N° 8  
**974 239 169**