POOL BAR

MENU

Horario : 11:00 a 19:00, de 15 de mayo a 15 de septiembre

IVA incluido

COMIDA

Hummus de alubias con tomatitos asados y pan crujiente de Aceite y trufa — 13 €

Verdura de la Huerta de Mas de las Matas a la brasa con aceite de Hierbas — 17 €

Sandwich de Pastrami de presa de cerdo de Teruel con Yema trufada y queso Afinat de la Fresneda — 19 €

Ensalada de tomate ecológico con Sardina ahumada y Aceite de Hierbas y Brotes tiernos — 16 €

Fingers de Pollo de corral de Teruel con patatas fritas y tártara de Olivas empeltre — 16 €

Tabla de Quesos del territorio con mermeladas ecológicas, frutos secos y carquiñolis de Fuentespalda	20 €
Jamón D.O.P. de Teruel de la Iglasuela del Cid con pan de cristal y tomates de Serengue	22 €
Trucha marinada en Leche de Tigre con mousse de calabaza, cebolleta y maíz crujiente	15 €
Sorbete de fruta de temporada con vino Senglar de Mas de Llucia 2022	12 €
Cremosa Tarta de chocolate al 70% a la flor de sal y sorbete de frambuesas	14 €

BEBIDAS

REFRESCOS

COCA-COLA	3,50 €
COCA-COLA ZERO	3,50 €
NESTEA	3,50 €
FANTA DE LIMÓN	3,50 €
FANTA DE NARANJA	3,50 €
AGUA SIN GAS	3,00 €
AGUA CON GAS	3,00 €

CAFÉ

CAFÉ SOLO	2,50 €
CAFÉ CORTADO	2,50 €
CAFÉ CON LECHE	2,50 €
DESCAFEINADO	2,50 €

CERVEZA

AMBAR 0.0	4,50 €
AMBAR SIN GLÚTEN	4,50 €
AMBAR CON LIMÓN	4,50 €
AMBAR 1900 DE BARRIL	4,50 €

VINOS POR COPA

BLANCOS

LAGAR D'AMPRIUS 2019	5,00 €
LO FOC BLANCO	6,00 €

TINTOS

LO FOC TINTO 2022	6,00 €
DOMUS PENSI 2018	8,00 €

VINOS POR BOTELLA

BLANCOS

LO FOC BLANCO 2022	20,00 €
ILLECARVÒNIA 2022	19,00 €
LAGAR D'AMPRIUS 2017	20,00 €

TINTOS

LO FOC TINTO 2022	22,00 €

ESPUMOSOS

DIFFERENTS BRUT NATURE 2019	20,00 €

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

- Altramuz
- Apio
- Cacahuetes
- Crustáceos
- Frutos secos
- Gluten
- Huevos
- Lácteos
- Moluscos
- Mostaza
- Pescado
- Sésamo
- Soja
- Sulfitos