

*"farniente o hacer nada, ... sólo disfrutar"*

*farniente*

*"hacer del placer una rutina ... farniente"*

# bocados farniente

(siéntete especial cerrando los ojos y disfrutando la exquisitez de lo efímero, la brevedad sublime, natural y esencial de lo exquisito ... siente Farniente)

## **CAPO by Azu (Casa Ernesto) · 8€**

Anguila del delta del Ebro ahumada sobre pan carasatu, y velo de guanchale ibérico con sal negra de carbón activo, microbrotes y piñones



## **RITA (Gilda) by Fina (Ca La Pepa) · 9,50€**

Cogollo de Tudela, con salsa romesco especial, piquillo La Catedral de Navarra, ventresca de bonito La Brújula, anchoa Don Bocarte y piparra La Catedral de Navarra



## **NEGRESKO · 15€**

Esturión ahumado con nata noisette en pan hojaldrado con caviar Baeri (5 gr.)



## **PURA VIDA by Javier Millán (Nueva Karambola) · 6€**

Habitas lágrima con chipirón Peperetes y cebolla caramelizada



## **BELMONDO by Rodri Agüero (Casa Maite) · 8,50€**

Codorniz escabechada con berenjenas de Almagro y encurtidos



## **GRACE by Nacho y Pachi \* (Disfrutón) · 12€**

Pimientos de cristal La Catedral de Navarra, bacalao, cremita de yema de huevos curada y patata paja

\* (recomendado by Pachi maridaje con Garnacha Blanca de Baltasar Gracián +3€)



## **DANIELLI by Javi y Luis (Casa Pedro) · 5,50€**

Pan bao con una base de pesto Rosso, tomates cherry confitados, con conserva de sardinas en salsa teriyaki y ralladura de lima



## **AVA (Farniente) · 8€**

Savarín con crema de caviar de erizo Peperetes al cava



## **JULITO · 21€**

Tartar de jamón ibérico



## **DOLCE VITA by Miguel Galino (Galino Pueyo) · 11€**

Tartaleta de cuajo de queso de leche de vacas de la comarca de Los Monegros



# directops

(abrir y disfrutar)

## CAVIAR DE ESTURION DE SARRIÓN

Premium, Natural, Trufado, Ahumado o Cítrico

10 gr. · 25€

20 gr. · 45€



## CONSERVAS PEPERETES



Percebes · 24€

Caviar de Erizo · 27€

Navajas al ajillo · 22€

Ventresca de bonito en mantequilla A. Moniz · 21€

Sardinillas · 14€

Lubina al albariño Pazo de Rubianes · 22€

## OLIVAS RELLENAS DE FILETES DE ANCHOA

hechas a mano · 6€



OSTRAS SORLUT · 5,50€/ud.



## DEGUSTACIÓN DE ACEITES VARIOS

CON DADITOS DE PAN · 10€



CAVIAR (20 gr.) + CHAMPAGNE/CAVA · 95€ / 65€



CAVIAR (10 gr.) + copita VODKA BELUGA HELADO · 30€



12 OSTRAS + botella CHAMPAGNE/CAVA · 105€ / 85€



1 OSTRA-CAVIAR (5 gr.)  
+ copa CHAMPAGNE/CAVA · 15€ / 12€



Pregunte a nuestro personal si tiene alguna alergia ó intolerancia



FRUTOS  
SECOS



APIO



MOSTAZA



SÉSAM  
O



SULFITOS



ALTRAMUZ



MOLUSCOS



CEREALES  
CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Información contenido de alérgenos declarables (R.D. 126/2005) y Reglamento (UE) N.º 1169/2011)

# al sol

(relájate y disfruta)

## CAPRI · 14€



Ensalada de tomate La Catedral de Navarra,  
pecorata y pesto genovés

TABLA DE IBÉRICOS PIRITAEURUS · 30€



PICAÑA MADURADA CON AOVE · 18€



MOJAMA DE ATÚN CON  
ALMENDRAS TOSTADAS · 19€



TABLA DE QUESOS · 21€



CASANOVA · 22€



Tramezzino de sobrasada  
de vaca Piritaurus y queso tetilla

TRUFAS DE CHOCOLATE · 2€/ud.



## nuestra propuesta de vinos



Disponemos de un privado para  
un máximo de 10 pax. con  
especiales condiciones.

Consultas e información en

Tel. +34 676 461 168

*farniente*

*Plaza Salamero 12 · Zaragoza*

*[www.farnientezaragoza.com](http://www.farnientezaragoza.com)*

*Tel. +34 676 461 168*



*farniente\_zgz*