

"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

Tel. +34 676 461 168



farniente_zgz