



PLACE DES GUEUX 1
 1000 BRUXELLES
 RESERVATIONS :
aragonbxl@gmail.com
 +32/483 01 70 38



Aperitivos:
 Amuse-bouches

- Patatas chips con pimentón y sal2,00**
 Chips au paprika et sel
- Frutos secos 2,00**
 Mix de fruits secs
- Aceitunas.....2,00**
 Olives vertes
- Tostada con tomate y aceite de oliva Extra Virgen..... 2,50**
 Pain grillé à la tomate et huile d'olive extra vierge
- Mejillones en escabeche3,20**
 Moules marinées
- Boquerones en vinagre con olivas.....3,80**
 Anchois frais au vinaigre avec olives



Ensaladas:
 Salades

- Ensalada mixta de atún y huevo duro.....6,20**
 Salade mixte au thon et oeuf dur
- Ensalada de queso de cabra.....7,20**
 Salade au fromage de chèvre

Tapas:
 Tapas

- Ensaladilla Rusa.....5,80**
 Salade Russe
- Champiñones en salsa verde y limón.4,00**
 Champignons à la sauce verte et citron
- Patatas Bravas4,50**
 Frites sauce Brava
- Patatas con Alioli.....4,50**
 Frites sauce Aioli
- Garbanzos con verduras de temporada.....6,00**
 Pois chiches aux légumes de saison
- Tortilla de patatas y cebolla con su tosta de tomate.....5,00**
 Omelette aux pommes de terre et oignons avec son pain grillé à la tomate
- Pimientos del "Padrón" con escamas de sal.....4,80**
 Poivrons du "Padrón" à la fleur du sel



- Croquetas caseras de Jamón Serrano (3u.).....5,50**
 Croquettes maison au jambon Serrano
- Chorizo al vino tinto con cebolla caramelizada..7,00**
 Chorizo au vin rouge et oignons confits
- Pollo crujiente con verduras salteadas.....7,60**
 Poulet croustillant et légumes sautés
- Secreto ibérico a la manera del chef.....12,00**
 Secret de porc ibérique à la manière du chef

ARAGÓN

TAPAS Y VINOS



- Croquetas caseras de bacalao (3u.).....5,50**
Croquettes maison au cabillaud (3u.)
- Gambas al ajillo.....6,90**
Crevettes à l'ail
- Almejas al vino blanco.....8,30**
Palourdes au vin blanc
- Calamares fritos "a nuestra manera".....8,00**
Calamars frits "à notre façon"



- Paella de mariscos (mínimo 2 personas)**
..... **16,00€/pers**
- Paella de fruits de mer (min. 2 personnes)



Tablas: Planches

- Quesos (cabra y Manchego curado).....6,90**
Fromages (chèvre et Manchego)
- Ibéricos (lomo, chorizo y Jamón Serrano).....7,90**
Charcuterie ibérique (chorizo, longe de porc, jambon Serrano)
- Mixta de quesos e ibéricos.....7,50**
Mixte de fromages et charcuterie ibérique
- Jamón de Teruel y pan con tomate.....13,00**
Jambon de Teruel et pain grillé à la tomate



Postres (*): Desserts (*)

- Texturas de chocolate.....4,80**
Textures de chocolat
- Crema Catalana.....5,50**
Crème brûlée
- Tarta de queso deconstruida.....5,00**
Tarte au fromage déconstruite
- Arroz con leche de almendras.....5,50**
Riz au lait d'amandes

() Todos nuestros postres son caseros, su disponibilidad depende del día.*

() Tous nos desserts sont faits maison, l'offre dépend du jour*