



*“La fantasía, aislada de la razón,
sólo produce monstruos imposibles.
Unida a ella en cambio, es la
madre del arte y fuente de sus
deseos”*

Francisco de Goya

Persigue tus sueños, éste es el nuestro. Un
placer compartirlo!!! Esperamos que lo
disfruten tanto como nosotros

Buen provecho

La Isla de Goya

Ensaladas

Goya: al puro estilo aragonés con atún escabechado acompañado de tomates, aceitunas, huevo duro, pimiento de piquillo y espárragos de Navarra _____ 9.80 e

Isleña: toque tropical con aguacate, piña, gambas cocidas, palitos de cangrejo, huevo duro rallado y lechuga, aliñado con una ligera salsa rosa _____ 10.20 e

Crujiente: base de lechugas variadas con crujientes de cebolla y bacon, acompañado de un fresco toque de uva y cubierta con virutas de queso de cabra y nueces _____ 9.50 e

Tibia de verduras: salteado de verduras al curry con semillas de chía sobre base de lechuga y tomates cherry _____ 9.60 e

Templada: brotes verdes sobre una "cama" de tomate tamizado junto a un salteado de setas, gulas y gambas y un toque de sésamo _____ 10.60 e

Tablas

Quesos _____ 13.20 e

Jamón ibérico de cebo _____ 16.00 e

Tabla Mixta (jamón y queso) _____ 17.50 e

Pan con tomate _____ 4.50 e

Tostadas

Escalibada: verduras al horno (berenjena, cebolla, tomate y pimiento rojo) con toque de aceite de oliva virgen y acompañadas de anchoas _____ 6.50 e

Noruega: suave base de queso fresco del país, con calabacín y tomate a la plancha, salmón ahumado y coronada con almendras tostadas _____ 7.20 e

Bacalao: tostada de bacalao marinado con paté de aceitunas negras sobre tomate tamizado _____ 7 e

Cojonuda: haciendo honor a su nombre, rica tostada de paté y jamón ibérico a la plancha, huevos de codorniz y pimiento verde asado _____ 6.90 e

Goya: base de fino tomate, pata asada, queso de cabra y cebolla caramelizada _____ 7.20 e

Especial: panceta frita, langostinos y crema de aguacate _____ 7.50 e

Clásica: la combinación perfecta; solomillo de cerdo, pimientos asados, queso amarillo y un toque de salsa especial _____ 7.20 e

Cazuelicas

Pimientos rellenos: pimientos de piquillo rellenos de atún escabechado _____ 2.50 e la unidad

Migas Aragonesas: típica comida de pastores en la que el pan es el principal protagonista _____ S 6.90 e // D 13 e
*con huevo frito + 1 e

Gambas y gulas: salteadas al ajillo con cayenas y flambeadas con whisky _____ 7.50 e

Almejas a la marinera: de elaboración sencilla, equilibrada, pero muy sabrosas _____ S 6.90 e // 13.10 e

Mejillones a la crema: con crema de queso, apio y bacon ___ 9.50 e

Mejillones diablo: en salsa de tomate con pimientos y extra pícaros!! _____ 9.30 e

Callos: con manitas y oreja; sabrosos, tradicionales e imprescindibles en la mesa _____ S 7.50 e // D 14 e

Mar y tierra: albóndigas de carne, con setas, sepia y gambas; un plato apetitoso y lleno de contrastes _____ S 8.30 e // D 15.50 e

(S: Ración Sencilla D: Ración Doble)

RACIONES

- ❖ Queso asado 3 sabores _____ 8 e
- ❖ Papas bravas _____ S 5.20 e // D 9.50 e
- ❖ Berenjín miel _____ S 5.20 e // D 9.50 e
- ❖ Parrillada de verduras _____ 11.30 e
- ❖ Croquetas variadas _____ S 6.80 e // D 12.30 e
- ❖ Pescaítos fritos _____ 6.80 e
- ❖ Puntillas calamar con padrón _____ S 8.90 e // D 16.10 e
- ❖ Pollo crujiente al estilo Goya _____ 9.50 e
- ❖ Carne fiesta con verduras _____ 11.50 e
- ❖ Daditos de solomillo con espárragos trigueros y champiñones _____ 12.40 e
- ❖ Costillar a las finas hierbas, salsa barbacoa o honey (a elegir) _____ 16.50 e
- ❖ Salteado de ternera con chile dulce _____ 13.80 e

(S: Ración Sencilla D: Ración Doble)

Con papas y huevos

Huevos rotos:

- ❖ Vegetales con un toque de soja _____ 9.80 e
- ❖ Al gusto (jamón o chorizo) _____ 9.60 e
- ❖ Especiales con setas (y gulas, o virutas de foie o jamón ibérico y espárragos trigueros) _____ 10.20 e

Revueltos:

- ❖ Setas y gambas _____ 9.20 e
- ❖ Morcilla de Burgos y piquillos _____ 9.30 e
- ❖ Bacalao ajoarriero estilo aragonés _____ 10.20 e

- Papas fritas _____ 5 e
- Papas arrugadas con mojo _____ 6.50 e
- Pimientos de padrón _____ 7 e

Y no se olviden de preguntar por las sugerencias y platos fuera de carta!!!

* Pan + 1 €

** Salsa extra + 1 €

*** Todos los precios incluyen IGIC

DE ACUERDO AL REGLAMENTO
(UE) Nº 1169/2011 DEL
PARLAMENTO EUROPEO Y DEL
CONSEJO

De 25 de Octubre de 2011, sobre la
información alimentaria facilitada al
consumidor y REAL DECRETO
126/2015 de 27 Febrero 2015

La información detallada sobre
ingredientes alérgenos e intolerables
utilizados en este establecimiento está
a su disposición en nuestras fichas
técnicas de elaboración

Puede usted solicitarlas en cualquier
momento a nuestro personal