



CASA
DARIO

Cocina Tradicional

Entrantes fríos

Anchoa en salmuera	2.80.-€
Espárragos blancos de Navarra (5 unidades)	12.-€
Bacalao ahumado sobre cama de tomate natural y alcaparras	17.-€
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de bonito, pimientos asados y cebolla encurtida	20.-€
Carpaccio de vaca premium y lascas de Parmesano	18.-€
Jamón 5J	26.-€
Tabla de Ibéricos 5J (lomo, presa y salchichón)	26.-€

Entrantes Calientes

Tapa de huevo Trufado	3.-€
Huevo Escalfado con Salsa de Foie y Trufa	9.-€
Tortilla de Bacalao	15.-€
Chipirones a la plancha con pimientos de Padrón	12.-€
Mejillón (al vapor/tomate picante)	11.-€
Berberechos (al vapor/al Albariño)	15.-€
Zamburiñas (6 unidades)	13.-€
Gambas Blancas (6 unidades)	10.-€
Gambas rojas (6 unidades)	15.-€
Langostinos	18.-€
Almejas (orío, salsa verde)	s/m
Cigalas (6 unidades)	s/m
Pulpo a la gallega	20.-€

Surtido de Croquetas

Jamón, bacalao con gambas, y boletus	
6 unidades	8,90.-€
12 unidades	17.-€

Cuchara y Verdura

Borrajas de Aragón

Al natural con AOVE	14.-€
Salteadas con Jamón 5J	15.-€
Salsa Verde con almejas	24.-€

Garbanzos

(consultar disponibilidad)

Bogavante	20.-€
Cigalas	25.-€

Surtido de Verduras	20.-€
Sopa de Pescado, chipirón y mejillón	13.-€

Caldereta de Rape	20.-€
Caldereta de Langosta Roja	85.-€

Arroces y Fideuá

Secos

Arroz negro de gambas y chipirones con alioli	18.-€/per.
Arroz de chuletón	25.-€/per.

Secos, caldosos y melosos

Vegano	15.-€/per.
Campero de pollo, cerdo, caracoles y champiñones	18.-€/per.
Gamba blanca, roja y langostino	20.-€/per.
Mejillones, berberechos, chipirones y langostinos	20.-€/per.
Gallego de pulpo, zamburiñas y chipirones	25.-€/per.
Arroz de jarrete de ternasco D.O. y setas	25.-€/per.
Bogavante	30.-€/per.
Arroz Casa Darío de bogavante y langosta	70.-€/per.

Fideuá

Vegano	17.-€/per.
Marisco	20.-€/per.
Pato con setas y foie	20.-€/per.

(nuestras Fideuás pueden ser de fideo gordo o fino)

Pescados y Carnes

Pescados

Consulte sugerencias fuera de carta

Todos nuestros pescados se pueden hacer al Orio, plancha, salsa verde y vizcaína.

Lomo de Bacalao desalado	18.-€
Merluza de pincho	18.-€
Rape Gallego	20.-€

Carnes

Carrillera ibérica al vino tinto del Somontano D.O.	18.-€
Costillas de Ternasco D.O.	20.-€
Nuestro Steak Tartar	20.-€
Paletilla de ternasco D.O. asada a baja temperatura	22.-€
Solomillo de vaca nacional	26.-€
Chuletón sidrería nacional	52.-€/kg
Chuletón de vaca rubia gallega	68.-€/kg

Puntos de Cocción

Azul/Bleu
Poco Hecho
Al Punto
Hecho
Muy Hecho



Acompañamiento de patatas fritas naturales y pimientos de piquillo excepto, carrillera y paletilla que irán acompañadas con patatas panadera.

Ensalada verde con cebolla dulce de Fuentes
suplemento de 8.-€

Cocina Vegana

Fritada aragonesa	11.-€
Champiñones salteados con ajo tierno confitados en aove	11,50.-€
Crema de verduras	11,50.-€
Escalope milanesa con tomate casse y patatas	12.-€
Garbanzos con setas y hortalizas	14.-€
Pimientos del piquillo rellenos de verduras	14.-€
Ensalada templada de quinoa no ternera y verduras	14.-€
Sorrentinos de verduras con salsa de tomate natural	15.-€
Croquetón vegano de zanahorias con acelgas al curry	2,60.-€

Postres

Caseros

Cuajada	6.-€
Milhojas de yema, crema y nata	6.-€
Tarta de queso gallego	6.-€
Tarta de queso vegano	6.-€
Torrija Tradicional con Helado de Vainilla	6.-€
Tiramisú de Baileys al estilo del Chef	7.-€
Chocolate 5 texturas	7.-€

Sorbetes

Mandarina	
Limón	
	por unidad
	6.-€
Café Irlandés	6.-€

Surtido de Quesos

Arzúa	
Idiazábal	
Patamulo Aragonés	
Semicurado Manchego	
	15.-€

Vinos blancos



Lugar de Vela (blanco): El vino más especial de toda la carta procedente de un pequeño pueblo de Galicia (Soutomaior) el cual tiene arraigo familiar con los propietarios. Un vino suave, pero en boca goloso y cálido con el punto justo de acidez, compuesto por Albariño Selección.

Aragón

Viña Zagros <i>Cariñena</i>	12.-€
Enate 234 <i>Chardonnay</i> (D.O. Somontano)	18.-€
Viñas del Vero <i>Gewürztraminer</i> (D.O. Somontano)	18.-€
Libre y Salvaje <i>Garnacha Blanca</i> (D.O. Cariñena)	19.-€

Rueda/Verdejo

Legaris Verdejo	15.-€
Perro Verde <i>Verdejo</i>	19.-€
José Pariente <i>Sauvignon Blanc</i> (D.O. Rueda)	19.-€

Galicia

La duda <i>Godello</i> (D.O. Monterrey)	18.-€
Leiras <i>Albariño</i> (D.O. Rías Baixas)	21.-€
Lugar de Vela <i>Albariño</i> (D.O. Rías Baixas)	24.-€
Louro <i>Godello</i> (D.O. Bolo)	24.-€

Alemania

Dr. Loosen Riesling (D.O VDP Mosel-Saar-Ruwer)	18.-€
--	-------

Vinos rosados

Vino Rosado

Viña Zagros (Cariñena)	12.-€
Alquézar (D.O. Somontano)	13.-€
Pradorey Lia (Ribera del Duero)	16.-€
Iconic (I.G.P. Bajo Aragón)	19.-€



Iconic (rosado): Un vino de bodegas Temporé ecológico, sostenible y lo más importante solidario; compuesto por Garnacha. Un proyecto con el cual quieren ayudar a tantas mujeres que sufren cáncer de pecho. Por este motivo, nos hemos querido sumar y destinar una parte de la venta de cada botella para poder seguir investigando contra esta enfermedad. #MásInvestigaciónParaMásVida.



Por cada botella se donará 1.-€ para la investigación del cáncer de mama.

Vinos tintos

Rioja

Viña Pomal	16.-€
Azpilicueta Tempranillo y Garnacha	16.-€
Botella 3/8	10.-€
Magnum	32.-€
Sierra Cantabria Garnacha	20.-€
Campillo Tempranillo	20.-€
Magnum	34.-€
Montecillo (Edición Limitada)	20.-€
Viña Ardanza Reserva	36.-€
Tempranillo y Garnacha	
Cuevas del Monge Tempranillo	29.-€
Viña Tondonia Reserva	36.-€
Mazuelo, Graciano, Tempranillo y Garnacha	
200 Monges Reserva	59.-€

Ribera del Duero

Legaris Crianza	22.-€
Magnum	44.-€
Capilla	29.-€
Pesquera Crianza	29.-€
Protos '27 (Tempranillo)	29.-€
Emilio Moro (Tempranillo)	29.-€
Pago de Capellanes	32.-€
Pago Carvejas	49.-€
(Merlot, tinto fino y Cabernet Sauvignon)	
Domino de Calogía (Tinto Fino)	69.-€



Azpilicueta (tinto): Un crianza brillante, suave y equilibrado; compuesto por Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Un vino alegre y fresco

Vinos tintos

Campo de Borja

3 Picos Garnacha	20.-€
Magnum	40.-€
Gruñón Garnacha y Syrah	22.-€
Fagus Garnacha	25.-€
Alto Moncayo Garnacha	39.-€
Garnacha Centernaria	16.-€

Cariñena/Calatayud

Camino del Bosque Garnacha y Cariñena	15.-€
Cuesta del Herrero	17.-€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha, Tempranillo	
Honoro Vera	14.-€
Viña Zagros Crianza	14.-€
Terrenis Supra	15.-€

Somontano

Señorío de Lazán	13.-€
Enate Crianza	16.-€
Miranda de Secastilla	17.-€
Viñas del Vero Gran Vos Reserva	23.-€
Marboré	25.-€
Secastilla	38.-€

Vinos Tintos

y Otros

Otras D.O.

La Escucha	18.-€
<i>Mencía, otras variedades tintas y blanca</i>	
Camins del Priorat	27.-€
<i>Merlot, Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet Sauvignon</i>	
Mauro Syrah y Tempranillo (Castilla León)	48.-€
Numantia (Toro)	65.-€

Vinos del Mundo

Hacienda de Auracanos <i>Carmenere</i>	25.-€
<i>(Chile)</i>	
The Family Coppola <i>Cabernet Sauvignon</i>	25.-€
<i>(California)</i>	

Vinos Espumosos

Frizzante Rueda	14.-€
Moscato Mia	15.-€

Vinos dulces, Cavas y Champagne



Mumm Cordon Rouge (champagne):
Símbolo de calidad y perfección;
compuesto por Pinot Noir, Chardonnay
y Pinot Meunier.

Manzanilla LUXTAU
Fino La Ina
Sidra Natural Zapiain

Vinos dulces

Enate GWRT
PX Lustau

Reyes de Aragón Brut
Reyes de Aragón Rosé
Recaredo

Champagne

Mumm
Mumm Rosé
Veuve Cliquot
Tattinger Reserva

Vinos Finos

3.-€
3.-€
8.-€

4.-€
5.-€

Cavas

18.-€
18.-€
39.-€

50.-€
60.-€
70.-€
70.-€

Tabla de Alérgenos

NOMBRE DE LOS PLATOS



RACIONES	CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APFD	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	QUÍMICO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLLUSCOS	ALTRAMUCES
PATATAS BRAVAS			S				S				S			
CALAMARES A LA ROMANA ESTILO DE LA ABUELA CAMILA	S		S			S							S	
CARACOLES EN SALSA	S					S								
CALLOS ESTILO JULIAN	S					S						S		
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBERICO			S											
HUEVOS ROTOS CON FOIE			S											
HUEVOS ROTOS CON TERNASCO			S											
ENSALADILLA RUSA			S				S							
GAMBAS AL AJILLO		S												
CROQUETAS														
TERNASCO D.O. AL CHILINDRÓN	S		S				S							
ESPINACAS CON QUESO DE CABRA Y NUECES	S		S				S	S						
MORCILLA CON PERAS AL VINO TINTO	S		S			S	S	S				S		
RISOTTO CON SHIITAKE Y PARMESANO	S		S				S					S		
CABRALES CON MEMBRILLO A LA SIDRA	S		S				S					S		
CHIPIRONES EN SU TINTA	S	S	S	S			S		S				S	
BACALAO CON GAMBAS	S	S	S	S			S						S	
SALMON AHUMADO CON PUERROS	S	S	S	S			S						S	
POLLO AL CARAMELO	S		S				S					S		
CAMARONES	S	S	S	S			S						S	S
BORRAJAS CON CULAS	S	S	S	S			S					S	S	
PIMENTADA	S		S				S							
JAMÓN	S		S				S							
BOLETUS	S		S				S							

Tabla de Alérgenos

NOMBRE DE LOS PLATOS



ENTRANTES FRIOS												
ANCHOAS EN SALMUERA			S	S			S				S	
ESPARRAGOS BLANCOS											S	
VENTRESACA BONITO ACOMPAÑADA DE PTOS ASADOS Y CEBOLLA				S								
ENSALADA TOMATE											S	
BACALAO AHUMADO SOBRE CAMA DE TOMATE Y ALCAPARRAS				S							S	
SURTIDO DE QUESOS							S					
ENTRANTES CALIENTES												
EMPANADILLA DE ATUN	S			S		S		S				
EMPANADILLA DE ZAMBURIÑAS	S					S						S
EMPANADILLA DE VERDURAS	S					S						
TAPA DE HUEVO			S									
MEJILLON AL VAPOR CON TOMATE PICANTE												S
BERBERECHOS AL VAPOR												S
BERBERECHOS AL ALBARIÑO											S	S
ZAMBURIÑAS												S
GAMBA ROJA		S										
LANGOSTINOS		S										
ALMEJAS AL VAPOR												S
ALMEJAS A LA BILBAINA												S
ALMEJAS EN SALSA VERDE	S			S		S					S	S
CHIPIRONES PLANCHA CON PIMIENTOS												S
PULPO GALLEGA												S
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO	S			S		S	S	S	S			

Tabla de Alérgenos

NOMBRE DE LOS PLATOS



ARROCES													
CAMPERO DE POLLO													
VEGANO						S					S	S	
FIDEUAS													
PATO CON SETAS Y FOIE	S					S							
MARISCO	S	S			S	S							S
VEGANO	S					S					S	S	
VEGANO													
FINGERS DE TOFU	S					S			S				
PIPIENTES DE PIQUILLO													
RELLENOS DE VERDURA	S					S						S	
FRITADA ARAGONESA												S	
GARBANZOS CON SETAS Y HORTALIZAS												S	
SORRENTINOS DE VERDURAS	S					S		S				S	
CREMA DE VERDURAS	S					S		S	S			S	
PATATAS BRAVAS CON MAYONESA VEGANA						S				S		S	
POSTRES													
MILHOJAS DE YEMA, CREMA Y NATA	S		S			S	S					S	
TARTA DE QUESO GALLEGO			S			S	S						
TIRAMISU DE BAILEYS			S			S						S	S
SURTIDO DEGUSTACION	S		S		S	S	S	S				S	
SORBETES												S	
CAFÉ IRLANDES						S	S					S	

Tabla de Alérgenos

NOMBRE DE LOS
PLATOS
VEGANOS



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APÍO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIBIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUICES

ARROCES												
CAMPERO DE POLLO												
VEGANO						S					S	S
FIDEGUAS												
PATO CON SETAS Y FOIE	S					S						
MARISCO	S	S			S	S						S
VEGANO	S					S					S	S
VEGANO												
CHANPIÑON EN SALSA	S					S			S			
FINGERS MOZZARELLA												
VEGANA	S				S	S		S	S	S		S
FRITADA ARAGONESA												S
GARBANZOS CON SETAS												S
Y HORTALIZAS												S
SORRENTINSO DE												S
VERDURAS	S				S	S		S				S
CREMA DE VERDURAS	S					S		S	S			S
PIMIENTOS DEL PIQUILLO												
RELLENOS DE VERDURAS						S				S		S
ENSALADA DE QUINOA												
CON NO TERNERA	S				S	S		S		S		S
ESCALOPE MILANESA												
CON TOMATE CASSE	S				S	S		S	S			
CROQUETÓN VEGANO												
DE ZANAHORIAS Y												
CURRY	S				S	S		S	S			S

Restaurante CASA DARIO C/ Francisco Vitoria, 26 50008 Zaragoza Tel. 876 09 68 54