



Entrantes

Olla Jacetana (600 grs)
(Boliches, acelga, costilla de cerdo en conserva, tocino, chorizo, butifarra)
~ 13,00 € ~

		Sopa de ajo o de cebolla	7,75 €
		Migas a la pastora (plato de cebolla).....	8,00 €
		Migas con huevo frito	9,00 €
		Migas con uva	9,00 €
		Migas con adobado	10,00 €
		Migas con tomate y chorizo	9,25 €
		Jamón D.O. Teruel	15,00 €
		Pastel Casero	9,25 €
		Gambas a la plancha	19,00 €

Ensaladas

Cadiera (Patata cocida, espárrago triguero, tomate, atún, pimiento y anchoas) ~ 10,00 € ~	Noguera (Esquerola, manzana, minglana o pasas y nueces del país) ~ 10,00 € ~
Sostenible (Lechuga, esquerola, jamón york, queso, manzana, yougurt de oveja de Font) ~ 11,00 € ~	Caxico (Lechuga de roble, manzana, ventresca, pimiento y queso de cabra gratinado) ~ 10,75 € ~
Fogaril (Verduras asadas, anchoa y huevo) ~ 10,00€ ~	Pirene (Tres lechugas, queso Flor del Aspe, tostones de pan, sofrito de bacon y melocotón en almibar) ~ 11,00 € ~

Ensalada Ilustrada ~ 10,00 € ~	
--	--



Empezallos

Olla Chacetana (600 grs)

(Boliches, acelga, adobau, chulla, chorizo, bispo)

~ 13,00 € ~

Sopa d'alho u de zebolla	7,75 €
Migas t'a pastora (plato de cebolla).....	8,00 €
Migas con güevo friiu	9,00 €
Migas con uva	9,00 €
Migas con adobau	10,00 €
Migas con tomate y chorizo	9,25 €
Pernil D.O. Teruel	15,00 €
Pastel de casa nuestra	9,25 €
Gambas n'a plancha	19,00 €

Ensaladas

Cadiera

(Patata cocida, espárrago triguero, tomate, atún, pimiento y anchoas)

~ 10,00 € ~

Noguera

(Esquerola, manzana, minglana o pasas y nueces del país)

~ 10,00 € ~

Sostenible

(Lechuga, esquerola, jamón york, queso, manzana, yougurt de oveja de Font)

~ 11,00 € ~

Caxico

(Lechuga de roble, manzana, ventresca, pimiento y queso de cabra gratinado)

~ 10,75 € ~

Fogaril

(Verduras asadas, anchoa y huevo)

~ 10,00 € ~

Pirene

(Tres lechugas, queso Flor del Aspe, tostones de pan, sofrito de bacon y melocotón en almibar)

~ 11,00 € ~

Ensalada Ilustrada

~ 10,00 € ~

Pa San Antón de chinero, mello pallar, mello granero y o cochín entero.



Carnes del Pirineo

VACUNO

Chuletón vaca roya pirenaica

~ 53,00 € Kg. ~

Entrecôte de vaca roya pirenaica

~ 23,00 € (350grs) ~

OVINO

Tarnasco asado (1/2 Paletilla)

~ 22,50 € ~

Costillas de cordero a la brasa

~ 21,50 € ~

CAPRINO

Cabrito asado con escarola y patatas asadas

~ 25,00 € ~

PORCINO

Conserva casera

(Costilla de cerdo, longaniza, lomo y conejo)

~ 15,00 € ~

Plato de matanza a la brasa

(Chorizo, longaniza, torteta y morcilla)

~ 11,50 € ~

Huevos al salmorejo La Cadiera

(Huevo escalfado, chorizo, longaniza, magra, costilla, tortilla de pan) 

~ 11,50 € ~

CUNÍCULA

Conejo en conserva con tomate casero

~ 15,00 € ~



Carnes d'o Pirineo

ABRÍO

Chullaza vaca roya pirenaica

~ 53,00 € Kg. ~

Entrecotte de vaca roya pirenaica

~ 23,00 € (350grs) ~

CORDERO

Tarnasco asau (1/2 Paletilla)

~ 22,50 € ~

Costiellas de cordero asadas

~ 21,50 € ~

CRABITO

Crabito asau con esquerola y turnfas

~ 25,00 € ~

COCHÍN

Adobau de casa nuestra

(Costiella, longaniza, lomo y conejo)

~ 15,00 € ~

Plato de matacía n'a brasa

(Chorizo, longaniza, torteta y morcilla)

~ 11,50 € ~

Güevos al salmorejo La Cadiera

(Güevo escalfau, chorizo, longaniza, magra, costilla, tortiella de pan)

~ 11,50 € ~

CONIELLO

Coniello adobau con tomate de casa nuestra

~ 15,00 € ~

Mas vale crabito mal asau que o vino d'o fezeguero.



Gluten



Huevo



Crustáceos



Pescados



Bacalao ajoarriero

~ 11,50 € ~



Bacalao Casa Gella (salsa de pimentón)

~ 13,00 € ~



Bacalao gratinado (mus de manzana)

~ 13,00 € ~



Bacalao con gulas y gambas

~ 14,00 € ~



Bacalao con tomate casero

~ 12,00 € ~

Sepia a la plancha

~ 13,00 € ~



Merluza Navatera (con almejas y langostinos)

~ 19,00 € ~



Gambas a la plancha

~ 19,00 € ~



Sres. y Sras clientes; si tienen algún otro tipo de alergia no reflejada, háganoslo saber para que su estancia en este establecimiento sea satisfactoria.



Pescaus

Ajoarriero (Abadexo, güevo, trunfa y allo)

~ 11,50 € ~

Abadexo Casa Gella (unto de pimentón)

~ 13,00 € ~

Abadexo rustíu (mus de manzana)

~ 13,00 € ~

Abadexo con gulas y gambas

~ 14,00 € ~

Abadexo con tomate de casa nuestra

~ 12,00 € ~

Sepia n´a plancha

~ 13,00 € ~

Merluza Navatera (con almexas y langostins)

~ 19,00 € ~

Gambas n´a plancha

~ 19,00 € ~



O pescau, igual en a tripa que colgau.



Bodega

Tintos Somontano

Grillo (<i>Syrah, Cabernet, Garnacha, Merlot</i>)	39,00 €
Secastilla (<i>Garnacha</i>)	37,00 €
Hop Hop (<i>Syrah, Garnacha</i>)	28,00 €
Gran Vos (<i>Varietal</i>)	25,00 €
Enate Crianza (<i>Tempranillo, Cabernet</i>)	20,00 €
Santa Sabina (<i>Cabernet, Tempranillo</i>)	19,00 €
Se sacudia las abarcas (<i>Syrah</i>)	19,00 €
Viñas del Vero Crianza (<i>Tempranillo, Cabernet</i>)	18,00 €
12 Lunas (<i>Tempranillo, Cabernet, Syrah, Garnacha</i>)	18,00 €
Señorio de Lazán Crianza (<i>Tempranillo, Cabernet, Merlot</i>)	16,00 €
3404 (<i>Cabernet, Garnacha, Moristel</i>)	15,00 €
Viñas del Vero (<i>Cabernet, Merlot</i>)	14,00 €
Enate 0,50 l. (<i>Cabernet, Merlot</i>)	10,50 €

Rioja

Contino	37,00 €
Viña Ardanza (<i>Selección de uvas</i>)	38,00 €
Marqués de Cáceres Crianza (<i>Tempranillo</i>)	19,00 €
López de Haro (<i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i>)	16,00 €
Beronia Crianza	16,00 €
Viña Pomal Magnúm	26,00 €

Ribera del Duero

Abadía Retuerta	38,00 €
Oriza Crianza	19,00 €

Tos os vins son güenos hasta os de uva. Pan tierno y leña verde a casa pierde. Café hervíu, café perdíu.



Bodega

Rosados

12 Lunas (<i>Syrah</i>)	18,00 €
Viñas del Vero	14,00 €
Alquezar	14,00 €

Blancos

Viñas del Vero (<i>Gewüstraminer</i>)	20,00 €
Chardonnay Pirineos	19,00 €
Viñas del Vero Sauvignon Blanc	19,00 €
12 Lunas (<i>Chardonnay, Gewüstraminer</i>)	18,00 €
Viñas del Vero (<i>Chardonnay-Macabeo</i>)	14,00 €
Alquezar	14,00 €

Cavas

Freixenet Reserva Real	31,00 €
Particular (<i>Garnacha Aragonesa</i>)	20,00 €
Anna de Codorníu	18,00 €

Aguas

Veri y Lunares (1 litro)	3,50 €
--------------------------	--------

Pan

San Nicolás (Jaca)

Tos os vins son güenos hasta os de uva. Pan tierno y leña verde a casa pierde. Café hervíu, café perdíu.