

# MÉTODO

Método es un restaurante gastronómico ubicado en pleno corazón del casco histórico de la ciudad mudéjar de Teruel

La pasión, el esfuerzo y el amor por este oficio son los motores para crear una experiencia gastronómica única entorno a la mesa.

Nuestra propuesta gira en torno a tres productos estrella de nuestra gastronomía;

el atún rojo Balfegó, rubia gallega de la mano de Luismi y el Wagyu Mudéjar.

Definimos nuestra cocina de base tradicional con toques vanguardistas y de sabor mediterráneo, donde el producto siempre es el protagonista.



## APERITIVOS

- Mantequilla ahumada
- Regañao de jamón y pimiento
- Morro de cerdo al curry thai
- Brava Método 16
- Croqueta de ropa vieja
- Pollo en escabeche

## ENTRANTE

- Lingote de foie relleno de pera y bañado en trufa de /arrión
- Tartar de atún rojo con espuma de salsa holandesa
- Corazón de atún rojo lacado con salsa de su médula
- Alcachofas ecológicas con yema de huevo encurtida
- Parpatana de atún rojo al kamado con verduras encurtidas
- Arroz de molleja en salsa de naranja y clavo
- Rigatoni relleno de wagyu mudéjar con tartar de gamba trufada
- Bikini de solomillo de vaca asturiana y encurtidos

## POSTRE

- Obsesión por los cítricos
- Chocolate, pera y trufa
- Petit fours Método

90 € bebida a parte





# ENTRANTES

- ✧ Ceviche de pescado de temporada  
con camote y espuma de maíz germinados 22€
- ✧ Arroz de pato a Santa Eulalia 27€
- ✧ Lingote de foie relleno de pera y bañado en trufa 28€
- ✧ Alcachofa ecológica con yema de huevo encurtida  
y turfa 24€
- ✧ Rigatoni relleno de caza con tartare de  
gamba trufada 27€
- ✧ Colmenillas salteadas con habas en salsa  
de naranja y clavo 24€
- ✧ Cecina de wagyu con cremoso de patata y huevo a  
baja temperatura 21€





# WUAGYU

- ✧ Tartar de wagyu al estilo Método 29€
- ✧ Finger de wagyu a la brasa con salsa hoisin 22€ (100gr)
- ✧ Cecina wuagyu 18€ (100gr)
- ✧ Lengua de wuagyu en guiso actual  
pero en concepto tradicional 28€ (150gr)
- ✧ Lomo de wagyu al kamado con brioche  
y boletus 38€ (100gr)



Wuagyu se encuentra en territorio Mudéjar,  
con la más pura genética de la línea de sangre más valorada en Japón.

En pleno corazón de Teruel nace una de las carnes más exclusivas.  
En una idílica finca próxima a la localidad de Aliaga, crecen ejemplares  
Wuagyu de la variedad Tajima Wuagyu 100% "Full Blood".

A través de un estricto proceso de selección de la mejor genética  
y la más pura raza cuidan hasta el más mínimo detalle durante  
todas las fases de la crianza de Wuagyu. Miran cada una de las  
etapas de su vida, desde el momento en el que nacen hasta  
su plena madurez adulta.

El Wuagyu crece amamantado de las ubres de su madre  
hasta alcanzados los 6 meses, para después pastar libremente  
en el campo, a la vez que comienza una cuidada y secreta  
alimentación natural basada en cereales que se adapta a  
cada una de sus fases. De esta forma se consigue que el Wuagyu  
adulto sea el resultado del bienestar animal y su crianza, de la  
gestión ambiental del entorno, de la cuidada nutrición,  
y de la integridad del producto.

Podrás degustar las diferentes versiones disponibles  
en nuestra carta de esta exquisita carne.



# LUISMI

cárnicas Luismi

- ✎ Ris de veau con salsa reducida de naranja al aroma de clavo 24€
- ✎ Costilla de vaca rubia gallega lacada con la reducción de su jugo la acompañamos de patatas a la mantequilla 6€ /100gr
- ✎ Guiso de secreto de Luismi al curry thai y hummus de legumbres 21€
- ✎ /teak tartare estilo Método 23€
- ✎ Rabo deshuesado de vaca con crema de boletus pinicola 22€



Para los apasionados de la carne, estáis de suerte,  
contamos con todo un referente como es Luismi Garayan,  
un experto carnicero encargado de seleccionar  
las mejores piezas para nuestro restaurante.

No solo viaja cada semana al matadero y las cámaras de Frigoríficos Bandería,  
en /illeda (Pontevedra) para escoger el mejor ganado,  
sino que además se preocupa por estos animales desde su cuidado,  
hábitat o alimentación, así garantizar una exquisita carne gourmet.

¡In duda, los paladares saben apreciar a la perfección  
la calidad que se consigue con tantos cuidados de esta carne roja.





# ATUNES/ ROJOS

🦋 Guiso de callos con jamón ibérico	22€
🦋 Oreja de atún guisada con sopa Ton-Yan-Kun	22€
🦋 Carrillera guisada al estilo tradicional	21€/100gr
🦋 Secreto de mar con aliño mediterráneo	21€
🦋 Morrillo de escabeche ligero	21€ /100gr
🦋 Corazón al estilo Método	19€
🦋 Armónica al kamado con laca de atún al aroma hoising	18€/100gr
🦋 Tartar de atún ahumado con yema encurtida	25€
🦋 Sashimi de ventresca y chutoro	25€
🦋 Cococha a la brasa japonesa	30€ / 500gr
🦋 Parpanta al kamado con verduras encurtidas	20€ / 100gr



¿Por qué Balfegó es considerado el mejor atún rojo del mundo?

Sin duda, por su calidad y dedicación hacia el producto.

Se pescan entre los meses de mayo y junio. Una vez son capturados, los atunes son introducidos en las instalaciones acuícolas que se sitúan a 5 km de L'Ametlla de Mar (Tarragona). Son únicos en el mercado, ya que se les miden los niveles de grasa y cuando se encuentra en su punto óptimo se extraen del mar.

Lo que nos permite contar en nuestro restaurante con un atún rojo fresco y de tan alta calidad los 365 días del año.



# POSTRES

- 🦋 Coulant de chocolate de procedencia República Dominicana con un interior de fruta de la pasión y helado de avellana 9€
- 🦋 Nuestra versión de las fresas con nata 8€
- 🦋 Obsesión por los cítricos 8€
- 🦋 Chocolate, fruta, queso y trufa 8€
- 🦋 Selección de petit fours 12€



## APERITIVO/

Mantequilla ahumada

Regañao de jamón y pimiento

Morro de cerdo al curry thai

Brava Método 16

Croqueta de ropa vieja

Pollo en escabeche

## ENTRANTE/

Lingote de foie relleno de pera y bañado en trufa de /arrión

Ceviche de paladar de atún con camote y mote fritos

Alcachofas ecológicas con yema de huevo encurtida

Arroz de molleja en salsa de naranja y clavo

Bikini de solomillo de vaca asturiana y encurtidos





## POSTRE

Fresas con nata

Petit fours






60 € bebida a parte

# COCKTAILS

-  Japanese Gin & tonic 9€  
Roky Japanese Gin - Yozu Tonic by Royal Bliss
-  Dual Rose 8,5€  
Vodka Mojado en Frambuesa · Cordial Frambuesa ·  
Berry By Royal Bliss
-  Limonada Americana 8,5€  
Bourbon · Contreau · Cordial de Lima · Lime by Royal Bliss
-  Paloma Mexicana 9,5€  
Tequila 100% ágape · Mezcal · Refresco de pomelo



# COCKTAIL BATCH

-  **Iron Man** 9,5€  
Grey Goose Pera · Licor Pera · Licor Flor · /aúcar · Pulpa Maracuyá · Lima · Azúcar · Refresco de Pomelo
-  **Nikkei** 95€  
Disco Barsal · Licor de Yuzu · Cordial Rue Berry " Paragon · Bitter Cardamomo · Victorian Lemonade Fentiman's · Lime By Royal Bliss
-  **Vermut preparado** 6,5€  
Vermut Rosso · Licor de /auco · Aperitivo italiano · Berry By Royal Bliss
-  **Bloody Mary** 9€  
Zumo de tomate con Vodka de patata especiado · /alsa Pennin's · Mezcla de sales · Bitter de Apio · Tabasco
-  **Dual Mary** 9€  
Zumo de tomate con Roku Gin especiado · /oja · /al Ahumada · Bitter Hellfire · Pasta Wasabi

# VACA km0

variedad pirenaica (Casa Ríos)

- ✓ Chuleta al kamado con guarnición de patata km0 de teruel 49€
- ✓ Osobucolarga de vaca a baja temperatura al curry thai (5 kg) 100€
- ✓ Tataki de vaca con aliño de mostaza y gelatina de vaca 22€
- ✓ Costilla de vaca a baja temperatura con terrina de patata 6€/cada 100gr