

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 en torno a la mesa.

Nuestra propuesta gira en torno a tres productos estrella de nuestra gastronomía; el atún rojo Ricardo Fuentes, vaca madurada de Casa Ríos y el Wagyu Mudéjar.

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Mantequilla ahumada con cebolla carbonizada

Regañao de jamón y pimiento

Morro de cerdo al curry thai

Brava Método 16

Croqueta de ropa vieja

Pollo en escabeche

ENTRANTE

Gazpacho de sandía de km0 con navajas a baja temperatura

Tomate de Teruel y remolacha ecológica con espuma de huevo cítrica

Tartar de atún rojo con sus encurtidos y mayonesa de ojo de atún

Corazón de atún rojo lacado con salsa de su médula

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 steak tartar de solomillo de Casa Ríos

POSTRES

Obsesión por los cítricos

Chocolate, pera y trufa

Petit fours

Lorem ipsum

90 € bebida aparte



MENÚ DEGUSTACIÓN 2

APERITIVOS

Mantequilla ahumada con cebolla carbonizada

Regañao de jamón y pimiento

Morro de cerdo al curry thai

Brava Método 16

Croqueta de ropa vieja

Pollo en escabeche

ENTRANTE

Gazpacho de sandía de Km0 con navajas a baja temperatura

Tartar de tomate de Teruel y remolacha ecológica con espuma de yema cítrica

Callos de atún guisados al kimchie con cremoso de patata y espuma de remolacha

Arroz de molleja en salsa de naranja y clavo

Bikini de solomillo de vaca asturiana y encurtidos

POSTRE

Postre Détox
(Manzana, zanahoria, limón, fruta de la pasión y naranjilla)

Petit fours

60 € bebida aparte



NOCHE DE MÉTODO

ENTRANTE/

Croqueta de vaca con crema de patata

Noodles salteados al wok, estilo japonés con marisco

PE/CADO/

Ceviche de bacalao estilo peruano

CARNE/

Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa

hoisin de fresas








PO/TRE/

Chocolate blanco, yogurt y jengibre

25 € bebida aparte



ENTRANTES

-  Ceviche de pescado de temporada estilo peruano y emulsión de camote 22€
-  Arroz de molleja de vaca lacada 24€
-  Gazpacho de sandía de KmO con navajas al aceite de sésamo 14€
-  Ostras guillardeau al natural, encevichadas o escabechadas 6€
-  Perrechicos guisados con cresta de gallo, consomé de jamón y papada 22€
-  Tartar de tomate de Teruel y remolacha ecológica con espuma de yema cítrica 17€
-  Diparra KmO frita con bonito y yemas maceradas en soja 18€



WAGYU

- ✎ Lengua de wagyu en guiso actual pero en concepto tradicional 28€ (150gr)
- ✎ Lomo de wagyu al kamado con brioche y boletus 38€ (100gr)



Wagyu 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
Wagyu de la variedad Tajima Wagyu 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 Wagyu. Miman cada una de las
etapas de su vida, desde el momento en el que nacen hasta
su plena madurez adulta.

El Wagyu 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 Wagyu
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.



Casa Ríos

- ✎ Tataki de lomo bajo con fermentos de verduras KmO 22€
- ✎ /teak Tartar con mayonesa de su propia grasa, encurtidos y yema de huevo de corral marinado a la soja 21€
- ✎ Dikaña a baja temperatura con piparra KmO encurtida 20€
- ✎ Osobuco guisado al estilo tradicional con su guarnición actualizada 6€ /100gr
- ✎ Costilla a baja temperatura lacada en su jugo de cocción, terrina de patata a la mantequilla 6€ /100gr
- ✎ /olomillo con colmenillas guisadas en su crema de foie 24€
- ✎ Chuleta de vaca madurada 45 días acompañada de patata de Teruel a la brasa 58€ /1Kg
- ✎ Taco de lomo bajo al kamado con boletus a la mantequilla ahumada 6€ /100gr



Para los apasionados de la carne, estáis de suerte, contamos con todo un referente como es Casa Ríos expertos carniceros encargado de seleccionar las mejores piezas para nuestro restaurante.

Casa Ríos para escoger el mejor ganado, además se preocupa por estos animales desde su cuidado, hábitat o alimentación, así garantizar una exquisita carne gourmet. Además, la finca se encuentra en la Masia del Molino (término municipal de Teruel), lo que lo convierte en un producto de Km0.

ATUNES/ ROJOS

Ricardo Fuentes

Tartar de atún rojo de lomo central con picadillo de encurtidos y mayonesa de su propio ojo	25€
Guiso de callos con jamón ibérico, espuma de remolacha y salsa de col fermentada	22€
Oreja guisada con salsa Ton-Yan-Kun y arroz crujiente	22€
Secreto de mar con aliño mediterráneo	21€
Morrillo de atún guisado en un escabeche ligero estilo japo	21€ /100gr
Esencia de atún cruda con jugo de su médula y encurtidos	19€
Armónica de atún al kamado con salsa hoisin	18€/100gr
Sashimi de ventresca de atún y lomo centro con aceite de sésamo, yema de huevo macerada, mayonesa de ojo y algas	25€
Cococha de atún al kamado con cítricos	30€ / 100gr
Osobuco de atún rojo al kamado con salsa de su médula	30€ / 100gr
Parpatana al kamado con verduras encurtidas	20€ / 100gr
Taco de ventresca a la brasa con piparras en tempura	28€

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

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

Los atunes Ricardo Fuentes se pescan con técnicas sostenibles y utilizan la técnica japonesa del Ike jime.

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.



Esta carne de vaca madurada de Okelan, viene directa desde Guipuzkoa hasta nuestras cocinas para ofrecer su mayor frescura y calidad.

Cada una de las piezas cuenta con una gran infiltración para asegurar la carne más exquisita.





OKELAN



Carne de vaca super premium elaborada a la brasa

77€

POSTRES

- ✧ Coulant de chocolate de procedencia República Dominicana con un interior de fruta de la pasión y helado de avellana 9€
- ✧ Postre Détox 8€
(Manzana, zanahoria, limón, fruta de la pasión y naranjilla)
- ✧ Obsesión por los cítricos 8€
- ✧ Chocolate, fruta, queso y trufa 8€
- ✧ Selección de petit fours 12€
- ✧ Desayuno de la infancia del chef 8€

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 · /aúco · Pulpa Maracuyá · Lima · Azúcar · Refresco de Pomelo
-  **Nikkei** 9,5€
Pisco 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€
Zummo de tomate con Vodka de patata especiado · /alsa Perrin's · Mezcla de sales · Bitter de Apio · Tabasco
-  **Dual Mary** 9€
Zummo de tomate con Roku Gin especiado · /oja · /al Ahumada · Bitter Hellfire · Pasta Wasabi