

MÉTODOS

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 paté de sardina y gelatina de pimientos

Callos de vaca guisados al kimchie

Brava Método 16

Croqueta de jamón de Teruel líquida

Gamba gabardina

ENTRANTE

Crema de calabaza al curry thai y quesos de la zona en diferentes maduraciones y garrapiñado de pipas de calabaza

Ceviche osmotizado de brócoli y coliflor en leche de tigre con emulsión de camote y mote crujiente

Lingote de atún envuelto en un caldo de jamón

Corazón de atún con su jugo de espinas y médula acompañado de encurtidos KmO

Andwich de pan brioche y steak tartar de solomillo de Casa Ríos

Tagliatelle de pasta fresca emulsión de castañas, carne de caza y guiso de mejillones

Taco de vaca madurada y ahumada en frío con madera de barrica al roble brand y remolacha en diferentes estados

POSTRES

Helado de oveja, higos y galleta crujiente de anisados

Desayuno de la infancia del chef

Petit fours

90 € bebida aparte



MENÚ DEGUSTACIÓN 2

APERITIVOS

Mantequilla ahumada con cebolla carbonizada

Regaño de paté de sardina y gelatina de pimientos

Callos de vaca guisados al kimchie

Brava Método 16

Croqueta de jamón de Teruel líquida

Gamba gabardina

ENTRANTE

Crema de calabaza al curry thai y quesos de la zona en diferentes maduraciones y garrapiñado de pipas de calabaza

Ceviche osmotizado de brócoli y coliflor en leche de tigre con emulsión de camote y mote crujiente

Lingote de atún envuelto en un caldo de jamón

Tagliatelle de pasta fresca emulsión de castañas, carne de caza y guiso de mejillones

Taco de vaca madurada y ahumada en frío con madera de barrica al roble brand y remolacha en diferentes estados

Helado de jengibre para limpiar boca

POSTRES

Desayuno de la infancia del chef

Petit fours: chocolate y naranja, cacahuete y chocolate blanco,

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

- ✧ Crema de calabaza al curry thai y quesos de la zona en diferentes maduraciones acompañado de pipas de calabaza 18€
- ✧ Arroz meloso de pescado del día 24€
- ✧ Ostras guillardeau al natural, encevichadas o escabechadas 6€
- ✧ Erizos rellenos de txangurro gratinados con mayonesa holandesa de cítricos 8€
- ✧ Tagliatelle de pasta fresca, emulsión de castañas, carne de caza y guiso de mejillones 22€
- ✧ Rebollones guisados al kimchie sobre parmentier de patata y tartar de gamba blanca 22€
- ✧ Boletus edulis salteados a la mantequilla de trufa con yema de huevo encurtidas en soja 24€
- ✧ Ceviche de verduras osmotizadas en leche de tigre y gambas acompañado de emulsión de kamote y mote crujiente 22€
- ✧ Delicias de Teruel procedentes del mar (jamón de atún, pan de foccacia y mantequilla de atún) 29,50€



WAGYU

- ✎ Lengua de wagyu en guiso actual
pero en concepto tradicional 28€ (150gr)
- ✎ Lomo de wagyu al kamado con brioche
y boletus 38€ (100gr)
- ✎ Ossobuco de wagyu guisado al vino tinto
acompañado de puré de castañas 30€ (500gr)



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

- ✂ /teak Tartar con mayonesa de su propia grasa, encurtidos y yema de huevo de corral marinado a la soja 21€
- ✂ Ossobuco guisado al estilo tradicional con puré de berenjena al sésamo 30€ /500gr
- ✂ Costilla a baja temperatura lacada en su jugo de cocción, terrina de patata a la mantequilla 30€ /500gr
- ✂ Chuleta de vaca madurada 45 días acompañada de patata de Teruel a la brasa 60€ /1Kg
- ✂ Taco de lomo bajo al kamado con castañas y chalotas glaseadas 60€ /1kg
- ✂ /olomillo de vaca vieja madurado 36 días con crema de boletus 24€
- ✂ Picaña de vaca con salsa de sus propios callos 20€
- ✂ /olomillo de buey con cuscús de avellana y confitura de pera ahumada 20€
- ✂ Lengua de vaca guisada en dos cocciones acompañada de una emulsión de maíz de su propio pasto y su grasa 21€

* preguntar pesos del corte de la carne



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.

ATÚN ROJO

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
Carrillera de atún guisada estilo tradicional	20€ / 100gr

¿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€
- ✧ Helado de queso Idiazabal, higos y galletas anisadas 8€
- ✧ Obsesión por los cítricos 8€
- ✧ Selección de petit fours 12€
- ✧ Desayuno de la infancia del chef 8€
- ✧ Sugerencia del chef

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

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.



