

La Tea

LA CARTA

Pizza al horno de leña a la orilla del Ara · Broto · 974 48 64 51

COMIDA

Pizzas al horno de leña

Masa casera. Todas disponibles sin gluten (+1,50 €).

Margarita **V SG** 9,50 €

Tomate, mozzarella y orégano. La de siempre, con la masa de aquí. · GL LA

Cuatro estaciones **SG** 11,50 €

Jamón cocido, champiñones, alcachofa y aceitunas, cada uno en su cuarto. · GL LA

Barbacoa · Texas **SG** 12,00 €

Salsa barbacoa, ternera, bacon, cebolla y mozzarella. La que más sale los sábados. · GL LA

Queso de cabra **V SG** 11,50 €

Tomate, mozzarella, queso de cabra, cebolla caramelizada y un hilo de miel. · GL LA

Bacon y roquefort **SG** 12,00 €

Mozzarella, roquefort fundido y bacon crujiente. Para los que no tienen miedo al queso azul. · GL LA

Serrano, chorizo y queso de cabra **SG** 12,50 €

Jamón serrano, chorizo de la tierra y queso de cabra sobre tomate y mozzarella. · GL LA

Anchoas con aceitunas **SG** 11,00 €

Tomate, mozzarella, anchoas del Cantábrico y aceitunas negras. · GL LA PE

Vegetal · Pura de verduras **V+ SG** 10,50 €

Calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y champiñón asados. Sin queso también, y queda igual de bien. · GL LA

Cuatro quesos **V SG** 11,50 €

Mozzarella, cabra, roquefort y emmental. Sin tomate, todo queso. · GL LA

Carbonara **SG** 12,00 €

Base de nata, bacon, huevo, mozzarella y pimienta negra recién molida. · GL LA HU

Hawaiana **SG** 11,00 €

Jamón dulce y piña. Sí, existe, y tiene sus fieles. · GL LA

Setas y boletus **V SG** 12,50 €

Mezcla de setas de temporada, boletus, mozzarella y aceite de trufa. · GL LA

Especial La Tea **SG** 13,00 €

Longaniza de Graus, queso de Radiquero, setas del valle y cebolla morada. Lo que comeríamos nosotros. · GL LA

Pastas

Con las salsas de la casa.

Carbonara 10,50 €

Nata, bacon, yema y parmesano, con la pasta al punto. · GL LA HU

Boloñesa 10,00 €

Ragú de ternera cocinado despacio con tomate y hierbas. · GL LA AP

Pesto **V** 10,00 €

Albahaca fresca, piñones, ajo, parmesano y aceite de oliva. · GL LA FC

Cuatro quesos **V** 10,50 €

Crema de cuatro quesos, generosa. Pide pan. · GL LA

Pasta fresca rellena 12,00 €

Rellena de carne o de espinacas y ricota, con la salsa de la casa que prefieras. · GL LA HU

Lasaña casera 11,50 €

Capas de pasta, boloñesa y bechamel gratinada. Se hace por la mañana. · GL LA HU AP

Ensaladas

Grandes. Para compartir o para no compartir.

Pura de verduras **V+ SG** 8,50 €

Lechugas variadas, tomate, zanahoria, maíz y pepino con vinagreta.

Rúcula y olivas **V+ SG** 9,00 €

Rúcula, olivas negras, tomate seco y vinagreta de menta.

Pasta fría 9,50 €

Pasta, maíz, piña y jamón dulce con salsa rosa. · GL HU LA

Champiñones, bacalao, salmón y 11,50 €

ahumados **SG**

Lechugas, champiñón laminado, bacalao y salmón ahumados. · PE

Manzana, foie y frutas del bosque SG 12,00 €
Brotos, manzana verde, foie micuit y frutas del bosque con reducción de Pedro Ximénez. · SU

Foie con queso de cabra SG 12,00 €
Lechugas variadas, tomate cherry, queso de cabra fundido y foie. · LA

Raciones y cazuelas al horno

Salen del mismo horno que las pizzas.

Montadito de cebolla v 6,50 €
Cebolla caramelizada sobre pan de la casa con queso fundido. · GL LA

Rueda de verduras gratinadas v 8,00 €
Verduras de temporada al horno con bechamel y queso. · LA GL

Tortillitas de calamares 8,50 €
Crujientes, con alioli casero para mojar. · GL MU HU

Patatas con alioli casero v SG 6,00 €
Patatas al horno de leña y alioli hecho en el momento. · HU

Croquetas caseras de jamón y boletus 8,50 €
Bechamel cremosa, rebozado fino. Van por unidades. · GL LA HU

Cazuela de champiñones rellenos 9,50 €
Rellenos de morcilla de Broto y gratinados con bechamel. El plato del que más nos hablan. · GL LA

Cazuela de huevos al horno • 9,50 €
Huevos al horno con tomate, jamón, chorizo y morcilla. Para mojar pan sin vergüenza. · HU GL

Cazuela de bacalao al horno con ajitos 11,00 €
SG
Bacalao desalado al horno de leña con ajos confitados. · PE

Pimientos del piquillo gratinados 8,00 €
Rellenos de bacalao y gratinados con bechamel. · PE LA GL

Bacalao con gambas SG 12,00 €
Bacalao con gambas al ajillo, en cazuela. · PE CR

Tostas de pollo 8,00 €
Pan de la casa, pollo marinado, queso y cebolla crujiente. · GL LA

Nuggets caseros 6,50 €
De pollo de verdad, rebozados aquí. Con patatas. Pensados para los peques. · GL HU

Carnes

Pollo asado SG 13,00 €
Medio pollo al horno de leña con patatas.

Entrecot de ternera del Pirineo SG 18,00 €
Ternera de la zona a la brasa, con guarnición.

Costillas a la brasa • SG 15,00 €
Costillas de cerdo lacadas, hechas lentas sobre las brasas del horno. · SU

Postres caseros

Los hacemos nosotros, por la mañana.

Yogur de oveja casero v SG 4,50 €
Con miel de la zona o con mermelada. Suave y ácido en su punto. · LA

Caajada de oveja casera v SG 4,50 €
Con nueces y miel. La hacemos nosotros. · LA FC

Requesón con nueces y miel v SG 5,00 €
El postre de montaña de siempre. · LA FC

Mousse de limón v SG 5,00 €
Ligera, fría, para cerrar una pizza sin arrepentirse. · LA HU

Quesada v 5,00 €
Densa y con corteza dorada. · LA HU GL

Tiramisú v 5,50 €
Café, mascarpone y cacao. El único guiño italiano que nos permitimos. · LA HU GL

BEBIDA

Refrescos y aguas

Agua mineral 50 cl 1,80 €

Agua mineral 1 l 2,80 €

Agua con gas 50 cl 2,20 €

Coca-Cola · Zero · Fanta naranja y limón 2,60 €
· Nestea · Aquarius (33 cl)

Zumos (naranja, melocotón, piña) 2,60 €

Tónica 2,80 €

Cervezas

Caña 2,20 €

Doble 3,00 €

Jarra 50 cl 4,50 €

Tercio Ambar 3,00 €
Cerveza aragonesa. · GL

Ambar 0,0	3,00 €
Ambar sin gluten	3,20 €
Apta para celíacos.	
Cerveza artesana del Pirineo (33 cl)	4,50 €
Tremendas, Rondadora o la que haya. · GL	
Peroni · Moretti	3,50 €
El toque italiano. · GL	

Vinos · la bodega

Somontano en casa. Pregunta por el vino del día.

Tinto de la casa	copa 2,80 € · botella 12,00 €
El que pedimos nosotros con la pizza. · SU	
Aldahara	15,00 €
Enate Crianza	19,00 €
Vallobera Crianza	17,00 €
Rosado de la casa	copa 2,80 € · botella 12,00 €
Viñas del Vero	14,00 €
Nuviana Chardonnay	12,00 €
Enate Chardonnay 234	16,00 €
Rueda Verdejo	13,00 €
Cava brut	16,00 €
Lambrusco	12,00 €
Frío, dulce y burbujeante. · SU	

Sangría y otros

Sangría de vino	jarra 1 l 12,00 € · jarra 1/2 l 7,00 €
Sangría de cava	jarra 1 l 16,00 €
Tinto de verano	2,80 €
Vermut de grifo	3,00 €

Cafés e infusiones

Café solo · cortado	1,50 €
Café con leche	1,80 €
Capuchino	2,50 €
Tés e infusiones de La Tea	1,80 €
Negro, verde, rooibos, manzanilla, poleo-menta y la mezcla de la casa con hierbas del valle. Nos llamamos así por algo.	
Carajillo	2,50 €

Licores

Limoncello casero	3,00 €
Lo hacemos aquí, muy frío.	
Chupito de orujo o hierbas	2,50 €
Amaretto	3,50 €
Gin-tonic	7,50 €

V vegetariana · V+ vegana · ● picante · SG sin gluten (pizzas +1,50 €)

Alérgenos: GL gluten · CR crustáceos · HU huevos · PE pescado · CA cacahuetes · SO soja · LA lácteos · FC frutos de cáscara · AP apio · MO mostaza · SE sésamo · SU sulfitos · AL altramuces · MU moluscos.

* Precios orientativos, consulta en el local. Actualizado el 17 de septiembre de 2026. Cualquier duda sobre ingredientes o alérgenos, pregúntanos.