

MENÚ Fin De Semana

(9 y 10 de marzo 2024)

Primeros

Nuestro tradicional arroz caldoso de bogavante y frutos del mar en sofrito de verduritas

Carpaccio de tomate con anchoas y queso fresco al aroma de aceite de albahaca

Ensalada de variación de quesos y vinagreta de mostaza y miel

Pimiento del piquillo relleno de morcilla y cebolla caramelizada

Borrajitas con almejas

Canelón gigante casero de espinacas y gambas

Guiso de alubias con panceta y chorizo

Segundos

Entrecôte de vaca madurada a la brasa 300g aprox (supl. 4,00€)

Ración paletilla asada a baja temperatura sobre patata panadera (supl. 4,00€)

Jarretes de ternasco al horno sobre patata panadera

Secreto ibérico a la brasa con parmentier

Conejo a la brasa con alioli

Costillas de ternasco (4 und.)

Carrillera guisada al vino de garnacha con setas y champiñones

Guiso de Rabo de toro con frutos de la huerta (supl. 7,00€)

Costillar de cerdo a la brasa terminada en el horno con salsa bbq

Salmón al papillot con verduritas

Merluza en salsa verde con espárragos

Bacalao sobre salsa de piquillo

Postres caseros, helados y frutas de temporada

Bodega: Agua mineral y vinos de Aragón D.O. (Coto de Hayas Y 3404)

27€ (Iva Incluido)

