

Menú Pilar 2026

Semana del Pilar

(Del 10 al 18 de octubre)

(excepto 12 de Octubre)

Primeros

- ▶ Nuestro tradicional arroz caldoso de bogavante y frutos del mar en sofrito de verduritas (supl. 3,00€)
 - ▶ Ensaladilla especial espumosos 5m con langostino
 - ▶ Boliches del Pilar con oreja y borrajas del Bajo Gallego
 - ▶ Verduras en tempura con salsa yogurt y anchoas
 - ▶ Migas a la pastora con longaniza, uvas y huevo frito
- ▶ Canelones caseros rellenos de marisco gratinados al horno con bechamel

Segundos de Brasa con su guarnición

- ▶ Entrecote de vaca madurada (supl. 3,00€)
 - ▶ Costillar de cerdo con salsa bbq
 - ▶ Conejo con alioli
 - ▶ Secreto ibérico
- ▶ Costillas de ternasco de Aragón

Sugerencias

- ▶ Estofado de rabo de toro al vino de garnacha (supl. 7,00€)
- ▶ Mar y montaña de pollo y cigalas en salsa de la abuela (supl. 3,00€)
- ▶ Cazuela de Cuello de ternasco asado al horno con patata panadera
- ▶ Carrilleras guisadas con verduras y setas al vino de garnacha
- ▶ Rodaja de atún color rojo con tomate a la plancha, trigueros y salsa romesco
- ▶ Pincho de merluza en salsa verde con almejas y yemas de espárragos (supl. 3,00€)
 - ▶ Salmón al papillote con langostinos

Postres caseros, fruta de temporada y helados (Frisel)

Bodega: agua mineral y vino de la tierra de Aragón

Garnacha Centenaria o Viña Pomal crianza (supl. 12,00€)

*Viva
el Pilar*

29,00€
(IVA incluido)

T. Reservas
976 218 490
C/ 5 de Marzo, 14
Zaragoza