

# Menú e5m Pilar 2026

## *Comenzamos con degustación de...*

- ▶ Crujiente pan de cristal con selección de verduras de la ribera del Ebro confitadas en su jugo y umami de anchoa premium
- ▶ Tartar de salmón marinados al estilo tradicional con aguacate y brotes tiernos
  - ▶ Crema fría de puerros y patata rematada con crujiente y aroma de una fina tierra de jamón ibérico

## *Continuamos con...*

- ▶ Nuestro tradicional arroz caldoso de bogavante con sofrito de verduras de temporada, calamar y gambas tiernas

## *Segundo a elegir ente...*

- ▶ **DEL MAR...** Lomo de bacalao al punto de sal en una cremosa salsa de carabineros y acompañado de langostinos asados al momento
- ▶ **DE LA TIERRA...** Media paletilla de ternasco de Aragón asado a baja temperatura con patatas panaderas confitadas en su propio jugo

## *Para terminar...*

- ▶ Postre del chef y Café

## *Bodega:*

- ▶ Agua mineral, refresco y Vinos Crianza de la tierra

*Zaragoza  
en buena  
compañía*

*Viva  
el Pilar*

**55€**

(iva incluido)

**T. Reservas  
976 218 490**