

MENÚ DEL DÍA

APERITIVO DEL CHEF

COMENZAMOS ELIGIENDO

Ensalada templada de queso de cabra, anacardos y frutos rojos

Ensalada de tomate rosa con ventresca y piparras

Canelón XI de pato y foie con salsa de oporto

Arroz cremoso de boletus con lascas de flor de Aspe

Marmita de lentejas estofadas con chorizo

Miñas del pastor con longaniza de Graus y uva

Crema de apio nabo con huevo a baja temperatura y crujiente de jamón

ELEGIMOS DEL MAR ó DE LA TIERRA

Salmón fresco a la plancha con salsa tártara y limón

Dorada al horno sobre patata panadera con refrito de gulas y ajos

**PATITA DE PULPO MARCADA A LA PARRILLA CON PATATA ASADA,
PIMENTÓN AHUMADO Y AOVE (SUPL. 13€)**

Estofado de ternera con verduritas al merlot

Solomillo de cerdo Duroc a la plancha con salsa de pimienta verde

Pollo Guisado a lo chilindrón

SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA AL GUSTO (SUPL. 10€)

COCHINILLO DESHUESADO EN SALSA DE OPORTO (SUPL. 8€)

COSTILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN (SUPL. 9€)

**1/2 PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGÓN ASADO A BAJA TEMPERATURA EN
SU JUGO Y SU GUARNICIÓN (SUPL. 12.5€)**

TERMINAMOS

Fruta del día (Melón ó mandarina)

Tarta de tiramisú al cacao

Milhojas de crema y nata

Mousse de plátano casero con chocolate caliente y helado

Tarta de queso con frutos del bosque

Coulant de chocolate y Baileys

Agua Mineral "El Acebo" - Vino tinto de la casa - Gaseos

22€
Iva Incluido

25

E
N
E
R
O

2
0
2
3



9
R 7
E 4
S
E 3
R 6
V 3
A 3
S 4
1
0