

M E N Ú A L E G R Í A

PARA ABRIR BOCA

Jamón ibérico de Guijuelo D.O. cortado a cuchillo y sus tostaditas con tomate y AOVE

Alcachofas confitadas a la parrilla con ralladura de foie fresco

Tablas de pulpo gallego a feira con pimentón ahumado

Langostinos a la plancha con limón y salsa tártara

ELEGIMOS ENTRE.....

Brocheta de rape y langostinos con salsa suave de espárragos blancos

Cochas de bacalao al pilpil con ajos tiernos y mejillones

Media paletilla de ternasco de Aragón asada a baja temperatura en su jugo con patatas panaderas

Solomillo de vaca fileteado a la parrilla con salsa de Málaga Virgen

NUESTROS POSTRES A ELEGIR

4 chocolates 4 texturas

Brownie de chocolate casero con helado de galletas

Tarta de queso con sopa de frutos

BEBIDAS

Aqua micro filtrada "El Acebo"

Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Vino tinto Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Copa de cava Freixenet Brut Barroco Reserva

Café crema 100% puro Arábica o infusión

37,00€

Hotel Restaurante El Acebo C/Echegaray 11 -JACA
Tfno. 974 363410 // reservas@elacebo.net