

El Acebo

restaurante

MENÚ DI A DEL PILAR 12 OCTUBRE 2021

Aperitivo del cheff

EMPEZAMOS ELIGIENDO

Ensalada de queso de rulo de cabra templada con frutos rojos y guacamole casero

~~~~~

Hojaldre relleno de puerros, gambas y jamón de Teruel sobre salsa vizcaína

~~~~~

Km 0 Migas del pastor del Alto Aragón con longaniza de Jaca y cebolla de Fuentes

~~~~~

Arroz cremoso de Boletus edulis con lascas de Parmesano

~~~~~

Cardo en salsa de almendras tradicional con gambas y pulpo

ELEGIMOS DEL MAR O DE LA TIERRA

Suprema de merluza rellena de txangurro con salsa de champagne y espárragos trigueros

~~~~~

Lomo de bacalao cocinado al pilpil de ajetes tiernos y langostinos

~~~~~

Escalopines de solomillo de vaca a la parrilla con dos salsas (queso azul y frascati)

~~~~~

Entrecot de vaca la parrilla con salsa suave de olorosos y foie fresco

~~~~~

Carrilleras de cerdo blanco en guiso de merlot con verduritas y setas de otoño

ELEGIMOS ALGO DULCE

Tarta de queso con frutos rojos

~~~~~

Coulant de chocolate con coulis de mango

~~~~~

Mil hojas de crema pastelera con nata y arandanos

BEBIDAS

Agua micro filtrada "El Acebo"

Vino tinto Tunante de Azabache "D.O. Rioja"

Café crema 100% puro Arábica o infusión

25 € IVA INCLUIDO