

MIÉRCOLES
22
JUNIO

Reservas
T.974 363410



MENÚ
DEL
DÍA

APERITIVO DEL CHEF

COMENZAMOS ELIGIENDO

Ensalada de tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y piparras
Ensaladilla rusa con langostinos cocidos y salsa rosa
Ensalada de queso de cabra templado con guacamole casero y frutos rojos
Holaldre relleno de carne de vaca con salsa de oporto
Arroz meloso de boletus eaulis con lascas de queso Flor de Aspe
Garbanzos estofados a la Aragonesa
Canelón XL de pato

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Lomo de Bacalao cocinado al vapor con salsa de puerros
Merluza a la vasca con mejillones y langostinos
PATITA DE PULPO MARCADA A LA PARRILLA CON PATATA ASADA, PIMENTÓN
AHUYMADO Y AOVE (SUPL. 13€)
Pollo guisado a lo chilindrón
Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto
Entrecot de vaca a la parrilla con escamas de sal
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA AL GUSTO (SUPL. 10€)
COSTILLAS DE CORDERO A LA PLANCHA CON SU GUARNICIÓN (SUPL. 9€)
COCHINILLO DESHUESADO CON SALSA DE OPORTO (SUPL. 8€)

TERMINAMOS

Fruta del día (sandía)
Yogurt cremoso con frutos rojos
Helado cono de vainilla con chantilly
Milhojas de crema pastelera
tiramisú con gel de mango
Profiteroles al chocolate caliente

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

22,00€

