

JUEVES
26
NOVIEMBRE



MENU
DEL
DÍA

APERITIVO DEL CHEF

COMENZAMOS ELIGIENDO

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y nueces
Ensalada de tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún y piparras
Lentejas guisadas al estilo de la abuela con arroz
Hojaldre relleno de setas, puerros y gambas con salsa de tomate casera
Arroz cremoso de setas de Otoño con lascas de parmesano
Pasta en salsa boloñesa con queso cheddar
Pastel de setas y jamón con su reducción de ibérico

DEL MAR Y DE LA TIERRA

Lomo de merluza a la marinera con mejillones de rocas y langostinos
Salmón crujiente en pan japonés con salsa tártara y limón
Taco de bacalao a nuestra manera con costrón de pan y jamón
PATITA DE PULPO MARCADA A LA PARRILLA CON PATATA ASADA Y PIMENTÓN (SUPL. 13€)
Codillo de cerdo asado al horno con patata, pimientos y salsa de Oporto
Estofado de ciervo al vino tinto con verduras
Chuleta de cerdo a la plancha con salsa de pimiento verde
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA AL GUSTO (SUPL. 10€)
1/2 PALETILLA DE TERNASCO DE ARAGON ASADO A BAJA TEMPERATURA EN
SU JUGO Y SU GUARNICIÓN (SUPL. 12,50€)
ENTRECOTT DE VACA A LA PARRILLA (SUPL. 10€)
COCHINILLO DESHUESADO CON SALSA DE OPORTO (SUPL. 8€)

TERMINAMOS

Tarta de queso con frutos del bosque
Cremoso de chocolate con nata
Tiramisú al cacao
Trenza de hojaldre con helado
Magnum de chocolate rosa y fresa
Melón

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

18 €

Reservas T.974 363410

